

CERTIFICAT RELATIF AUX NORMES DE PRODUCTION ET DE COMMERCIALISATION DES PRODUITS VITIVINICOLES DOLMAR ET BIOTECH OENOLOGIE

DOLMAR PRODUCTOS, SLU, avec NIF: B26465955 et situé à Polígono Entrecarreteras, calle Industria, número 22, CP 26200, Haro (La Rioja) Espagne.

DÉCLARE:

Son système de Qualité et de Sécurité Alimentaire est certifié par AENOR conformément aux exigences du protocole International FSSC22000 (Version 6.0).

Conscients de la nécessité d'assurer la transparence de la chaîne alimentaire, nous dressons ci-dessous une liste de déclarations qui, selon nous, sont intéressantes pour comprendre notre méthodologie de travail.

En raison du grand nombre de produits et services que nous proposons ci-dessous, nous détaillons exclusivement la principale législation qui nous concerne.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET PRODUITS ALIMENTAIRES.

Le numéro d'enregistrement sanitaire de DOLMAR PRODUCTOS, SLU est le 31.01.312/LO.

Depuis 2010, l'entreprise a défini et mis en œuvre un système d'autocontrôle de la sécurité alimentaire basé sur l'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP), conformément à la législation européenne et espagnole, qui fait l'objet d'une révision permanente.

Ce système HACCP fait partie du système de qualité, de prévention et d'environnement de DOLMAR PRODUCTOS, S.L.U. et repose sur une série de plans ou de procédures destinée à garantir les conditions d'exploitation nécessaires à la production de produits sûrs et regroupés dans ce que l'on appelle les conditions préalables HACCP.

De même, les produits fournis sont traités et emballés selon ces normes de qualité et de sécurité alimentaire et sont analysés par un laboratoire externe accrédité dans tous les lots. En prenant comme référence les monographies approuvées par l'OIV et la

législation subséquente, DOLMAR PRODUCTOS, SLU a déterminé les spécifications auxquelles chacun des produits que nous fournissons doit répondre. En particulier, les niveaux autorisés des différents contaminants, qu'ils soient microbiologiques ou chimiques, sont pris en compte.

DOLMAR PRODUCTOS, SLU fournit des produits adaptés à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine, qui respectent toutes les garanties de pureté nécessaires à l'ajout dans un produit alimentaire tel que le vin et qui respectent :

Règlement 852/2004 du 29 avril 2004 concernant l'hygiène des produits alimentaires.

Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires modifié par le RÈGLEMENT (UE) 2019/229 de la COMMISSION du 7 février 2019.

Règlement (CE) n° 2074/2005 du 5 décembre 2005 établissant des mesures d'application pour certains produits conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et portant organisation des contrôles officiels conformément aux dispositions des règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et de la Conseil, des exceptions ont été ajoutées aux dispositions du Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifient les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004.

Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Loi 17/2011 du 5 juillet sur la sécurité alimentaire et la nutrition

Règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 fixant les principes généraux et les exigences de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Règlement délégué (UE) 2019/934 de la commission du 12 mars 2019 par lequel il complète le Règlement (UE) N° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les zones viticoles dont le titre alcoométrique peut être augmenté, les pratiques œnologiques autorisées et les restrictions applicables à l'élaboration et à la conservation des produits vitivinicoles, le pourcentage minimum d'alcool pour sous-

produits et l'élimination de ceux-ci, et la publication des fiches de l' OIV qui abroge le Règlement de la Commission CE n° 606/2009 du 10 juillet 2009, qui établit certaines dispositions d'application concernant les catégories de produits vitivinicoles, les pratiques œnologiques et les restrictions applicables et qui abroge le Règlement (CE) n° 436/2009 de la Commission.

Règlement Délégué (UE) 2022/68 de la Commission de 27 de Octobre de 2021 qui modifie le règlement délégué (UE) 2019/934, qui complète le règlement (UE) N° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil qui fait référence aux pratiques œnologiques autorisées.

Résolution de 2 de Décembre de 1982 (rectifié), du Sous-secrétaire pour la santé, qui approuve la liste des additifs et adjuvants technologiques pouvant être utilisés dans la préparation de bière

Règlement (CE) n° 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 établissant une procédure commune d'autorisation des additifs alimentaires, des enzymes et des arômes (applicable conformément au règlement 1333/2008) 2008).

Règlement d'exécution (UE) n° 234/2011 de la Commission du 10 mars 2011 du règlement (CE) n° 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant une procédure commune d'autorisation des additifs alimentaires, des enzymes et des arômes.

Règlement (CE) n° 1332/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux enzymes alimentaires et modifiant la directive 83/417/CEE du Conseil, le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil, la directive 2000/13/CE, Directive 2001/112/CE du Conseil et règlement (CE) n° 258/97.

Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux additifs alimentaires.

