

Les phtalates : qu'est-ce que c'est ?

Le vocable « phtalates » regroupe un ensemble de 10 à 20 molécules utilisées comme plastifiant, notamment dans les plastiques alimentaires.

Ces molécules ont un rôle de **perturbateur endocrinien** qui provoque des malformations congénitales au niveau de l'appareil reproducteur masculin, entraînant une baisse de la fertilité.

Les perturbateurs endocriniens sont un sujet de santé publique qui préoccupe de plus en plus les consommateurs et le législateur.

En conséquence, il est impératif d'en tenir compte dans le cadre de l'élaboration de nos produits.

Etat des lieux

Jusqu'à présent, nous ne disposons pas de données concernant le niveau de contamination des Pommeau en phtalates.

Néanmoins, l'un des facteurs principaux de la solubilisation des phtalates étant la teneur en alcool, le risque est évident.

D'ailleurs, les vins moins alcoolisés sont susceptibles de contenir des phtalates, tandis que les eaux-de-vie (dont le Calvados qui constitue environ 25 % du Pommeau) sont fréquemment contaminées.

	Vins		Eaux-de-vie	
	Présence	Non conforme	Présence	Non conforme
	> Seuil détection	> LMS (*)	> Seuil détection	> LMS (*)
Di Butyl Phtalates	59 %	11 %	90 %	19 %
Benzyl Butyl Phtalates	15 %	0 %	40 %	0 %
Di Ethyl Hexyl Phtalates	15 %	4 %	90 %	7 %
Di Isobutyl Phtalates (Non autorisé)	0 %	0 %	25 %	25 %

(*) Limite de migration spécifique

Risques législatifs

Il n'existe pas actuellement de normes de toxicité mais certains pays tels que la Chine exige que les produits importés respectent les valeurs limites de migration applicables aux matériaux (LMS) ce qui revient de fait à définir une norme.

L'union Européenne menant une veille sur ce sujet, il convient d'être vigilant d'autant que les produits sont destinés à une mise en vente dans 2 à 3 ans.

Points de contamination

Des travaux menés en œnologie ont permis d'identifier les principaux points de contamination qui sont :

- les revêtements et cuves en résines époxydiques,
- les tuyaux souples de transferts,
- les joints d'étanchéité des cuves et des pompes.

Recommandations pratiques

Recommandations à court terme

- **Proscrire tout stockage même temporaire (aération, assemblage, finition) des Pommeau dans des contenants en fibre de verre ou avec des revêtements époxy.** Utiliser des cuves en inox sans jauge. Si vos cuves sont déjà équipées de jauges plastiques, les laisser vides ou les changer pour des jauges en verre.
- Ne pas laisser stagner le Pommeau dans les tuyaux flexibles.
- Réduire la longueur des tuyaux flexibles autant que possible. Les rincer et les égoutter rapidement après utilisation.
- Appliquer de façon systématique le traitement [froid négatif + filtration] utilisé en vue d'améliorer la stabilité physico-chimique des Pommeaux (Cf. fiche n° 7) qui permet d'éliminer une partie des phtalates, en particulier le DEHP.

Recommandations à moyen terme

- Changer progressivement mais sans tarder les tuyaux souples anciens, soit en installant des canalisations fixes en inox (à privilégier pour les circuits de liquide dominants), soit en s'équipant de tuyaux flexibles garantis sans phtalates.
- Vérifier la nature des joints mis en contact avec les alcools (cuves, tuyaux, filtres...) et les changer le cas échéant. Les élastomères fluorocarbonés (Viton) ou polytétrafluoroéthylène (Téflon) semblent les plus neutres vis-à-vis des alcools.
- **Exiger et archiver les fiches techniques et les certificats de conformité qui doivent être fournis pour tout achat de matériel neuf.**

Tuyaux adaptés au transfert des alcools

Alcodial de chez Telleborg

Alistarfilm de chez Hutchinson