

DECLARACION DE CONFORMIDAD

Barricas de roble de 225 a 600 Litros



Esta declaración responde a las exigencias del Reglamento CE 1935/2004 y de la ficha ANIA

1/ Descripción de los productos

Características de las barricas

Consulte nuestras "Fichas de producto" <http://www.radoux.fr/es/descargas/>

Utilización adecuada de las barricas

Los productos son **nuevos** y se destinan a contener **vinos** o **aguardientes** (graduación alcohólica $\leq 70\%$ vol.) para:

- vinificación (cuya fermentación alcohólica y maloláctica se realiza a partir de mosto),
- crianza,

realizadas respetando las **buenas practicas enológicas** [ver la guía francesa de las Buenas Practicas Higiénicas-Rama vinos, OIV, ficha práctica de la FTF (Federación de Toneleros de Francia) "Protegerse las contaminaciones de organoclorados durante la utilización de barricas"...] y la **reglamentación vigente**.

Nuestros productos también deben garantizar (con reserva de una utilización correcta y conforme a las costumbres, a las normas de utilización o a las condiciones específicas señaladas y aceptadas en el pedido):

- la resistencia mecánica a las operaciones de mantenimiento, almacenamiento, cuidados (limpieza, sulfitado, apilamiento),
- la utilización no defectuosa (o reparable / reemplazable) en el período de garantía (véanse las Condiciones Generales de Venta).

Consejos de utilización

Ver las "**Recomendaciones sobre la utilización de barricas nuevas**" impresas en el embalaje de las barricas (consejos de llenado de agua para garantizar la estanqueidad y las condiciones de almacenamiento) y nuestra web <http://www.radoux.fr/es/descargas/>.

La selección del origen de la madera, del grano / nivel de polifenoles, del tostado, del tiempo de crianza tiene que ser elegido en función de los objetivos enológicos y organolépticos deseados.

Especies de madera

Las barricas están producidas usando **roble nuevo sin corteza** de la especie **Quercus petraea** (Matt.) Liebl.[sessiliflora], **robur L.** [pedunculata] (o híbrido) para el roble francés y centro-europeo o **alba L.** para el roble americano.

Tapón de silicona

Los taponos cónicos de silicona son **aptos para entrar en contacto con el vino o el aguardiente** ($\leq 70\%$) conforme al **Reglamento (CE) 1935/2004, al Decreto francés del 25 de noviembre de 1992** y a la reglamentación **US FDA e- CFR T21§177.2600**.

Tratamiento térmico

Las duelas reciben un tratamiento térmico durante un **período mínimo de 38 minutos** hasta una **temperatura de 230°C** ^{-50/+70} y durante al menos 20 minutos a una temperatura media interna $\geq 120^\circ\text{C}$.

Estanqueidad

Las barricas son controladas con agua caliente a presión de aire filtrado.

Capacidad

Las capacidades nominales pueden variar de **-1% / +3%** (controles hechos sobre una balanza certificada).

Embalaje

Los embalajes (arandela, protección de cartón, film de protección) cumplen con el **Artículo R. 543-45 del código francés del medioambiente** que trata de los niveles de concentración de plomo, cadmio, mercurio y cromo hexavalente presentes en los embalajes o en sus elementos.

2/ Reglamentación

Reglamentación CE, FDA & recomendaciones OIV

Las **barricas están destinadas a estar en contacto con el vino** según:

- las **recomendaciones** adoptadas por la **OIV** (Organización Internacional de la Viña y el Vino) en el Codex Enológico Internacional (OENO 4/2005) y el Código Internacional de las Prácticas Enológicas (OENO6/01 ; OENO 7/01 ; OENO 8/01);
- el **Reglamento (CE) 1935/2004** (materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos);
- la **ficha técnica "madera" francés DGCCRF** relativa a la aptitud del roble a estar en contacto con alimentos
- la reglamentación **US FDA e-CFR T21§172.510**.

Datos de seguridad – marcaje CE

No aplicable: las barricas son mecánicamente inertes (no tienen ni motor, ni elementos mecanizados automatizados en movimiento, ni electricidad, ni presión $>0,5$ bares por adjunción de gas).

Reglamentación REACH

Las tonelerías tienen un **estatuto de productor, proveedor de artículo** (barricas de madera) y **utilizador posterior** para sus materiales (gestión de los FDS). Están **exentas de las obligaciones** ligadas a los procesos de registro, de notificación, de autorización o de comunicación en la medida en que específicamente están sometidas a los reglamentos CE n° 1935/2004 y CE n° 178/2002 de la legislación alimentaria, pero permanecen sometidas al **procedimiento de restricción** (Título 8 y Anexo XVII). Con el estado actual de conocimiento y según los elementos de la guía técnica del ECHA, **ninguno de los compuestos o sustancias listados en el Anexo XVII del reglamento REACH entra en la composición o la producción de barricas**.

[Fuente: nota de síntesis Bureau Veritas ordenada por la FTF].

3/ Certificados y Sistemas de Gestión

ISO 9001 - Aseguramiento y Control de Calidad

Las barricas están fabricadas según una organización conforme a las exigencias de la norma **ISO 9001:2015*** para el **diseño, la fabricación, la comercialización** de barricas de roble Radoux y Victoria de 225 a 500L para la crianza de vinos y aguardientes, el **servicio técnico internacional al cliente** y la **recepción, el control y la maduración de la madera** en Mézières en Brenne - Francia.

*Certificado Bureau Veritas N° FR055872-1

La gestión de calidad incluye la guía de "**Buenas Prácticas de Fabricación**" definidas por el **Reglamento (CE) 2023/2006**.