Modifié par : Règlement (UE) 2018/1472 de la Commission, de 28 de Septembre 2018, qui modifie l' Annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil et annexe du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission fixant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil.

Modifié par le règlement (UE) 2024/374 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 en ce qui concerne le titre des catégories alimentaires de boissons alcoolisées et l'utilisation de divers additifs dans certaines boissons alcoolisées.

Modifié par le règlement (UE) 2024/1451 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) 1333/2008 en ce qui concerne les additifs alimentaires (acide tartrique, tartrates de sodium, tartrates de potassium, tartrate de potassium sodique et tartrate de potassium et de calcium).

Règlement (UE) n° 257/2010 de la Commission du 25 mars 2010 établissant un programme de réévaluation des additifs alimentaires autorisés conformément au règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil sur les additifs alimentaires.

Règlement (CE) n° 491/2009 du Conseil du 25 mai 2009 portant organisation commune des marchés agricoles et portant dispositions spécifiques pour certains produits agricoles (règlement OCM unique).

Règlement délégué (UE) 2024/1398 de la Commission du 14 mars 2024 modifiant le règlement (UE) n° 528/2012 du Parlement européen et du Conseil, concernant une nouvelle prolongation de la durée du programme de travail pour l'examen systématique de toutes les substances actives biocides existantes.

Règlement (CE) N° 648/2004 du Parlement européen et du Conseil de 31 de Mars de 2004 sur les détergents.

Remplacé par le Règlement (CE) n° 551/2009 de la Commission du 25 juin 2009, afin d'adapter ses annexes V et VI (exception sur un tensioactif).

Modifié par le Règlement (CE) n° 1336/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008, pour l'adapter au Règlement (CE) n° 1272/2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges.

Remplacé par le Règlement (CE) n° 907/2006 de la Commission du 20 juin 2006, afin d'adapter les annexes III et IV.

CODEX ŒNOLOGIE / CODEX ALIMENTAIRE

Pour les produits pouvant être conformes à cette réglementation, nous nous assurons que:

- Ils sont conformes au CODEX INTERNATIONAL ŒNOLOGIQUE, version en vigueur.

- Ils répondent aux normes et aux recommandations du CODEX ALIMENTAIRE et à leurs règles d'hygiène et sont conformes à la réglementation alimentaire européenne en tant qu'additifs ou auxiliaires agroalimentaires.
- Ils respectent les niveaux alimentaires, de pureté et de contaminants maximaux établis dans la norme. Les méthodes d'analyse pour déterminer la composition des produits du secteur vitivinicole et les normes qui permettent de démontrer si ces produits ont été soumis à des procédés contraires aux pratiques œnologiques.
- ils seront autorisés, recommandés et publiés par l' OIV.

CONTENEURS ET EMBALLAGES

Les sacs, feuilles et dérivés, utilisés par DOLMAR PRODUCTOS, SLU pour emballer ses produits répondent aux exigences pertinentes établies dans les réglementations suivantes:

Règlement (UE) 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 relatif aux matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les aliments , y compris les modifications et corrections ultérieures.

Règlement (UE) 2018/213 de la Commission du 12 février 2018 relatif à l'utilisation du bisphénol A dans les vernis et revêtements destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et qui modifie le Règlement (UE) N° 10/2011 qui respecte l'utilisation de ladite substance dans des matières plastiques en contact avec la nourriture.

Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 2023/2006 de la Commission du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 19/2007 du 2 avril 2007 modifiant la directive 2002/72/CE relative aux matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et la directive 85/572/CEE du Conseil déterminant la liste des

stimulants à utiliser pour contrôler la migration des composants des matériaux et objets plastiques destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires.

Dolmar Productos, SLU dispose d'un certificat fourni par nos fournisseurs dans lequel l'absence de migration est déclarée ainsi que l'adéquation alimentaire.

NON OGM

Compte tenu des certifications de nos fournisseurs au sens de la partie A, article 2 de la Directive CE 2001/18/CE du Parlement Européen et du Conseil du 12 mars 2001, les produits fournis ne contiennent pas d'ingrédients obtenus en tout ou partie à partir d'organismes génétiquement modifiés, ni affectés par le règlement CE 1830/2003 relatif à la traçabilité et à l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés.

ALLERGÈNES

En référence à la liste des allergènes présents à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011, modifié par le règlement 78/2014 du 22 novembre relatif à l'information alimentaire fournie au consommateur, les articles que DOLMAR PRODUCTOS, SLU fournit comme additifs alimentaires et produits œnologiques sont totalement exempts d'allergènes, à l'exception de ceux fabriqués à partir de :

- Sulfites ou dérivés.
- Œuf.
- Caséine et autres dérivés du lait.

Pour une bonne gestion des produits, Dolmar. SLU met à disposition de ses clients une liste complète avec des informations complètes.

