



MÁS INFORMACIÓN  
Tel 941 303 730  
Fax 941 303 740  
info@dolmar.es  
www.dolmar.es



DOLMAR PRODUITS OENOLOGIQUES, S.L., ayant pour N° FISCAL : B26465955 et pour siège social Polígono Entrecarreteras, calle Industria, número 22, CP 26200, Haro (La Rioja) Espagne.

## **CERTIFICAT RELATIF AUX NORMES DE PRODUCTION ET COMMERCIALISATION DE PRODUITS OENOLOGIQUES DOLMAR**

DOLMAR PRODUITS OENOLOGIQUES, S.L a reçu de la part d'AENOR la certification de son système de qualité et de sécurité alimentaire conformément aux exigences requises du protocole International Food Standards (IFS FOOD Version 6.1).

Conscients du besoin de donner de la transparence à la chaîne alimentaire, nous exposons ci-après un ensemble de déclarations que nous considérons dignes d'intérêt afin que nos clients connaissent notre méthodologie de travail.

En raison de la gamme étendue de produits et de services que nous offrons, nous détaillons ci-dessous exclusivement les principales législations qui nous sont applicables.

### **SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET PRODUITS ALIMENTAIRES**

Le numéro de Registre Sanitaire de DOLMAR PRODUITS OENOLOGIQUES, S.L. est 31.01.312/LO.

L'entreprise a défini et mis en œuvre un système d'autocontrôle pour la sécurité alimentaire reposant sur l'Analyse des Dangers et Points Critiques de Contrôle – A.P.P.C.C. — tel que l'exigent les législations européennes et espagnoles, depuis l'année 2010 ; ce système étant en constante révision.

Ce système APPCC est une partie intégrante du système de qualité, prévention et environnement de DOLMAR PRODUITS OENOLOGIQUES, S.L. et il repose sur une série de plans ou de procédures conçus pour garantir les conditions d'exploitation nécessaires à la production de produits sûrs, et qui sont rassemblés dans les exigences préalables de l'APPCC.

De même, les produits qui sont fournis sont traités et emballés en suivant ces standards de qualité et de sécurité alimentaire, et tous les lots sont analysés par un laboratoire extérieur agréé. En prenant pour référence les monographies approuvées par l'OVI, et la législation postérieure, DOLMAR PRODUITS OENOLOGIQUES a déterminé les spécifications que doit respecter chacun des produits qu'elle fournit. Nous prenons particulièrement en considération les niveaux admis des différents polluants, qu'ils soient microbiologiques ou chimiques.

DOLMAR PRODUITS OENOLOGIQUES, S.L. fournit des produits aptes à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine et qui respectent toutes les garanties de pureté leur permettant d'être ajoutés à un produit alimentaire, tel que le vin, et qui sont conformes à :

Règlement 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

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

Règlement (CE) 2074/2005, du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 publié dans le JOCE L 338 DU 22.12.2005.

Règlement (UE) n° 1169/2011, du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011.  
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 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 889/2008, qui établit les dispositions d'application du Règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil, en ce qui concerne les dispositions d'application relatives au vin biologique. Actuellement modifié par le RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2019/2164 DE LA COMMISSION du 17 décembre 2019.

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2018/1584 DE LA COMMISSION du 22 octobre 2018 modifiant le règlement (CE) n° 889/2008 portant modalité d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2019/934 DE LA COMMISSION du 12 mars 2019 complétant le règlement (UE) no 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les zones viticoles où le titre alcoométrique peut être augmenté, les pratiques œnologiques autorisées et les restrictions applicables à la production et à la conservation de produits de la vigne, le pourcentage minimal d'alcool pour les sous-produits et leur élimination, et la publication des fiches de l'OIV qui abroge le Règlement CE 606/2009 de la Commission du 10 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent. 436/2009.

Résolution du 2 décembre 1982 (rectifiée) du Sous-secrétariat espagnol à la Santé approuvant la liste positive d'additifs et de coadjuvants technologiques pour leur utilisation dans l'élaboration de la bière

Règlement (CE) N° 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires (applicable en fonction du Règlement 1333/2008).

Règlement (UE) N° 234/2011 de la Commission du 10 mars 2011 portant application du règlement (CE) n° 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires

RÈGLEMENT (CE) N° 1332/2008 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 16 décembre 2008 sur les enzymes alimentaires et modifiant la Directive 83/417/CEE du Conseil, le Règlement (CE) n°

1493/1999 du Conseil, la Directive 2000/13/CE, la Directive 2001/112/CE du Conseil et le Règlement (CE) n° 258/97.

Règlement (CE) N° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires. Modifié par le Règlement (UE) 2018/1472 de la Commission du 28 septembre 2018 modifiant l'annexe II du Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil et l'Annexe du Règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission en ce qui concerne l'additif E 120 (cochenille, acide carminique, carmins).

