



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 aux règles de l'Etat français au niveau alimentaire en tant qu'additif (Règlement UE 231/2012) ou auxiliaire agroalimentaire ainsi qu'au niveau international avec les spécifications de pureté et d'identité du *Codex Œnologique* de l'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 CE 491/2009 – portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique ») dont les modalités d'application sont fixées par le règlement CE 606/2009 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 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.

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 : 08/10/2018

Elixabet CAPOT
Département Qualité