NON-IONISATION / IRRADIATION

Les aliments irradiés sont réglementés par la directive-cadre 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil relative au rapprochement des législations des États membres relatives aux aliments et ingrédients alimentaires traités par rayonnements ionisants, qui traite des aspects généraux et techniques de l'exécution du processus, l'étiquetage des produits alimentaires irradiés et les autorisations d'irradiation de ces produits. Par la Directive d'application 1999/3/CE du Parlement européen et du Conseil sur l'établissement d'une liste communautaire d'aliments et d'ingrédients alimentaires

autorisés pour le traitement avec radiation ionisante.

A aucun moment de notre processus de production, nous n'utilisons de produits ionisés ou irradiés dans nos produits.

NANOTECHNOLOGIES

Les produits fournis n'ont pas été fabriqués à l'aide de nanotechnologies.

CONTENU EN PHTALATE ET BISPHÉNOL

Les produits fournis et leurs conteneurs ne contiennent ni phtalates ni bisphénol A. DOLMAR PRODUCTOS, SLU dispose de déclarations de ses fournisseurs concernant la non-utilisation de ces composants.

Par conséquent, les produits fournis sont adaptés à une utilisation dans l'élaboration du vin, en tenant toujours compte des éventuelles restrictions établies par les réglementations locales.

PESTICIDES OU DÉCHETS PHYTOSANITAIRES

Tous les produits d'origine végétale comme le tanin, les protéines végétales, etc. sont analysés et contrôlés afin de garantir le maintien des limites

adéquates concernant les résidus de pesticides et/ou produits phytosanitaires.

OXYDE D'ÉTHYLÈNE ET E171 (dioxyde de titane)

L'oxyde d'éthylène et le E171 (dioxyde de titane) ne sont pas présents dans nos installations de production. L'oxyde d'éthylène et le E171 (dioxyde de titane) ne sont pas utilisés dans notre processus de fabrication.

L'oxyde d'éthylène et E171 (dioxyde de titane) ne sont pas présents dans les matières premières que nous utilisons compte tenu des certifications de nos fournisseurs.

REACH

Dolmar Productos, SLU, respecte les dispositions relatives au règlement REACH et au règlement (CE) n° 1272/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges, et par lequel sont modifiés et abrogés les Directives 67/548/CEE et 1999/45/CE et qui modifie le règlement (CE) n° 1907/2006.

Les produits chimiques utilisés par DOLMAR PRODUCTOS, SLU pour le développement de ses produits œnologiques ne sont pas interdits dans la production ou dans l'importation en Europe, comme l'établit le Règlement 1907/2006 et ses amendements. Grâce à l'application de la législation relative à la classification de le produits, Dolmar Productos SLU, dispose de fiches de sécurité pour tous les produits fournis et nous pouvons garantir que leur manipulation, en suivant les instructions qui y sont mentionnées, en prenant les mesures de sécurité nécessaires, ne présentent pas de risques pour le personnel manipulateur.

Grâce à notre site Internet, nous mettons les fiches de sécurité dans leur version actuelle à la disposition de tous nos clients.

VINS BIO

DOLMAR PRODUCTOS, S.L.U. met à la disposition de ses clients une liste énumérant les produits œnologiques autorisés pour la production de vin biologique dans le cadre du Règlement Organique (UE) 2018/848 sur la production biologique et l'étiquetage des produits biologiques, ainsi que dans le règlement NOP (National Organique Programme) de l'USDA (United États Département de Agriculture).

Cette liste est fournie à titre indicatif et évolue régulièrement, il est donc nécessaire de vérifier que la version du document est celle en vigueur. L'utilisation de ces

Produits et sa conformité doivent être validées par un organisme certificateur, qui indiquera les démarches administratives à effectuer.

Grâce au site Web <https://www.dolmarproductos.com/es/>, nous mettons les fiches techniques et de sécurité à la disposition de nos clients dans leur version actuelle.

Cette liste prendra en compte les produits pouvant être utilisés dans la production de vin biologique, qui sont inclus dans le cadre du règlement (UE) 2021/1165 de la Commission du 15 juillet 2021, qui autorise certains produits et substances et son utilisation en production biologique.

Article 9 du règlement (UE) 2021/1165. Aux fins de l'annexe II, partie VI, point 2.2, du règlement (UE) 2018/848, seuls les produits et substances énumérés à l'annexe V, partie D du règlement précité peuvent être utilisés pour la production et la conservation de produits vitivinicoles biologiques.

PRINCIPES ÉTHIQUES, CONFIDENTIALITÉ ET PROTECTION DES DONNÉES.

L'un des objectifs de Dolmar Productos, SLU est d'étendre notre engagement à tous nos fournisseurs/collaborateurs pour établir des critères d'approbation clairs qui garantissent des relations commerciales stables, basées sur les principes d'honnêteté, d'égalité, de confiance et, en particulier, qu'ils approuvent la minimisation des violations des droits humains et sociaux.

