



LAFFORT

l'œnologie par nature

ATTESTATION GENERALE

Les produits œnologiques de la gamme LAFFORT :

1- CONFORMITÉ REGLEMENTAIRE

sont conformes, dans le cadre de leur usage réglementé en œnologie, à la réglementation européenne d'après le règlement (UE) N° 2019/934 en tant qu'additif ou auxiliaire technologique, ainsi qu'au niveau international d'après les spécifications de pureté et d'identité du *Codex Œnologique* et le *Code des Pratiques Œnologique* de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV).

sont, dans le cadre de leur usage réglementé en œnologie, aptes à l'élaboration des produits de la vigne.

sont conformes aux spécifications détaillées dans leurs fiches techniques.

Le certificat ISO 22000 délivré à la société LAFFORT atteste de la conformité aux bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (pack hygiène et démarche HACCP).

2- TRACABILITE

sont suivis par un logiciel performant de traçabilité en amont et en aval de chaque produit.

3- NON OGM

au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, ne contiennent pas, ne consistent pas ou n'ont pas été produit à partir ou par des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM), au sens de la Directive 2001/18/CE. Ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le Règlement (CE) n°1830/2003; ceci indique donc l'absence de clonage.

4- NON IONISANT

n'ont pas subi de traitement ionisant ; les produits LAFFORT ne sont pas irradiés.

5- 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 : 06/02/2024



Département Qualité