

**- CERTIFICADO RELATIVO ÀS REGRAS DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DOS  
PRODUTOS ENOLÓGICOS STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE -**

**✓ ALIMENTARIDADE – ENOLOGIA**

Este documento certifica que a SAS SOFRALAB, responsável pela produção e/ou pela comercialização dos produtos enológicos da marca suscitada é uma empresa cujo o sistema de qualidade é certificado pela norma ISO 22000 desde 2009 (certificado disponível no site [www.oenotechnic.com](http://www.oenotechnic.com)).

Consequentemente, SOFRALAB respeita os regulamentos da CE N°178/2002 relativos à segurança alimentar, N°852/2004 no que concerne à higiene dos produtos e N°853/2004 no que concerne à higiene dos produtos de origem animal.

Consequentemente, SOFRALAB realiza regularmente testes de rastreabilidade a montante ea jusante. Pelo menos um teste é realizado anualmente pelo órgão certificador.

O número da licença sanitária de SOFRALAB é: FR 51-413-009 CE.

Neste contexto SOFRALAB aplica os princípios do HACCP.

SOFRALAB faz todos os esforços para garantir que:

- Os produtos enológicos comercializados sob esta marca estejam conforme ao Regulamento UE N°2019/934 bem como suas modificações
- As embalagens utilizadas estejam conforme à CE N°1935/2004 e UE N°10/2011 e modificações.

Em particular, temos a nossa disposição declarações dos nossos fornecedores quanto à não utilização de bisfenol A e ftalatos.

Desta forma, estes produtos são adequados para serem utilizados para a elaboração de vinhos sob reserva de restrições em função da regulamentação local.

**✓ NENHUM OGM**

SOFRALAB atesta, tendo em vista os certificados fornecidos por seus fornecedores, que os produtos enológicos comercializados sob a marca acima mencionada não são organismos geneticamente modificados, não são oriundos e não contêm organismos geneticamente modificados.

Eles não estão sujeitos aos regulamentos CE N°1829/2003 e N°1830/2003.

✓ **NÃO-IONIZANTES**

SOFRALAB atesta que os produtos enológicos comercializados sob a marca acima mencionada não sofreram nenhum tratamento ionizante.

✓ **NANOMATERIAIS**

Conforme o Regulamento da UE Nº1169/2011, SOFRALAB respeita a obrigação de indicar se ingredientes sob a forma de nanomateriais manufaturados estão presentes em seus produtos enológicos. De acordo com os dados de seus fornecedores e as tecnologias utilizadas, os produtos enológicos de SOFRALAB não contêm ingredientes sob a forma de nanomateriais manufaturados.

✓ **ADULTERAÇÃO / AUTENTICIDADE**

SOFRALAB implementa processos contra falsa authenticidade, a adulteração de matérias-primas compradas para a elaboração de produtos enológicos. Estes processos baseiam-se no conhecimento das matérias-primas e dos fornecedores, cujo a maioria existe de longa data. Neste contexto, Sofralab realiza especificações de compra para cada comanda, visitas e auditorias de fornecedores, como também, controles específicos.

✓ **ALÉRGENOS**

Conforme o Anexo II do Regulamento da EU Nº1169/2011, no que concerne o conteúdo em alérgenos, SOFRALAB declara fabricar produtos enológicos que contêm ingredientes considerados alérgenos. Os alérgenos utilizados são os seguintes:

- **Ovos e produtos à base de ovos (clara de ovo)**
- **Leite e produtos lácteos (caseína)**
- **Dióxido de enxofre e sulfitos em concentração superior a 10 mg/kg ou 10 mg/L**
- **Peixe e produtos à base de peixe**

De acordo com o Regulamento da EU Nº33/2019, a etiquetagem é obrigatória na enologia somente para o dióxido de enxofre, para os derivados de ovos e de leite.

Os outros tipos de alérgenos indicados no Anexo II do Regulamento da EU Nº1169/2011 não estão contidos nos produtos fornecidos por SOFRALAB.

Nós implementamos procedimentos de estocagem e de limpeza que evitam qualquer contaminação cruzada entre as matérias.

Análises realizadas em nossos produtos nos permitiram validar a eficácia de nossos procedimentos.

SOFRALAB convida seus clientes a consultar uma lista de produtos que contêm alérgenos no site [www.oenotechnic.com](http://www.oenotechnic.com), rubrica « declaração de alérgeno ».

✓ **REACH**

A fim de evitar problemas de disponibilidade no mercado, SOFRALAB realizou um estudo da regulamentação Nº1907/2006 e suas alterações. Os produtos químicos usados por SOFRALAB para a elaboração de seus produtos enológicos não estão proibidos de produção ou de importação na Europa.

SOFRALAB implementou um monitoramento específico para acompanhar as evoluções desta regulamentação.

✓ **VINHOS ORGÂNICOS**

A fim de simplificar as auditorias Orgânica de seus clientes, SOFRALAB confiou ao organismo Ecocert o cuidado de verificar e de publicar os produtos enológicos susceptíveis de serem autorizados nos vinhos orgânicos conforme os regulamentos europeus UE Nº2018/848 e americanos NOP.

Esta lista está disponível para consulta no seu site [www.oenotechnic.com](http://www.oenotechnic.com).

Os produtos publicados neste site podem ser de origem:

- Orgânica
- Não Orgânica mas autorizados para a elaboração de vinhos orgânicos.  
Neste caso, SOFRALAB atesta não dispor de equivalente Orgânico.

Para todo produto que não esteja presente na lista, é aconselhável se informar junto aos serviços de SOFRALAB **antes** de qualquer utilização.

✓ CARTA OENOPPIA – FIVS

A SOFRALAB se junta à União Européia Oenoppia, um grupo de fabricantes de produtos enológicos. A Oenoppia desenvolveu com a FIVS um contrato "Diretrizes - Para compras e due diligence", que garante a ótima qualidade dos produtos colocados no mercado por seus membros. SOFRALAB aplica as prescrições deste documento a esses clientes (carta patente em anexo).

Magenta, 01-2026



Sophie GORNARD  
Responsável QHSE

Este certificado está baseado no estado atual dos nossos conhecimentos na data indicada. Ele é atualizado à medida que novas informações estejam disponíveis e que sua integração neste certificado possa ajudar nossos clientes. O documento on-line em nosso site [www.oenotechnic.com](http://www.oenotechnic.com) está sempre atualizado.