PEFC - Gestión Forestal Sostenible

Las barricas vendidas y identificadas **PEFC** (solamente para roble francés) están cubiertas por el Certificado de Calidad **N° de cadena de custodia FCBA/08-00952** y el **N° de Licencia de logotipo PEFC 10/31-1386**.

Trazabilidad

Tonnellerie Radoux posee el **Certificado N° 059/RE de reconocimiento por Bureau Veritas** del origen francés de las barricas Radoux "Roble Francés Origen Controlado" (mención "Origine Contrôlée" en la factura).

Gracias al **N° OF/barrica sobre la etiqueta DataMatrix** ubicado entre los remaches del aro superior, los materiales principales (los que están en contacto con el vino o los que son sensibles a organoclorados: piezas de roble, tapón, junco, clavija, harina, cartón y travesaño) que componen la barrica pueden ser localizados por trazabilidad directa ascendente o por lote/fecha [Reglamento (CE) 178/2002].

La trazabilidad descendente de los materiales principales de las barricas está asegurada por lote/fecha.

Organoclorados

Con el fin de mejorar la gestión de los **riesgos sanitarios y organolépticos**, la Tonnellerie Radoux ha puesto en marcha un procedimiento HACCP/APPCC [Reglamento (CE) 852/2004].

4/ Garantías de no tratamiento

No tratamiento de la madera

No aplicamos **ningún tratamiento químico** (en particular fúngico: PCP, natamicina / pimarcina...), **enzimático, hormonal** o de **nanotecnologías** a la madera (piezas de roble, clavijas de robinia, espiches de roble, tapón de roble, travesaño de pino o de roble, clavijas de castaño) o al interior de la barrica.

Respecto a las barricas que tienen aros de castaño y ligas de mimbre (componentes sin contacto con el vino): el mimbre está azufrado.

SO₂

El interior de las barricas **no está azufrado**.

OGM

Las barricas **no contienen OGM** cumpliendo con la **Directiva (CE) 2001/18 Art.2.2)**.

Aditivos, adyuvantes, conservadores

El interior de las barricas no tiene **ningún aditivo, adyuvante o conservador**.

Phtalatos

Ni los tapones en silicona para la obturación de las barricas, ni el barniz eventualmente aplicado en la cabeza de duelas (sin contacto directo con el vino o espirituoso), ni los tubos de entrada de agua a presión para la prueba de estanqueidad de las barricas **contienen phtalatos** en su formulación.

5/ Valores límites

Sustancias organocloradas

Se realizan controles regulares de **haloanisoles** y **halofenoles** a:

- las piezas de roble (control de calificación y seguimiento periódico),
- el agua del proceso (riego de la madera, control de estanqueidad),
- la atmósfera de los lugares de producción/almacenamiento (talleres de fondos/duelas/acabado/transporte),
- los consumibles (tapones, juncos, travesaños, clavijas, espiches, aros de castaño, mimbre, harina),
- las barricas acabadas (síntesis de los resultados de control disponible a petición),
- los embalajes (cartón, film de protección).

Los **límites para los productos acabados** (ng/g) son los preconizados en la "**Guía de Buenas Practicas de la Tonelería**".

Trazas de elementos metálicos (ETM)

"Es poco verosímil que la madera de tonelería sea una fuente de contaminación respecto a contaminantes sujetos a reglamentación" (**Cd-cadmio, Pb-plomo, Hg-mercurio**) [fuente: nota de síntesis de la FTF, tras los resultados de análisis de muestras **< límites DGCCRF y OIV**].

Cloro

Las medidas tomadas durante el control del agua de proceso, obtenida de la red de agua potable, son **≤ 0,40 mg/L**.

Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP)

Hay ausencia de riesgo de contaminación*: las **dioxinas-furanos** son **< al umbral de detección** y las muy pequeñas cantidades de equivalente toxico (ng TEQ/L) de **HAP** están **< del umbral de riesgo para la salud** (umbrales de la OMS y de la ANSES – lista de los 16 HAP clasificados como prioritarios por la US-EPA).

[*Fuente: informe del IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) según la dosis en el vino en contacto con las barricas durante 24 meses].

Alérgenos

Siguiendo el **Reglamento (CE) 828/2014**, la mezcla de **harina** alimentaria tradicionalmente utilizada para asegurar la estanqueidad entre los fondos y duelas (en el argallo), se considera **sin gluten** (migración potencial de trazas al vino <20 mg/L para una barrica de 225 L.)

Ningún otro alérgeno definido en el **Reglamento (CE) 1169/2011** entra en la composición de las barricas.

Migraciones específicas

El barniz tonelero del chaflán eventualmente aplicado sobre la parte superior de las duelas y sobre los aros de castaño (sin contacto con el vino o el aguardiente), la parafina eventualmente aplicada localmente en el exterior de duelas y piezas de fondo (en la superficie externa, sin contacto con el vino o el aguardiente) y la masilla eventualmente aplicada en el argallo en lugar de la harina (contacto por capilaridad con el vino o el aguardiente) presentan un resultado de **análisis de organoclorados** y una prueba de inercia con una **migración global < límites** (el cálculo depende de la relación superficie / volumen).

Ionización y radioactividad

"Es poco verosímil que la madera de tonelería sea una fuente de contaminación respecto a contaminantes sujetos a reglamentación" (**Cesio 134, Cesio 137, Iodo 131**) [fuente: nota de síntesis de la FTF, tras los resultados de análisis de muestras **< umbrales de detección / decisión**].

Las barricas acabadas **no son sometidas a tratamientos ionizantes**. La harina no está ionizada. La enea es esterilizada por radiación ionizante gamma cobalto-60 (dosis de 10 kilograys tratamiento registrado en la DGCCRF).

ROMAIN LIAGRE
GENERAL DIRECTOR

