

CERTIFICADO GERAL

AGROVIN, S.A., certifica que os seus produtos enológicos:

○ **CODEX E USO ALIMENTAR:**

São aptos para a elaboração ou para o contacto de produtos destinados ao consumo humano:

- ✓ Códice Enológico Internacional (OIV).
- ✓ REGULAMENTO DELEGADO (UE) 2022/68 da Comissão de 27 de outubro de 2021 que altera o Regulamento Delegado (UE) 2019/934 que complementa o Regulamento (UE) nº 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no que respeita às práticas enológicas autorizadas.
- ✓ REGULAMENTO DELEGADO (UE) 2019/934 da Comissão de 12 de março de 2019 que completa o Regulamento (UE) nº 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV.
- ✓ REGULAMENTO (CE) nº 231/2012 da Comissão de 9 de Março de 2012 pelo que se estabelecem especificações para os aditivos alimentares que figuram nos anexos II e III do Regulamento (CE) nº 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho.
- ✓ REGULAMENTO (CE) nº 491/2009 do Conselho de 25 de Maio de 2009 que altera o Regulamento (CE) nº 1234/2007 que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única»).
- ✓ Ao abrigo do Regime de Segurança Alimentar: **FSSC 22000**.
- ✓ Conforme a nossas Fichas Técnicas.
- ✓ R.G.S.E.A.A.: 31.00391/CR

○ **NÃO OGM:**

Com base nas informações fornecidas pelos nossos fornecedores, não são organismos geneticamente modificados e não contêm produtos obtidos a partir de O.G.M. na aceção da diretiva CE 2001/18 de 12/03/2001. Não são produtos ou ingredientes obtidos inteira ou parcialmente a partir de substratos geneticamente modificados como está indicado no Regulamento CE 1830/2003.

○ **NÃO IONIZANTE:**

Não foram ionizados nem irradiados.

○ **SEM NANOTECNOLOGIA:**

Não foram utilizadas nanotecnologias para a sua obtenção, exceto SILISOL e SILISOL FL.

○ **RASTREABILIDADE**

Garante o controle eficaz de ambos os ascendentes e descendentes a rastreabilidade de cada produto.

○ **AUSENCIA DE MATERIAIS ESTRANHOS**

Está assegurada a ausência de materiais estranhos nos produtos fabricados: Líquidos filtrados por 5 µm e sólidos por 10mm.

Alcázar de San Juan, 01/01/2024



Departamento de Qualidade e Segurança Alimentar