PRÉFÈTE
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE
Liberté
Égalité
Fraternité

DIRECCTE
NOUVELLE - AQUITAINE

DIRECTION RÉGIONALE DES ENTREPRISES, DE LA CONCURRENCE, DE LA CONSOMMATION, DU TRAVAIL ET DE L'EMPLOI
Service Vins, Signes de Qualité

Août 2020

Focus qualité sécurité des vins : Contenants, alimentarité, risques

Les matériaux dans lesquels les professionnels stockent ou vinifient leurs vins sont susceptibles d'affecter la qualité et/ou la sécurité des vins : ce focus a pour but de répondre aux interrogations fréquentes sur la réglementation relative à l'alimentarité des cuves et plus particulièrement, sur l'obligation éventuelle de détenir un certificat d'alimentarité.
La réglementation applicable aux matériaux destinés au contact alimentaire est variable selon les matériaux, selon qu'ils sont soumis à la réglementation générale ou à des exigences particulières.

Les principaux matériaux utilisés pour les cuves destinées à stocker le vin en vrac sont :

- Le béton/ciment revêtu ou brut ;
- L'acier inoxydable ;
- Les matières plastiques (cuves en fibre de verre notamment) ;
- La terre cuite (jarres).

LE CADRE GÉNÉRAL : LES MATÉRIAUX AU CONTACT DES VINS DOIVENT ÊTRE INERTES

En Europe, le ***RÈGLEMENT (CE) No 1935/2004*** concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires définit les prescriptions générales applicables aux matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, dont les vins font partie, est applicable à tous les types de matériaux.

Il s'applique aussi bien aux matériaux destinés à être mis au contact des denrées alimentaires qu'aux matériaux déjà en contact avec les denrées alimentaires.

Il requiert au principal que ces matériaux soient inertes vis-à-vis des denrées alimentaires.

Cela signifie qu'ils ne doivent pas céder des constituants en une quantité susceptible de présenter un danger pour la santé humaine, d'entraîner une modification inacceptable de la composition des denrées ou une altération de leurs caractères organoleptiques.

Les autres dispositions générales :

- Possibilité de mesures spécifiques pour certains groupes de matériaux ou d'objets (art 5)
- Informations à fournir lors de la commercialisation des matériaux au contact des denrées alimentaires (art 15)
- **Absence de déclaration de conformité systématique sauf pour les matériaux concernés par une mesure spécifique (art 16)**

En France, l'article 6 du Décret n°2007/766 prévoit une **déclaration de conformité aux stades autres que la distribution au consommateur final,** à l'exception des matériaux manifestement destinés au contact alimentaire

- Obligation de traçabilité à tous les stades, ce qui inclut les utilisateurs de matériaux destinés au contact avec les denrées alimentaires (art 17)

DES OBLIGATIONS POUR LE FABRICANT…MAIS AUSSI POUR LES UTILISATEURS

Au négoce comme à la Production, **il est de la responsabilité des utilisateurs de vérifier que les produits qui lui sont proposés ne sont pas sources de risques de contamination ou d'altération pour les denrées alimentaires qu'ils produisent et commercialisent.**

Ces dispositions réciproques aux obligations qui incombent au fabricant ou fournisseur des matériaux destinés au contact alimentaire sont inscrites à l'article ***L411-1 du Code de la Consommation relatif à l'obligation générale de conformité des produits.***

PRÉSENTATION RAPIDE DES DISPOSITIONS RELATIVES À CHAQUE MATÉRIAU DE CUVERIE

En chai, outre les cuves, d'autres éléments entrent dans la problématique de contact alimentaire : tuyaux, vannes, joints, qui sont à intégrer dans les facteurs de risques de contamination des vins.

1 - *LES CUVES EN BÉTON ET/OU CIMENT REVÊTUES OU NON*

Le béton et le ciment ne sont pas des matériaux qui font l'objet d'une réglementation spécifique.

Ce sont donc les dispositions du Règlement (CE) n°1935/2004 qui s'appliquent : la composition du béton ou ciment doit permettre de se conformer aux dispositions de ce texte.

Lorsque ces cuves sont revêtues, le principe d'inertie s'applique tant au béton/ciment qu'au revêtement.

En fonction de sa composition, ce dernier peut être soumis aux dispositions du ***Règlement (UE) n°10/2011 du 14 janvier 2011*** (matières plastiques) et/ou du ***Règlement (CE) n°19895/2005 du 18 novembre 2005*** (dérivés époxydiques). Ce dernier règlement ne s'applique pas aux contenants d'une capacité supérieure à 100 hl.

Des analyses sur les vins qui y sont stockés peuvent permettre d'identifier d'éventuelles migrations susceptibles de nuire au vin.

Dans ce cadre, le ***référentiel de l'OIV*** pour les teneurs maximales en certaines substances peut être utile

2 - *LES CUVES EN INOXYDABLE*

L'acier inoxydable est réglementé au niveau national par l'***arrêté du 13 janvier 1976*** qui prévoit des critères de composition mais n'impose pas de déclaration de conformité.

3 - *LES CUVES EN PLASTIQUES*

Les cuves en matière plastique sont réglementées par le Règlement (UE) n°10/2011 susvisé et, pour ce qui concerne les plastiques recyclés, par le ***Règlement (CE) n°282/2008 du 27 mars 2008.***

A RETENIR :

La déclaration de conformité est obligatoire et doit être établie conformément aux dispositions de ces textes

La liste des substances autorisée est limitative : seule les substances expressément citées sont autorisées et peuvent l'être pour certaines denrées alimentaires seulement ;

Des limites de migrations spécifiques (migration d'une substance ou d'un groupe de substances) sont prévues pour certains composants ;

Une limite de migration globale est également définie : 10 mg de constituants totaux par dm² de surface destinée à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

4 - *LES CUVES EN ITERRE CUITE*

Les cuves en terre cuite sont soumises à la réglementation spécifique pour les céramiques : ***Directive n°84/500/CEE du 15 octobre 1984*** et par l'***arrêté du 7 novembre 1985***.

Pour ce type, une déclaration de conformité est obligatoire et doit être conforme aux dispositions de ces textes.

EN SAVOIR PLUS :

Pour des informations plus détaillées, le site internet de la DGCCRF dispose d'une page dédiée ***aux matériaux destinés au contact alimentaire***

Responsable éditorial : Pascal Apprédérisse, Directeur régional
Coordination éditoriale : Jean-Luc Holubeik, Chef du Pôle C
Rédaction : Nicolas Bordenave, Inspecteur principal CCRF, Chef de Chef du Service Vins, Signes de Qualité, Pôle C
Maquettage : Corinne urban, Service Communication Direccte Nouvelle-Aquitaine

DIRECCTE Nouvelle-Aquitaine
Pôle C
118 Cours du Maréchal Juin
TSA 10001
33075 BORDEAUX cedex
☏ : 05 56 69 27 45
na.polec@direccte.gouv.fr