



**OENOTAN**  
SÉLECTION

## Certificat de conformité

Referencia OENOTAN VINIFICACION

Nosotros, los abajo firmantes BIOSSENT, certificamos que los extractos de roble, mencionados anteriormente, para enología son:

- Fabricado en madera de roble encuentro:
- Reglamento CE 1935/2004 de 13/11/2004 relativo a los materiales destinados a entrar en contacto con productos alimenticios
- Reglamento CE 1907/2006 de 18/12/2006 rectificado con menos de 1mg/Kg de pentaclorofenol
- Directiva 76/769/CEE relativa al uso de determinadas sustancias peligrosas
- Garantizado libre de alérgenos
- Garantizado sin organismos genéticamente modificados
- Garantizado sin tratamiento ionizante o ultravioleta y sin uso de nanotecnología
- Garantizado libre de sustancias de origen animal
- Garantizado sin antibióticos, sin sustancias aromáticas, sin pesticidas
- Garantizado libre de sustancias de nanopartículas como se define en el Decreto No. 2012/232 emitido en cumplimiento del Artículo L523/4 del Código Ambiental
- Cumple con los requisitos relativos a la seguridad e higiene de los alimentos definidos por los reglamentos CE 178/2002, CE 852/2004 y CE/853/2004
- Cumple con el CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL OIV-OENO 554-2015
- Cumple para su uso en agricultura ecológica en el sector vitivinícola según normativa europea UE 2018/848 y americana (NOP). Productos referenciados en el sitio [www.inputs.bio](http://www.inputs.bio)
- Cumple con los reglamentos CE 479/2008 y CE 606/2009 que establecen las normas relativas a las prácticas y tratamientos enológicos

La empresa BIOSSENT certifica que los envases utilizados para envasar estos productos son todos aptos para el contacto con alimentos (según normativa CE 10/2011 y CE 1935/2004), no contienen Ftalatos ni Bisfenol A.

Número de documento: CCOA-V02

Fecha de solicitud: 01-09-2022

Gerente QSE: Corine RAYNAUD

[corine.raynaud@boinaud.fr](mailto:corine.raynaud@boinaud.fr)