

CERTIFICAT GENERAL

AGROVIN, S.A., certifica faptul ca produsele sale oenologice:

○ **CODEX si UZUL ALIMENTAR:**

Sunt apte pentru elaborarea sau contactul cu produsele destinate consumului uman conform:

- ✓ Codex oenologic International (OIV).
- ✓ REGULAMENTUL DELEGAT (UE) 2022/68 al comisiei din 27 octombrie 2021 de modificare a Regulamentului delegat (UE) 2019/934 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește practicile oenologice autorizate.
- ✓ REGULAMENTUL DELEGAT (UE) 2019/934 al comisiei din 12 martie 2019 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește zonele viticole în care poate fi majorată tăria alcoolică, practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, procentajul minim de alcool al subproduselor și eliminarea acestora și publicarea fișelor OIV.
- ✓ REGULAMENTUL (CE) nr. 231/2012 al Comisiei Europene din data de 9 martie 2012 care stabileste specificatiile cu privire la aditivii alimentari ce se regasesc in anexele II si III ale Regulamentului nr. 1333/2008 al Parlamentului si Consiliului European.
- ✓ REGULAMENTUL (CE) nr. 491/2009 al consiliului din 25 mai 2009 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 de instituire a unei organizări comune a piețelor agricole și privind dispoziții specifice referitoare la anumite produse agricole („Regulamentul unic OCP”).
- ✓ În cadrul regimului de siguranță alimentară: **FSSC 22000**.
- ✓ Cu fisele tehnice ale Agrovin.
- ✓ R.G.S.E.A.A.: 31.00391/CR

○ **NON OMG:**

Pe baza informațiilor furnizate de furnizorii noștri, acestea nu sunt organisme modificate genetic și nu conțin produse obținute din O.G.M. în sensul DIRECTIVEI CE 2001/18 din 12/03/2001. Nu sunt ingrediente obtinute partial sau in intregime din compusi modificati genetic conform Regulamentului CE 1830/2003.

○ **NEIONIZATE:**

Nu au fost ionizate sau iradiate.

○ **FARA NANOTEHNOLOGIE:**

Nu s-a utilizat nanotehnologia pentru obtinerea produselor noastre, cu exceptia SILISOL si SILISOL FL.

○ **TRASABILITATEA**

Asigura un control eficient al atât crescător și descrescător trasabilitatea fiecărui produs.

○ **FARA CORPURI STRAINE:**

Se asigura absenta corpurilor straine in cazul produselor fabricate: lichide filtrate la 5 μm si solide cernute pe sita de 10mm.

În Alcázar de San Juan, la 12/04/2022



Departamentul de Calitate și Siguranța Alimentară