

CERTIFICADO GENERAL

Los productos enológicos de la gama LAFFORT:

1- CONFORMIDAD REGLAMENTARIA

son conformes, en el marco de su uso regulado en enología, a la normativa europea de acuerdo con el Reglamento (UE) no. 2019/934 como aditivo o coadyuvante tecnológico, así como a nivel internacional según las especificaciones de pureza e identidad del Codex Enológico y el Código de Prácticas Enológicas de la Organización Internacional de la Viña y del Vino (OIV).

son, en el marco de su uso regulado en enología, aptos para la elaboración de los productos de la vid. son conformes a las especificaciones detalladas en sus fichas técnicas.

El certificado ISO 22000 expedido a la empresa LAFFORT acredita la conformidad con las buenas prácticas de higiene y de fabricación (paquete higiene y sistema APPCC/ HACCP).

2- TRAZABILIDAD

Son seguidos por un sistema informático eficaz que nos permite demostrar la trazabilidad "ascendente" y "descendente" para cada producto.

3- NO OGM

De acuerdo con los certificados proporcionados por nuestros distintos proveedores, no contienen, no consisten o no han sido producidos a partir de o por Organismos Genéticamente Modificados (OGM), según la definición de la Directiva 2001/18/CE. No se trata de productos o ingredientes obtenidos total o parcialmente a partir de sustratos modificados genéticamente contemplados en el Reglamento (CE) nº 1830/2003; esto indica, por tanto, la ausencia de clonación.

4- NO IONIZANTES

No han sufrido tratamientos de Ionización; los productos LAFFORT no son irradiados.

5- SIN NANOTECNOLOGÍA Y SIN NANOPARTÍCULAS

No resultan del empleo de la nanotecnología y no contienen nanopartículas excepto los productos Siligel, Toxical y Bentoliquid.

Burdeos a: 06/02/2024

