

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Roble para la Enología



1. Especificaciones de los productos

Uso previsto de los productos

Pronektar fabrica y comercializa *Roble para la Enología* de diferentes tamaños: astillas, chips, blocks, duelas y sticks.

Esos productos se utilizan durante la **elaboración de vino y de bebidas espirituosas**, incluyendo la **fermentación de uvas y de mosto**, para **transmitir algunos compuestos procedentes de la madera de roble**, en el respeto de las **buenas prácticas enológicas** [consulte las Guías de Buenas Prácticas Higiénicas del Sector Vitivinícola, las recomendaciones de la OIV y el INAO] y la **reglamentación aplicable**.

Características de los productos

Remítase a nuestro "**catálogo**" y nuestras "**fichas de producto**".

Especies botánicas

El *Roble para la Enología* Pronektar se fabrica exclusivamente con **roble nuevo** sin albura ni corteza, de especies botánicas *Quercus petraea* (Matt.) Liebl. y *Quercus robur* L. para el roble francés y de especie botánico *quercus alba* L. para el roble americano.

Recomendaciones de uso - Dosificación - Tiempos de contacto

Los orígenes de las maderas, grados de tostado, dosificación, momento de incorporación y tiempos de contacto, se establecen en función de los objetivos enológicos y organolépticos buscados.

Para más informaciones, póngase en contacto con su enólogo referente Pronektar o con nuestro servicio técnico en info@pronektar.fr

Condiciones de almacenamiento

Conservar el producto en su embalaje de origen, protegido del aire y de la humedad. No almacenar cerca de productos químicos volátiles, disolventes y otras sustancias odorantes.

2. Reglamentación

Contacto con alimentos y legislación del uso

El *Roble para la Enología* Pronektar es adecuado para el contacto con el vino, en conformidad con:

- **Recomendaciones del OIV** en el **Codex Enológico Internacional (Ficha OENO 3/2005, OENO 430/2010)** y el **Código Internacional de Prácticas Enológicas (OENO 9/01)** ;
- **Reglamento Europeo nº934/2019** definiendo las características reguladoras de los *fragmentos de madera de roble*, y las condiciones de uso de la práctica enológica;
- **Reglamento Europeo nº1935/2004** que regula los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos;
- La "**Fiche bois DGCCRF**" del **23/02/2015** que especifica los criterios de aptitud del roble a entrar en contacto con alimentos;
- **Reglamentación US FDA 21 CFR §172.510.**

Datos de seguridad

Remítase a nuestras "**Fichas de Datos de Seguridad**"

Sistemas de fijación en tanque y en barrica

Las **bolsas de infusión** para astillas/chips/blocks y los **enlaces de fijación de las duelas** entregadas con los productos son adecuados para el contacto con alimentos.

Las **redes de infusión, hebillas y ganchos** para sticks son adecuados para el contacto con alimentos.

Embalajes

Los embalajes primarios que contienen los productos son adecuados para el contacto con alimentos.

Vinos Orgánicos

La madera para enología se puede utilizar para elaborar vinos orgánicos.

Los productos Pronektar son conformes con los **Reglamentos Europeos nº834/2007, nº203/2012 y el reglamento americano NOP**. Se registran en el sitio www.intrants.bio de la organización **Ecocert**.

3. Gestión de la Calidad

Control y Garantía de Calidad

Para mejorar el control de los **riesgos sanitarios y organolépticos**, Sciage du Berry ha establecido instrucciones de control de los procesos de fabricación y de control de los productos.

El sistema de Garantía de Calidad incluye las "**Buenas Prácticas de Fabricación**" estipuladas por el **Reglamento Europeo nº2023/2006**.

Trazabilidad

A partir del **Nº de lote indicado en la etiqueta del envase**, podemos localizar el **lote de madera**, el registro de **temperaturas de calentamiento** y los **análisis** de control vinculados a la fabricación.

Haloanisoles y Halofenoles

Se efectúan controles periódicos de **haloanisoles** y **halofenoles** sobre:

- Los productos en curso de fabricación (por lote de producción),
- La atmósfera de los lugares de producción/almacenamiento (talleres de calentamiento y trituración, almacén de expedición),
- Los embalajes (bolsas de infusión, bolsa de protección y cartón).

Hierro y metales pesados

Con una frecuencia determinada, se efectúan controles del contenido en **Hierro y Metales Pesados** en los lotes de productos en proceso.

Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos – Dioxinas y Furanos

El *Roble para la Enología* no presenta un peligro de contaminación del vino por hidrocarburos aromáticos policíclicos y por dioxinas o furanos (*).

* Origen: Estudio del "Institut Français de la Vigne et du Vin" – Madera en contacto con el Vino, Informe de estudio para ANSES, 2012.

4. Garantía de no tratamiento

No aplicamos **ningún tratamiento químico**, incluyendo antifúngico (PCP, natamicina/pimaricina ...), enzimático u hormonal en la materia prima (roble) y durante la fabricación del *Roble para la Enología* Pronektar.

Conservantes y aditivos

No hay **conservantes ni aditivos** en nuestras fabricaciones de productos, que únicamente están constituidos por madera de roble con una trituración o un mecanizado mecánico y un tratamiento térmico en instalaciones industriales que transforman exclusivamente madera (sin cruces con otros productos alimentarios).

El anhídrido sulfuroso no se utiliza durante la fabricación y el almacenamiento de los productos.

Alérgenos

Los productos Pronektar no contienen **ninguna de las sustancias alérgenos** definidas en el **Reglamento Europeo nº1169/2011**.

Organismos Genéticamente Modificados

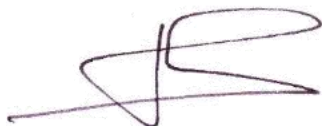
Los productos Pronektar **no** contienen **OGM**, siguiendo la **Directiva nº 2001/18 Art.2.2**, y del **Reglamento nº1830/2003**.

Ionización

Los productos Pronektar **no** sufren ningún **tratamiento ionizante**.

Ausencia de nanotecnologías

Pronektar no aplica nanotecnologías durante la fabricación de los productos.



THOMAS GIORDANENGO

RESPONSABLE QUALITÉ PRONEKTAR

Edición del 01/12/20 - PKT CAL ENR 03.7 v.cast.
Período de validez: 01/12/2020 – 31/12/2021