

CERTIFICAT GENERAL

Nous certifions que :

L'ensemble des produits LAMO THE-ABIET :

ALIMENTARITÉ

Sont, dans le cadre de leur usage réglementé en œnologie, apte à l'élaboration ou au contact de produits destinés à la consommation humaine. L'emploi de ces produits en œnologie est conforme au règlement CE 606/2009 de la commission du 10 Juillet fixant certaines modalités d'application en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent.

Le certificat ISO 22000 délivré à LAMO THE-ABIET est la preuve de sa conformité aux Bonnes Pratiques de Fabrication.

CONFORMITÉ

Sont conformes au règlement CE 491/2009 du Conseil du 25 mai 2009 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement OCM unique) et dont les modalités d'application sont fixées par le règlement CE 606/2009 et UE 53/2011 pour le marché vinicole.

Sont conformes à nos Fiches Techniques en vigueur.

CODEX

Répondent aux normes et recommandations du *Codex Alimentarius* et aux règles d'hygiène et sont conformes aux règles de l'Etat français au niveau alimentaire en tant qu'additif (Règlement UE 231/2012) ou auxiliaire agroalimentaire.

NON OGM

Ne sont pas, au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, des Organismes Génétiquement Modifiés et ne contiennent pas d'O.G.M. au sens de la partie A article 2 de la directive CEE 2001/18 du 12/03/01 ; ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le règlement CEE 1830/2003; ceci indique donc l'absence de clonage.

NON IONISANT

N'ont pas subi de traitement ionisant ; les produits LAMO THE-ABIET ne sont pas irradiés.

SANS NANOTECHNOLOGIES

Ne sont pas issues de la nanotechnologie à l'exception des produits **BLANKASIT** et **GEL DE SILICE**.

Canéjan le : 03/10/2016

Sarah DESTOUESSE
Coordinatrice Qualité