Règlement (UE) N° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil

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

Modifié par : Règlement (UE) 2018/1472 de la Commission du 28 septembre 2018 qui modifie l'annexe II du Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil et l'Annexe du Règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission en ce qui concerne l'additif E120 (cochenille, acide carminique, carmins). Règlement (CE) n° 491/2009 du Conseil du 25 mai 2009 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (Règlement unique pour les OCM), fixant les modalités d'application du Règlement CE 606/2009 et UE 53/2011, selon l'organisation commune du marché viti-vinicole.

Règlement (UE) no 528/2012 du parlement européen et du conseil du 22 mai 2012 concernant la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides.

Règlement (CE) n° 648/2004 du Parlement européen et du Conseil du 31 mars 2004 relatif aux détergents.

## **CODEX OENOLOGIQUE /CODEX ALIMENTAIRE**

Pour les produits susceptibles de répondre à cette réglementation, nous garantissons que :

- Ils sont conformes au CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL, version en vigueur.
- Ils répondent aux normes et aux recommandations du CODEX ALIMENTAIRE, et à leurs règles d'hygiène, et qu'ils répondent à la réglementation européenne en matière alimentaire en tant qu'additifs ou auxiliaires agroalimentaires.
- Ils répondent aux critères de pureté, d'alimentarité et de niveaux maximaux de polluants établis dans la norme. Les méthodes d'analyse — pour déterminer la composition des produits du secteur viti-vinicole et les normes qui permettent de démontrer si ces produits ont été soumis à des processus contraires aux pratiques œnologiques autorisées — seront celles recommandées et publiées par l'OVI, tel que l'indique l'article 120 octies du Règlement CE 606/2009.

## **RÉCIPIENTS ET EMBALLAGES**

Les sachets, feuilles et complexes utilisés par DOLMAR PRODUITS OENOLOGIQUES pour l'emballage de ses produits sont conformes aux exigences établies dans la réglementation suivante :

Règlement (UE) 10/2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, et ses modifications et corrections ultérieures. (Règlement (UE) 215/174 du 5 février 2015. Règlement (UE) 2016/1416 du 24 août 2016.

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 modifiant le règlement (UE) n° 10/2011 en ce qui concerne l'utilisation de cette substance dans les matériaux en matière plastique entrant en contact avec des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 1935/2004, Décret royal espagnol 847/2011, Règlement (CE) n° 2023/2006, Règlement (CE) n° 19/2007 et Règlement (CE) n° 39/2008.

DOLMAR PRODUITS OENOLOGIQUES dispose de certificats apportés par nos fournisseurs qui déclarent l'absence de migrations et également l'aptitude alimentaire.

## **ABSENCE D'OGM**

Considérant les certifications de nos fournisseurs dans le sens de la partie A, article 2 de la Directive CE 2001/18/CE du 12/03/2001, les produits fournis ne contiennent aucun ingrédient obtenu entièrement ou partiellement à partir d'organismes génétiquement modifiés ou concerné par le règlement CE 1830/2003.

## **ALLERGÈNES**

En référence à la liste d'allergènes présents dans l'Annexe II du Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 sur l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, les articles que DOLMAR PRODUITS OENOLOGIQUES, S.L. fournit comme additifs alimentaires et produits œnologiques sont entièrement exempts d'allergènes, sauf ceux élaborés à base de :

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

Pour une gestion adéquate, DOLMAR PRODUITS OENOLOGIQUES fournit à ses clients une liste avec l'information complète.

## **PAS D'IONISATION / RADIATION**

Les aliments traités par rayonnements ionisants sont régis par la Directive cadre 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation, qui traite les aspects généraux et techniques de l'exécution du processus, l'étiquetage des denrées alimentaires traitées par ionisation et les autorisations de radiation de ces produits. Et par la Directive d'application 1999/3/CE du Parlement européen et du Conseil établissant une liste communautaire de denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation.

À aucun moment de notre processus de production nous n'utilisons de produits ionisés ou irradiés, de même, aucun de nos produits n'est irradié ou ionisé à aucun moment de notre processus.

## **NANOTECHNOLOGIES**

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

## **CONTENU EN PHTALATES ET BISPHÉNOL**

Ni les produits fournis ni leurs conteneurs ne contiennent de phtalates ou de Bisphénol A.

DOLMAR PRODUITS OENOLOGIQUES, S.L. dispose des déclarations de ses fournisseurs indiquant que ces composants ne sont pas utilisés.

Les produits fournis sont donc adaptés pour être utilisés dans la préparation de vin, en tenant toujours compte des éventuelles restrictions établies dans les normes locales.

