

- CERTIFICACIÓN REFERENTE A LAS REGLAS DE PRODUCCIÓN Y DE OMERIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS ENOLÓGICOS STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE -

✓ CERTIFICACIÓN ALIMENTARIA - ENOLOGÍA

El presente documento certifica que SAS SOFRALAB, responsable de la producción y/o comercialización de productos enológicos con la marca anteriormente citada, es una empresa cuyo sistema de calidad tiene la certificación ISO 22000 desde 2009 (certificado disponible en la página web www.oenotechnic.com).

De este modo, SOFRALAB respeta el reglamento CE N°178/2002 referente a la seguridad alimentaria, el reglamento N°852/2004 referente a la higiene de los productos, y el reglamento N°853/2004 referente a la higiene de los productos de origen animal.

De este modo, SOFRALAB realiza regularmente pruebas de trazabilidad ascendente y descendente. Al menos una prueba está realizada anualmente por el organismo de certificación.

El número de certificación sanitaria de SOFRALAB es el: FR 51-413-009 CE.

En este mismo marco, SOFRALAB aplica los principios del APPCC.

SOFRALAB hace todo lo necesario para que:

- Los productos enológicos comercializados con esta marca sean conformes a los reglamentos UE N°2019/934 así como todas sus modificaciones
- Los envases utilizados sean conformes a los reglamentos CE N°1935/2004 y UE N°10/2011 y modificaciones.

Particularmente, disponemos de las declaraciones de nuestros proveedores referentes a la no utilización de Bisfenol A y de Ftalatos.

Así, estos productos son aptos para ser utilizados en la elaboración de vinos sin perjuicio de las restricciones en función de las reglamentaciones locales.

✓ AUSENCIA DE OGM

Habida cuenta de las certificaciones comunicadas por sus proveedores, SOFRALAB certifica que los productos enológicos comercializados bajo la citada marca no son organismos modificados genéticamente, ni proceden ni contienen organismos modificados genéticamente.

Dichos productos no están por lo tanto concernidos por los reglamentos CE N°1829/2003 y N°1830/2003.

✓ NO IONIZACIÓN

SOFRALAB certifica que los productos enológicos comercializados bajo la citada marca no han experimentado ningún tipo de tratamiento ionizante.

✓ NANOMATERIALES

Conforme al Reglamento UE N°1169/2011, en SOFRALAB hemos tenido en cuenta la obligación de indicar si nuestros productos enológicos contienen ingredientes en forma de nanomateriales manufacturados. Según los datos proporcionados por nuestros proveedores y las tecnologías utilizadas en los procesos, desde SOFRALAB confirmamos que nuestros productos enológicos no contienen ingredientes en forma de nanomateriales manufacturados.

✓ ADULTERACIÓN / AUTENTICIDAD

En SOFRALAB aplicamos procedimientos contra la falsa autenticidad, la adulteración de las materias primas con las que elaboramos los productos enológicos. Dichos procedimientos se basan tanto en el conocimiento de las propias materias primas como en el de los proveedores, la mayoría de los cuales lo son desde hace mucho tiempo. En este sentido, realizamos especificaciones de compra para cada pedido y llevamos a cabo inspecciones y auditorías a nuestros proveedores, así como controles específicos.

✓ ALÉRGENOS

Conforme al Anexo II del Reglamento UE N°1169/2011, referente al contenido de sustancias alergénicas, desde SOFRALAB declaramos que fabricamos productos enológicos que contienen ingredientes considerados como alergénicos. Los alérgenos utilizados son los siguientes:

- **Huevos y productos a base de huevo (clara de huevo).**
- **Leche y productos a base de leche (caseína).**
- **Anhídrido sulfuroso (dióxido de azufre) y sulfitos a una concentración superior a 10 mg/kg o 10 mg/L.**
- **Pescado y productos a base de pescado.**

De acuerdo con el Reglamento UE N°33/2019, en enología únicamente es obligatoria la indicación en el etiquetado para el anhídrido sulfuroso y los derivados de huevos y de la leche.

Los otros tipos de alérgenos indicados en el Anexo II del Reglamento UE N°1169/2011 no están presentes en los productos proporcionados por SOFRALAB.

En SOFRALAB aplicamos unos procedimientos de almacenamiento, conservación y limpieza pensados para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada entre las distintas materias. Los resultados de los análisis realizados en nuestros productos nos han permitido validar la eficacia de los procedimientos aplicados.

Desde SOFRALAB invitamos a nuestros clientes a consultar la lista de productos que contienen sustancias alergénicas, en la web www.oenotechnic.com bajo el título « declaración alérgenos ».

✓ REGLAMENTO REACH

Con el objetivo de no crear problemas de disponibilidad en el mercado, SOFRALAB ha realizado un estudio del reglamento N°1907/2006 y sus modificaciones. Los productos químicos utilizados por SOFRALAB en la elaboración de sus productos enológicos no están prohibidos en Europa, tanto en lo que se refiere a producción como a importación. SOFRALAB ha llevado a cabo un seguimiento particular de las evoluciones de esta reglamentación.

✓ VINOS ECOLÓGICOS

Con el objetivo de simplificar las auditorías relacionadas con la producción ecológica de sus clientes, SOFRALAB ha confiado a la entidad Ecocert la tarea de verificar y publicar la lista de los productos enológicos susceptibles de ser autorizados en los vinos ecológicos, según las reglamentaciones europeas CE N°889/2008 y UE N°2018/848, y la americana NOP.

Dicha lista se encuentra disponible en la página web de Ecocert, y también a través del enlace correspondiente en nuestra página www.oenotechnic.com

Los productos listados en dicha página web pueden ser de origen:

- Ecológico,
- No ecológico, pero autorizados para la elaboración de vinos ecológicos.
En este caso, SOFRALAB certifica que no dispone de ningún equivalente ecológico.

Para cualquier otro producto que no se encuentre en la lista, se recomienda solicitar información a los servicios de SOFRALAB **antes** de proceder a su utilización.

✓ **CARTA DE OENOPPIA – FIVS**

SOFRALAB se une a la Unión Europea Oenoppia, un grupo de fabricantes de productos enológicos. Oenoppia ha desarrollado con la FIVS un acuerdo de "Directrices para la compra y la diligencia debida" que garantiza la calidad óptima de los productos puestos en el mercado por sus miembros. SOFRALAB aplica los requisitos de este documento para estos clientes (carta en anexo).

Magenta, 01/2022



Sophie GORNARD
Responsable QHSE

El presente certificado se basa en el estado actual de nuestros conocimientos, en la fecha indicada. Se actualiza en seguida que hay nueva información disponible y que su integración en este certificado pueda ser útil para nuestros clientes. El documento on line en nuestra página web www.oenotechnic.com está siempre actualizado.