

**- CERTIFICATO RIGUARDANTE LE NORME DI PRODUZIONE E D'IMMISSIONE SUL
MERCATO DEI PRODOTTI ENOLOGICI STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE -**

✓ **PER USO ALIMENTARE - ENOLOGIA**

Questo documento certifica che la SAS SOFRALAB, responsabile della produzione e/o dell'immissione sul mercato dei prodotti enologici del marchio summenzionato, è un'impresa il cui sistema qualità è certificato ISO 22000 dal 2009 (certificato disponibile sul sito Internet www.oenotechnic.com).

SOFRALAB rispetta quindi i regolamenti CE N°178/2002 riguardanti la sicurezza alimentare, l'N°852/2004 per quanto riguarda l'igiene dei prodotti e l'N°853/2004 relativo all'igiene dei prodotti d'origine animale.

SOFRALAB conduce regolarmente test di rintracciabilità a monte ea valle. Almeno un test viene eseguito ogni anno da parte dell'ente certificatore.

Il numero di accreditamento sanitario della SOFRALAB è: FR 51-413-009 CE.

In questo campo SOFRALAB applica i principi dell'HACCP.

SOFRALAB si adopera perché:

- i prodotti enologici commercializzati con questo marchio siano conformi ai regolamenti UE N°2019/934 così come le sue modifiche,
- gli imballi utilizzati siano conformi al CE N°1935/2004 e all'UE N°10/2011 e successive modifiche.

In particolare, abbiamo recepito le dichiarazioni dei nostri fornitori in merito al non utilizzo di bisfenolo A e di ftalati.

Di conseguenza, questi prodotti sono atti ad essere utilizzati per l'elaborazione di vino con riserva delle eventuali restrizioni imposte dalle locali regolamentazioni.

✓ **ASSENZA D'OGM**

SOFRALAB certifica, in base ai certificati comunicati dai suoi fornitori, che i prodotti enologici commercializzati con il marchio in oggetto non sono organismi geneticamente modificati, non sono derivati e non contengono organismi geneticamente modificati.

Non sono assoggettati ai regolamenti CE N°1829/2003 e N°1830/2003.

✓ **NON IONIZZAZIONE**

SOFRALAB certifica che i prodotti enologici commercializzati con il marchio in oggetto non hanno subito trattamenti ionizzanti.

✓ **NANOMATERIALI**

Conformemente al Regolamento UE N°1169/2011, SOFRALAB ha ottemperato all'obbligo di segnalare la presenza, nei suoi prodotti enologici, di ingredienti sotto forma di nanomateriali ingegnerizzati. Secondo i dati ottenuti dai suoi fornitori e le tecnologie utilizzate, i prodotti enologici di SOFRALAB non contengono ingredienti sotto forma di nanomateriali ingegnerizzati.

✓ **ADULTERAZIONE/ AUTENTICITA**

SOFRALAB attua processi contro la falsa autenticità, l'adulterazione delle materie prime acquistate per l'elaborazione di prodotti enologici. Questi processi sono basati sulla conoscenza delle materie prime e dei fornitori; la maggior parte sono fornitori da lunga data. In questo ambito Sofralab fissa delle specifiche d'acquisto per ogni ordine, realizza visite e controlli presso i fornitori ma anche specifici controlli.

✓ **ALLERGENI**

Conformemente all'Allegato II del Regolamento UE N°1169/2011, riguardante il contenuto in allergeni, SOFRALAB dichiara di fabbricare prodotti enologici che contengono ingredienti considerati come allergeni. Gli allergeni utilizzati sono:

- **uova e prodotti a base di uova (albume)**
- **latte e prodotti a base di latte (caseina)**
- **anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10mg/l**
- **pesce e prodotti a base di pesce**

In applicazione del Regolamento UE N°33/2019, in enologia è obbligatoria l'etichettatura soltanto per l'anidride solforosa e per i derivati delle uova e del latte.

Gli altri tipi di allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento UE N°1169/2011 non sono contenuti nei prodotti forniti da SOFRALAB.

Abbiamo organizzato procedure di stoccaggio e di pulizia che permettono di evitare ogni contaminazione incrociata tra le materie.

Le analisi realizzate sui nostri prodotti ci permettono di convalidare l'efficacia delle nostre procedure.

SOFRALAB invita i suoi clienti a consultare l'elenco dei prodotti contenenti allergeni sul sito Internet www.oenotechnic.com intitolato "dichiarazione allergene".

✓ **REACH**

Per non creare problemi di disponibilità sul mercato, SOFRALAB ha realizzato uno studio del regolamento N°1907/2006 e delle sue successive modifiche. I prodotti chimici utilizzati da SOFRALAB per l'elaborazione dei suoi prodotti enologici non sono vietati alla produzione né all'importazione in Europa.

SOFRALAB ha attuato uno specifico monitoraggio delle evoluzioni di questa regolamentazione.

✓ **VINI BIOLOGICI**

Nell'intento di semplificare le certificazioni "biologico" dei propri clienti, SOFRALAB ha affidato all'organismo Ecocert il compito di verificare e di pubblicare i prodotti enologici che possono essere autorizzati nella produzione di vini biologici secondo le regolamentazioni europee UE N°2018/848 e quella americana NOP.

Questa lista è consultabile sul loro sito Internet e grazie al collegamento dal sito www.oenotechnic.com.

I prodotti pubblicati in questo sito possono essere d'origine:

- biologica,
- non biologica ma autorizzati per l'elaborazione dei vini biologici.
In questo ultimo caso, SOFRALAB certifica di non disporre di un prodotto equivalente biologico.

Per i prodotti non elencati, si prega di contattare i servizi di SOFRALAB **prima** di qualsiasi utilizzo.

✓ **CARTA OENOPPIA – FIVS**

Sofralab entra a far parte dell'Unione Europea Oenoppia raggruppando i produttori di prodotti enologici. Oenoppia ha sviluppato con FIVS un accordo "Guidelines – For purchasing & due diligence" che garantisce la qualità ottimale dei prodotti immessi sul mercato dai suoi membri. Sofralab applica i requisiti di questo documento per questi clienti (Carta allegata).

Magenta, 01-2026



Sophie GORNARD
Responsabile QHSE

Questo certificato è basato sullo stato attuale delle nostre conoscenze alla data indicata. È aggiornato appena una nuova informazione è disponibile e la sua integrazione in questo certificato avviene se può aiutare i nostri clienti. Il documento pubblicato sul nostro sito Internet www.oenotechnic.com è sempre aggiornato.