

**- ZERTIFIKAT ÜBER DIE PRODUKTIONSREGELN UND DAS INVERKEHRBRINGEN
ÖNOLOGISCHER PRODUKTE VON STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE -**

✓ **LEBENSMITTELTauglichkeit - ÖNOLOGIE**

Mit diesem Dokument wird bescheinigt, dass die vereinfachte Aktiengesellschaft SAS SOFRALAB, die für die Herstellung und/oder das Inverkehrbringen önologischer Produkte der oben genannten Marke haftet, seit 2009 ein Unternehmen mit ISO 22000 : 2005 zertifiziertem Qualitätssystem ist (das Zertifikat kann auf der Webseite www.oenotechnic.com eingesehen werden).

Dementsprechend hält SOFRALAB die Verordnungen (EG) Nr. 178/2002 über die Lebensmitteltauglichkeit, Nr. 852/2004 über die Lebensmittelhygiene und Nr. 853/2004 über die Hygiene für Lebensmittel tierischen Ursprungs ein.

SOFRALAB führt regelmäßig vor- und nachgelagerten Rückverfolgbarkeitstests. Mindestens ein Test wird jedes Jahr von der Zertifizierungsstelle durchgeführt .

Die gesundheitspolizeiliche Zulassungsnummer von SOFRALAB lautet: FR 51-413-009 CE.

In diesem Zusammenhang hält sich SOFRALAB an die HACCP-Prinzipien.

SOFRALAB setzt alles daran, dass:

- die önologischen Produkte, die unter dieser Marke auf den Markt kommen, den Verordnungen EU 2019/934, sowie seine Änderungen
- die verwendeten Verpackungen den Verordnungen (EG) Nr. 1935/2004 und (EU) Nr. 10/2011 und ihren Abänderungen entsprechen.
- Wir verfügen selbstverständlich über Erklärungen unserer Zulieferer darüber, dass sie kein Bisphenol A und keine Phtalate verwenden.

Folglich sind die Produkte unter Vorbehalt der Einhaltung lokaler Gesetze für den Einsatz bei der Weinbereitung geeignet.

✓ **GVO-FREI**

In Anbetracht der von ihren Zulieferern ausgehändigten Zertifikate bestätigt SOFRALAB, dass die önologischen Produkte, die unter der oben genannten Marke auf den Markt gebracht werden, nicht aus genetisch veränderten Organismen stammen und keine genetisch veränderten Organismen enthalten.

Sie sind also nicht von den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 betroffen.

✓ **KEINE IONISIERUNG**

SOFRALAB bescheinigt, dass die önologischen Produkte, die unter der oben genannten Marke auf den Markt gebracht werden, nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

✓ **NANOMATERIAL**

Gemäß EU-Verordnung Nr. 1169/2011 hat SOFRALAB die Vorschrift berücksichtigt, anzugeben, ob in seinen Weinbehandlungsmitteln Zutaten in Form technisch hergestellter Nanomaterialien vorhanden sind. Gemäß den Angaben seiner Zulieferer und der eingesetzten Technologien enthalten die Weinbehandlungsmittel von SOFRALAB keine Zutaten in Form technisch hergestellter Nanomaterialien.

✓ **VERFÄLSCHUNG / AUTHENTIZITÄT**

SOFRALAB setzt Verfahren gegen falsche Echtheit, die Verfälschung der Rohstoffe ein, die es zur Erzeugung der Weinbehandlungsmittel bezieht. Diese Verfahren basieren darauf, dass Sofralab die Rohstoffe kennt sowie die Zulieferer, von denen die Mehrzahl seit langem besteht. In diesem Rahmen erstellt Sofralab für jeden Auftrag Einkaufsspezifikationen und führt Besuche und Audits der Zulieferer sowie gezielte Kontrollen durch.

✓ **ALLERGENE**

Gemäß Anhang II der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 zu enthaltenen Allergenen erklärt SOFRALAB, Weinbehandlungsmittel herzustellen, die Zutaten enthalten, die als Allergene gelten. Folgende Allergene werden verwendet:

- **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse (Eiklar)**
- **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (Kasein)**
- **Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l**
- **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

In Übereinstimmung mit der EU-Verordnung Nr. 579/2012 ist die Kennzeichnung in der Weinproduktion lediglich für Schwefeldioxid sowie für Ei- und Milcherzeugnisse vorgeschrieben.

Die anderen in Anhang II der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 aufgeführten Arten von Allergenen sind in den von SOFRALAB gelieferten Produkten nicht enthalten.

Wir haben Lagerungs- und Reinigungsverfahren eingeführt, um jegliche Kreuzkontamination zwischen den Stoffen zu vermeiden.

Die Effizienz unserer Verfahren wurde durch an unseren Produkten durchgeführte Analysen bestätigt.

SOFRALAB lädt seine Kunden dazu ein, die Liste der Produkte, die Allergene enthalten, auf der Website www.oenotechnic.com unter „Allergen-Deklaration“ einzusehen..

✓ REACH

Um Probleme hinsichtlich der Verfügbarkeit auf dem Markt zu vermeiden, hat SOFRALAB die Verordnung Nr. 1907/2006 und ihre Abänderungen genau befolgt. Die von SOFRALAB zur Herstellung ihrer önologischen Produkte verwendeten chemischen Stoffe sind für die Produktion und für den Import in Europa nicht verboten.

SOFRALAB verfolgt die Entwicklung dieser Verordnung genauestens.

✓ BIO-WEINE

Mit dem Ziel, die Bio-Audits ihrer Kunden einfacher zu gestalten, hat SOFRALAB die Organisation Ecocert mit der Prüfung und der Veröffentlichung der önologischen Produkte betraut, welche für eine Anwendung in Bio-Weinen gemäß den europäischen Verordnungen (EG) Nr. 889/2008 und (EU) Nr. 2018/1584 und den amerikanischen NOP-Normen in Frage kommen.

Diese Liste kann auf der Website der Organisation und über folgenden Link auf der Website www.oenotechnic.com eingesehen werden.

Die dort aufgelisteten Produkte können folgenden Ursprungs sein:

- Biologisch,
- Nicht biologisch aber für die Herstellung von Bio-Weinen zugelassen.
In diesem Fall erklärt SOFRALAB, über keine gleichwertigen biologischen Produkte zu verfügen.

Für jedes Produkt, das nicht auf der Liste steht, ist es angebracht, sich **vor** jeglicher Verwendung bei SOFRALAB in den zuständigen Abteilungen zu erkundigen.

✓ OENOPPIA CHARTER - FIVS

SOFRALAB tritt der Europäischen Union Oenoppia bei, einer Gruppe von Herstellern von önologischen Produkten. Oenoppia hat mit der FIVS eine "Guidelines - For Purchasing & Due Diligence" -Vereinbarung entwickelt, die die optimale Qualität der von seinen Mitgliedern auf den Markt gebrachten Produkte garantiert. SOFRALAB wendet die Anforderungen dieses Dokuments für diese Kunden an. (Charter im Anhang)

Magenta, 01/2020



Thierry NAIL
Einkaufsleiter und QSE

Dieses Zertifikat basiert auf unserem Kenntnisstand zum angegebenen Datum. Es wird aktualisiert, sobald es neue Informationen gibt und deren Integration in dieses Zertifikat unseren Kunden von Hilfe sein könnte. Das Dokument, das online auf unserer Website www.oenotechnic.com eingesehen werden kann, wird laufend aktualisiert.