



LAFFORT

l'œnologie par nature

ATTESTATION GENERALE

Les produits œnologiques de la gamme LAFFORT :

1- CODEX ET ALIMENTARITÉ

sont, dans le cadre de leur usage réglementé en œnologie, aptes à l'élaboration ou au contact de produits destinés à la consommation humaine.

Ils sont conformes à la réglementation européenne en tant qu'additif alimentaire (Règlement (UE) n°231/2012) ou auxiliaire technologique alimentaire, ainsi qu'au niveau international en tant que produits œnologiques (*Codex Œnologique* et *Code des Pratiques Œnologique* de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, OIV).

Le certificat ISO 22000 délivré à la société LAFFORT atteste de la conformité au *Codex Alimentarius* et aux bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (pack hygiène).

2- CONFORMITÉ

sont conformes au Règlement UE n°1308/2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles (règlement « OCM unique ») dont les modalités d'application sont fixées par le Règlement délégué (UE) 2019/934 pour le marché vitivinicole.

Ils sont conformes aux spécifications détaillées dans leurs fiches techniques.

3- TRACABILITE

sont suivis par un logiciel performant de traçabilité en amont et en aval de chaque produit.

4- NON OGM

ne sont pas, au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, concernés par les Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) et ne contiennent pas d'OGM au sens de la partie A article 2 de la Directive 2001/18/CE. Ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le Règlement (CE) n°1830/2003; ceci indique donc l'absence de clonage.

5- NON IONISANT

n'ont pas subi de traitement ionisant ; les produits LAFFORT ne sont pas irradiés.

6- SANS NANOTECHNOLOGIE ET SANS NANOPARTICULES

ne sont pas issues de la nanotechnologie et ne contiennent pas des nanoparticules à l'exception du Siligel et du Toxicol.

Bordeaux le : 09/01/2020

Elixabet CAPOT
Département Qualité