Pour tout ce qui précède, dans notre système d'approbation des fournisseurs, nous incluons des aspects de responsabilité sociale d'entreprise, en gérant ces données de manière objective, impartiale et en veillant à tous les niveaux à promouvoir la concurrence et l'absence de discrimination afin de lutter activement contre le non-respect des règles éthiques et contre la fraude et la corruption.

Les piliers sur lesquels nous allons baser nos critères d'approbation et de gestion sont :

- **Transparence et éthique.**

Il est indispensable pour assurer ce point :

Respecter les lois, règles et réglementations des pays dans lesquels ils exercent leur Activité. Ne pas adopter de pratiques ou de comportements contraires à l'éthique qui, même sans enfreindre la loi, pourraient nuire à notre réputation.

Nous garantissons la transparence et l'intégrité de toutes les informations financières, commerciales ou d'affaires.

Ils est impératif de respecter les principes de confidentialité et de protection des données.

Respecter les normes de conduite éthique et morale les plus strictes.

- **Droits humains et sociaux.**

Pour Dolmar Productos, SLU, le plus grand atout réside dans ses travailleurs, d'où l'importance de garantir des conditions de travail qui nous aident à maintenir notre engagement, afin que nous, ainsi que nos fournisseurs et collaborateurs, respections :

Soutien et respect, en évitant toute forme d'abus ou de violation des droits de chaque individu.

Rejet du harcèlement ou abus d'autorité physique, psychologique, moral, ou de tout comportement intimidant.

Le travail avec les travailleurs doit être basé sur la dignité et le respect dans lesquels il n'y aura pas de menaces, de violence, d'exploitation ou tout type

d'abus.

Le travail forcé sera interdit.

Les normes légales en matière de salaires et d'horaires seront respectées, dans le respect des droits acquis par les travailleurs.

En aucun cas, la discrimination fondée sur le sexe, la race, la religion, le genre, la grossesse, l'opinion publique, l'appartenance syndicale, l'état civil, etc... ne sera acceptée.

Éradication absolue du travail des enfants sous toutes ses formes.

- Sécurité et santé.

Produits Dolmar, SLU promeut l'application de normes et politiques de base en matière de santé et de sécurité au travail. Elle valorise également cet aspect chez ses fournisseurs et collaborateurs qui doivent maintenir :

1. Accès à l'eau potable, aux sanitaires, aux mesures de sécurité anti-incendie, aux EPI , à un éclairage approprié, à une ventilation suffisante et à des équipements de sécurité dans toutes les zones du processus.
2. Mesures de sécurité préventives pour chaque poste de travail et prévention des accidents
3. Employés formés et informés à propos des risques de notre entreprise afin d'assurer une coordination adéquate de l'activité préventive des risques
4. Un lieu de travail sûr qui répond aux normes de sécurité internationales.

- Qualité et environnement

Au sein de notre système de gestion, l'un des principaux piliers est une fabrication respectueuse de l'environnement. Nous sommes une entreprise soucieuse de l'environnement, c'est pourquoi nous et nos fournisseurs sommes tenus de :

Améliorer les pratiques écologiques.

Nous avons une politique qualité qui inclut bien entendu les aspects environnementaux.

Nous maintenons une approche préventive et promovons des initiatives qui favorisent une plus grande responsabilité environnementale.

Nos processus d'amélioration sont axés sur l'amélioration de l'efficacité et réduction des dépenses en ressources.

Actions axées sur la réduction des impacts environnementaux.

En cas de dommage environnemental, l'entreprise s'engage à utiliser tous les moyens nécessaires pour rétablir la situation antérieure qui a provoqué l'impact.

- Confidentialité.

Nous nous engageons à maintenir la confidentialité des Informations et à les utiliser uniquement dans le cadre de l'accomplissement de nos obligations sans divulguer ces Informations à aucune personne ou entité (sauf à leurs conseillers, salariés et administrateurs impliqués dans des transactions commerciales et qui sont d'accord). De même, cet aspect sera pris en compte pour l'approbation de nos fournisseurs.

- Protection des données.

Le respect de la réglementation LOPD sera absolu pour toutes les parties impliquées dans les différentes transactions.

Dans tous les cas, notre engagement à respecter les aspects ci-dessus est absolu, c'est pourquoi dans les cas où des écarts à cet égard seraient détectés, Dolmar Productos, SLU s'engage à mettre fin à toutes les relations commerciales avec les entreprises qui ne les respecteraient pas.

le 06 JANVIER 20225



Bio tech
enologie



Dolmar
LIVING
INNOVATION

Polígono Entrecarreteras
C/ La Industria, 22
26200 Hara (La Rioja)
CIF: B26465955

Département Qualité et Sécurité Alimentaire