GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

PURE environnement

**Services conditionnement**

NOUVEAU !

# Validation de l'inertie des matériaux au contact du vin

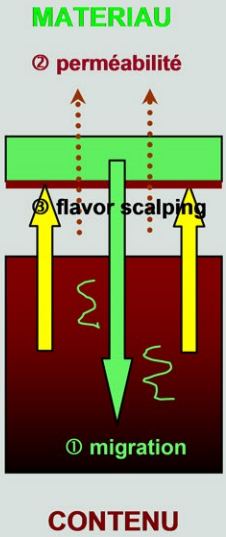
Garantir l'aptitude au contact alimentaire, satisfaire le consommateur, être innovant... tels sont les impératifs des **concepteurs**, **fabricants** et **utilisateurs d'emballages**.

De nombreux matériaux sont utilisés dans la filière vitivinicole : bois, liège, plastiques... et leurs impacts sur le vin nécessitent d'être évalués.

Le Groupe ICV et PURE ENVIRONNEMENT ont mis au point une méthode innovante et complète de validation de l'aptitude au contact alimentaire.

## Le saviez vous ?

Le vin interagit avec les matériaux à son contact selon 3 mécanismes principaux :




1-la migration de composés libres du matériau vers le contenu,
2-la perméabilité ou migration de composés volatiles du contenu au travers du matériau,
3-le flavor scalping ou absorption de composés volatiles du contenu sur le matériau.

Ces différentes interactions peuvent être à l'origine de pertes de qualité du produit.

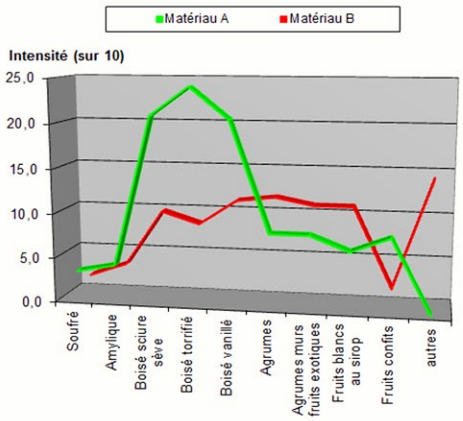
## Pourquoi valider l'inertie de vos matériaux ?

- **Pour satisfaire aux obligations réglementaires**
  définies en particulier par le Réglement CE 1935/2004 qui instaure les **principes d'inertie des emballages** et matériaux :

  «…tous les matériaux et objets destinés à entrer en contact, directement ou indirectement, avec des denrées alimentaires doivent être suffisamment inertes pour ne pas céder à ces denrées des constituants en une quantité susceptible de présenter un danger pour la santé humaine, d'entraîner une modification inacceptable de la composition des aliments ou d'altérer leurs caractères organoleptiques».

- **Pour préserver la qualité de votre produit**
  Les emballages ne sont **pas neutres.**
  Un matériau ne peut donc pas en remplacer un autre, la substitution doit être validée par une démarche technique.

  Le graphique ci contre illustre les profils sensoriels d'un même vin blanc, après 12 mois de conservation au contact de 2 emballages différents.
  Les 2 profils sont significativement différents.




- **Pour capitaliser sur une expertise externe reconnue**
  En externalisant votre R&D, vous communiquez sur l'**impartialité** des des résultats d'un tiers indépendant et d'une **expertise pluridisciplinaire**.

  Le Groupe ICV et PURE ENVIRONNEMENT sont agréés par le Ministère de la recherche et vous pouvez bénéficier d'un **Crédit d'Impôt** si la validation de vos matériaux est une étape de votre programme de recherche.

## Les étapes de la validation de l'inertie des matériaux

Pour valider l'aptitude au contact de vos matériaux, le Groupe ICV et PURE ENVIRONNEMENT vous proposent une méthodologie complète :

Diagnostic d'évaluation de l'aptitude au contact direct des matériaux d'emballages ou contenants

Plan d'action pour une mise en conformité réglementaire

**Essais et analyses des Matéraiux - Emballages- Contenants au contact direct du vin**

**EVALUATION DE L'INERTIE ORGANOLEPTIQUE**

- **Tests sensoriels sur emballages et matières premières**
  Tests par immersions selon la norme AFNOR en vigueur pour caractériser le matériau avant utilisation en condition extrême de contact.
- **Tests organoleptiques sur les substances susceptibles de migrer**
  Tests triangulaires sur vins surchargés avec les substances aux doses de migration potentielle pour évaluer leur incidence sensorielle.
- **Tests de dégustation en conditions réelles d'utilisation**
  Suivi de conservation sur des vins conditionnés.

**EVALUATION DE L'INERTIE CHIMIQUE**

- **Tests de migration globale**
  Conformité de transfert d'une masse du matériau/emballage/contenant vers les boissons alcoolisées.
- **Tests de restriction substances**
  Conformité des substances utilisées pour la fabrication d'un matériau avec les textes réglementaires spécifiques.
- **Recherche et identification de NIAS**
  Absence de NIAS (Substances Non Intentionnellement Ajoutées), ou présence en des quantités non susceptibles de migrer, inférieures aux limites réglementaires ou sans impact organoleptique.

## Quelques exemples d'application

- Aide à la formulation : optimisation de la neutralité des emballages
- Sélection de nouveaux fournisseurs de films, de résine
- Validation de nouveaux procédés d'extrusion
- Développement des critères d'adéquation des emballages/ selon leur perméabilité
- Sélection d'un nouvel emballage pour vos produits

Ce service innovant a été mis au point après 4 années de R&D dans le cadre du programme collaboratif TAPVIN, en partenariat avec l'Ecole des Mines d'Alès.
Ce programme a bénéficié du soutien de :

Groupe ICV - octobre 2013 Crédits photos : Cronenberger, Groupe ICV

Pour en savoir plus, contactez :

Valérie Guizard, Responsable des Services Conditionnement
Groupe ICV – Centre Oenologique de Maurin
La Jasse de Maurin – 34970 LATTES
Tél : 04 67 07 04 80 - Fax : 04 67 07 04 95 - Courriel : vguizard@icv.fr

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

Retrouvez tous les produits et services du Groupe ICV sur www.icv.fr