

## - CERTIFICAT CONCERNANT LES REGLES DE PRODUCTION ET DE MISE SUR LE MARCHÉ DES PRODUITS ŒNOLOGIQUES OENOFRANCE -

### ✓ ALIMENTARITE - OENOLOGIE

Ce document certifie que la SAS SOFRALAB, responsable de la production et/ou de la mise sur le marché des produits œnologiques de la marque suscitée est une entreprise dont le système qualité est certifié ISO 22000 : 2005 depuis 2009 (certificat disponible sur le site internet [www.oenofrance.com](http://www.oenofrance.com)).

En conséquence, SOFRALAB respecte les règlements CE 178/2002 concernant la sécurité alimentaire, 852/2004 concernant l'hygiène des produits et 853/2004 concernant l'hygiène des produits d'origine animale.

Le numéro d'agrément sanitaire de SOFRALAB est le : FR 51-413-009 CE.

Dans ce cadre SOFRALAB applique les principes de l'HACCP.

SOFRALAB met tout en œuvre pour que :

- Les produits œnologiques commercialisés sous cette marque soient conformes au règlement UE 479/2008, 491/2009 et CE 606/2009 modifié par le 53/2011 et le 315/2012,
- Les emballages utilisés soient conformes à CE 1935/2004 et UE 10/2011 et modifications.  
Notamment, nous disposons de déclarations de nos fournisseurs concernant la non utilisation de Bisphénol A et de Phtalates.

Par conséquent, ces produits sont aptes à être utilisés pour l'élaboration de vin sous réserve de restrictions en fonction des réglementations locales.

### ✓ ABSENCE D'OGM

SOFRALAB certifie, au vu des certificats communiqués par ses fournisseurs, que les produits œnologiques commercialisés sous la marque susvisée ne sont pas issus et ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés.

Ils ne sont pas concernés par les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

✓ **NON-IONISATION**

SOFRALAB certifie que les produits œnologiques commercialisés sous la marque susvisée n'ont pas subi de traitement ionisant.

✓ **NANOTECHNOLOGIES**

SOFRALAB certifie que les produits œnologiques commercialisés sous la marque susvisée ne sont pas fabriqués à l'aide de nanotechnologies.

✓ **ALLERGENES**

Certains produits œnologiques peuvent contenir des allergènes sur la base du règlement UE 1169/2011.

SOFRALAB invite ses clients à consulter la liste des produits contenant des allergènes sur le site internet [www.oenofrance.com](http://www.oenofrance.com) intitulée « déclaration allergène ».

✓ **REACH**

Afin de ne pas créer de problèmes de disponibilité sur le marché, SOFRALAB a réalisé une étude du règlement 1907/2006 et ses modifications. Les produits chimiques utilisés par SOFRALAB pour l'élaboration de ses produits œnologiques ne sont pas interdits de production ou d'importation en Europe.

SOFRALAB a mis en œuvre un suivi particulier des évolutions de cette réglementation.

✓ **VINS BIOLOGIQUES**

Dans l'objectif de simplifier les audits Bio de ses clients, SOFRALAB a confié à l'organisme Ecocert le soin de vérifier et de publier les produits œnologiques susceptibles d'être autorisés dans les vins biologiques selon les réglementations européennes CE 834/2007 et UE 203/2012 et américaine NOP.

Cette liste est consultable sur leur site internet et à travers le lien sur le site [www.oenofrance.com](http://www.oenofrance.com).

Les produits publiés sur ce site peuvent être d'origine :

- Biologique,
- Non biologique mais autorisés pour l'élaboration des vins biologiques.  
Dans ce dernier cas, SOFRALAB certifie ne pas disposer d'équivalent Bio.

Pour tout produit qui n'est pas sur la liste, il convient de se renseigner auprès des services de SOFRALAB **avant** toute utilisation.

Magenta, 12 Décembre 2014



Thierry NAIL

Directeur Industriel

*Ce certificat est basé sur l'état actuel de nos connaissances à la date indiquée. Il est remis à jour dès qu'une nouvelle information est disponible et que son intégration dans ce certificat peut aider nos clients. Le document en ligne sur notre site internet [www.oenofrance.com](http://www.oenofrance.com) est toujours à jour.*