

CERTIFICADO GENERAL

AGROVIN, S.A., certifica que sus productos enológicos:

○ **CODEX Y USO ALIMENTARIO:**

Son aptos para la elaboración o para el contacto de productos destinados a consumo humano:

- ✓ Codex Enológico internacional (OIV).
- ✓ REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2022/68 de la comisión de 27 de octubre de 2021 por el que se modifica el Reglamento Delegado (UE) 2019/934, por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las prácticas enológicas autorizadas.
- ✓ REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/934 de la comisión de 12 de marzo de 2019 por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las zonas vitícolas donde el grado alcohólico pueda verse incrementado, las prácticas enológicas autorizadas y las restricciones aplicables a la producción y conservación de los productos vitícolas, el porcentaje mínimo de alcohol para subproductos y la eliminación de estos, y la publicación de las fichas de la OIV.
- ✓ REGLAMENTO (CE) nº 231/2012 de la comisión de 9 de marzo de 2012 por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.
- ✓ Reglamento (CE) nº 491/2009 del Consejo, de 25 de mayo de 2009 , que modifica el Reglamento (CE) nº 1234/2007 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).
- ✓ Conforme a esquema de Inocuidad Alimentaria: **FSSC 22000**.
- ✓ Conforme a nuestras Fichas Técnicas.
- ✓ R.G.S.E.A.A.: 31.00391/CR

○ **NO OGM:**

Sobre la base de la información proporcionada por nuestros proveedores, no son Organismos Genéticamente modificados y no contienen productos obtenidos a partir de O.G.M. en el sentido de la Directiva CE 2001/18 de 12/03/2001. No son ingredientes obtenidos enteramente o parcialmente a partir de substratos genéticamente modificados y afectados por el reglamento CE 1830/2003.

○ **NO IONIZANTES:**

No han sido ionizados ni irradiados.

○ **SIN NANOTECNOLOGÍAS:**

No se han usado nanotecnologías para su obtención excepto SILISOL y SILISOL FL.

○ **TRAZABILIDAD**

Se asegura un control efectivo de la trazabilidad tanto ascendente como descendente de cada producto.

○ **AUSENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS:**

Se asegura la ausencia de cuerpos extraños en los productos fabricados: Líquidos pasado por filtro de 5 µm y sólidos pasados por tamiz de 10 mm de luz de malla.

Alcázar de San Juan, a 01/01/2024



Departamento de Calidad e Inocuidad Alimentaria