

CERTIFICADO GENERAL

Certificamos que:

Los productos enológicos LAMO THE-ABIET:

CERTIFICADO DE ALIMENTARIEDAD

Son aptos para la elaboración o para el contacto de productos destinados al consumo humano, en el marco de su uso reglamentado en enología. El empleo de estos productos en enología está conforme con Reglamento C.E. n°606/2009 y sus modificaciones en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables.

El certificado FSSC 22000 entregado a LAMO THE-ABIET es la prueba de su conformidad a las buenas prácticas fabricación.

CONFORMIDAD

Son conformes al Reglamento (CE) n° 491/2009, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas ("Reglamento único para las OCM") en el que se fijan las modalidades de aplicación del reglamento CE 606/2009 según la organización común del mercado vitivinícola.

Son conformes al Reglamento (CE) 1332/2008 sobre las enzimas agroalimentarias.

Son conformes a nuestras Fichas técnicas.

CODEX ALIMENTARIUS

Responden a las normas y las recomendaciones *del Codex Alimentarius* y a las reglas de higiene y están conforme con las reglas del Estado francés al nivel alimentario como aditivo (Reglamento UE 231/2012) o auxiliar agroalimentario.

NO OGM

No son, en vista de los certificados suministrados por nuestros proveedores, afectados por Organismos Genéticamente Modificados y no contienen O.G.M. en el sentido indicado en la parte A artículo 2 de la Directiva CEE 2001/18 del 12/03/01. No son ingredientes obtenidos entera o parcialmente a partir de sustratos genéticamente modificados y afectados por el Reglamento. CEE 1830/2003 ; esto indica pues la ausencia de clonación.

NO IONIZANTES

No han sufrido tratamientos de Ionización.

SIN NANOTECNOLOGÍA Y SIN NANOPARTÍCULAS

No se derivan de la utilización de las nanotecnologías y no contienen nanopartículas excepto los productos: **BLANKASIT** y **GEL DE SILICE**.

Canéjan le : 21/06/2019

Ambre RAIBON
Responsable Qualité

