

	ESPECIFICACIONES	COM CDC 006
	CERTIFICADO DE CALIDAD Y ALIMENTARIEDAD	Índice: 15
	OENOSTAVE® - OENOBLOCK® - OENOSTICK® OENOFIRST® - OENOFINISHER® - OENOCHIPS®	Page 1/1

Objeto

Declaración de calidad y alimentabilidad de Oenostaves®, Oenoblocks®, Oenosticks®, Oenofirst®, Oenofinisher® y Oenochips® vendidos por Seguin Moreau para su utilización en la elaboración de vinos.

Especies de roble y alimentabilidad

Los diferentes productos han sido fabricados a base de roble, cuyas especies son:

- Para los productos en roble francés: Quercus petraea/sessiliflora et Quercus robur/pedunculata.
- Para los productos en roble americano: Quercus alba

La Madera de roble de los productos:

- Es apta al contacto alimentario y no ha seguido ningún tratamiento químico,
- Hace objeto de un plan de control relativo a compuestos organo-halogenos susceptibles de ser el origen del gusto de moho (compuestos analizados: PCP, PCA, TCA, TCP, TeCP, TeCA, TBA, TBP).

Las otras materias primas utilizadas también son aptas al contacto alimentario para vinos y espirituosos (hasta 50°):

- Bolsa/saco para Oenoblocks® Oenosticks® y Oenochips®
- Gancho y cable de acero inoxidable 316L,
- y uniones plásticas para los Oenosticks® y Oenostaves®

Proceso de producción

Los productos no han seguido ningún tratamiento químico, enzimático y físico. La madera ha sido tostada, sin carbonizar.

Los productos son garantizados sin ionización, sin irradiación, sin nanotecnología y sin bisfenol A.

Los productos no contienen ningún OMG, ni alérgenos. Los productos son compatibles con la Agricultura Ecológica. Los productos contienen únicamente material de origen vegetal y los procesos de fabricación excluyen cualquier producto de origen animal.

El tostado y embalaje se ha desarrollado respetando las buenas prácticas de fabricación e higiene con el fin de controlar los riesgos sanitarios y organolépticos.

Por lo tanto, estos productos son aptos al contacto alimentario y en conformidad:

- al **reglamento europeo CE 1935/2004 y CE 2023/2006** relativo a los materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos,
- a los **reglamentos europeos CE 1507/2006 y CE 606/2009** relativos a la utilización de trozos de madera en la elaboración de vinos y al reglamento europeo 934/2019, completando al reglamento europeo 1308/2013 relativo a las prácticas enológicas autorizadas.
- al reglamento europeo **CE 10/2011 y sus enmiendas**, relativo a material plásticos en contacto con los alimentos
- a la resolución **N° 03/2005 del código enológico** = Trozos de madera utilizados para la elaboración de un vino, adoptado por la OIV (Organización Internacional de la viña y el vino) y a la resolución **n°430/2010**.

Condiciones fitosanitarias

Oenostaves® Oenoblocks® y Oenosticks® están hechos con madera de roble, que sido madurada y tratada en profundidad, vía el tostado, a una temperatura mínima de 150°C durante al menos 50 minutos. Oenofirst®, Oenofinisher® y Oenochips® están hechos de madera de roble que ha sido secada y tratada en profundidad, vía el tostado, a una temperatura mínima de 70 ° C durante al menos 90 minutos.

Embalaje y condiciones de almacenamiento

El embalaje primario de los productos está compuesto de un material copolímero plástico – aluminio que no presenta ningún riesgo de contaminación para la madera de roble, permitiendo una buena conservación de la calidad organoléptica de la madera tostada. Las cajas deben ser almacenadas en un local seco y exento de olores antes de su utilización.

				
Departamento	Utilizador	Verificador	Aprobador	Fecha
Calidad	M. GOUSSEN - RQE	B. VERDIER – RD OENOLOGIQUE	N. MAHLER BESSE CEO	23/11/20