## **RÉSIDUS DE PESTICIDES OU PHYTOSANITAIRES.**

Tous les produits d'origine végétale comme le tanin, la protéine végétale, etc. sont analysés et contrôlés afin de garantir qu'ils sont maintenus dans les limites adéquates de résidus de pesticides et/ou phytosanitaires.

## **REACH**

DOLMAR PRODUITS OENOLOGIQUES respecte les dispositions relatives au Règlement REACH et le 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, modifiant et abrogeant les directives 67/548/CEE et 1999/45/CE et modifiant le règlement (CE) n° 1907/2006.

Les produits chimiques utilisés par DOLMAR PRODUITS OENOLOGIQUES, S.L. pour le développement de ses produits œnologiques ne sont pas interdits dans la production ni pour leur importation en Europe, selon les dispositions du Règlement 1907/2006 et ses modifications.

Grâce à l'application de la législation relative à la classification des produits, DOLMAR PRODUITS OENOLOGIQUES dispose de fiches de sécurité pour tous les produits fournis, et nous pouvons garantir que leur manipulation, conforme aux instructions desdites fiches et en prenant les mesures de sécurité nécessaires, ne suppose aucun risque pour le personnel effectuant la manipulation.

## **VINS BIOLOGIQUES**

DOLMAR PRODUITS OENOLOGIQUES, S.L. met à la disposition de ses clients une liste des produits œnologiques qui sont autorisés dans l'élaboration du vin biologique dans le cadre du Règlement (UE) N° 203/2012, sur les pratiques et les traitements autorisés dans les produits biologiques du secteur viti-vinicole, ainsi que dans le cadre du Règlement NOP (National Organic Program) de l'USDA (United States Department of Agriculture).

Cette liste est transmise à titre indicatif et évolue régulièrement, il faut donc vérifier que la version du document soit bien celle en vigueur.

Avant l'utilisation de ces produits, il faudra valider leur conformité à l'aide d'un organisme de certification qui vous indiquera les gestions administratives à suivre.

## **PRINCIPES ÉTHIQUES, CONFIDENTIALITÉ ET PROTECTION DE DONNÉES.**

Un des objectifs de DOLMAR PRODUITS OENOLOGIQUES consiste à élargir notre engagement à tous nos fournisseurs/collaborateurs pour établir des critères clairs d'homologation qui garantissent des relations commerciales stables qui reposent sur les principes d'honnêteté, d'égalité, de confiance, et en particulier, qui garantissent la minimisation de la violation des droits humains et sociaux.

Sur la base de ce qui précède, dans notre système d'homologation de fournisseurs, nous intégrons des aspects de responsabilité sociale et corporative en gérant ces données de manière objective, impartiale et en garantissant à tous les niveaux que sont encouragés la compétence et l'absence de discrimination afin de lutter activement contre les manquements aux codes éthiques et contre la fraude et la corruption.

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

- Transparence et éthique.

Pour garantir ce point, les éléments suivants sont essentiels :

Respecter les lois, normes et règlements des pays dans lesquels est réalisé leur activité. Ne pas mettre en œuvre des pratiques, des conduites qui ne sont pas éthiques, et qui, sans pour autant violer la loi, peuvent porter préjudice à notre réputation.

Nous assurons la transparence et l'intégrité de toute l'information financière, commerciale ou relative à l'entreprise.

Dans tous les cas, les principes de la confidentialité et la protection des données ont été respectés.

Ils répondent aux normes les plus strictes de comportement éthique et moral.

- Droits humains et sociaux.

Pour DOLMAR PRODUITS OENOLOGIQUES, le bien-être des travailleurs est primordial. C'est pour cette raison qu'il nous semble important d'assurer de bonnes conditions de travail afin de maintenir notre engagement, de sorte que nos fournisseurs, nos collaborateurs, et nous -mêmes puissions respecter le soutien et le respect, en évitant toute forme d'abus ou de violation des droits de chaque individu.

Rejet du harcèlement physique, psychologique, moral ou abus d'autorité ou de toute autre conduite d'intimidation.

Le travail doit reposer sur la dignité et le respect, sans menaces, violence, exploitation ou tout autre type d'abus.

Le travail forcé sera interdit.

Les normes salariales et les horaires de travail légaux seront appliqués en respectant les droits acquis par les travailleurs.

La discrimination en raison du sexe, de la race, de la religion, du genre, d'une grossesse, d'une opinion publique, d'une appartenance à des syndicats, de l'état civil, etc. ne sera acceptée sous aucun prétexte.

Éradication absolue du travail des enfants sous quelle forme que ce soit.

- Sécurité et santé.

DOLMAR PRODUITS OENOLOGIQUES promeut l'application des normes de base et des politiques de santé et de sécurité au travail. L'entreprise tient également compte de cet aspect chez ses fournisseurs et ses collaborateurs qui doivent permettre :

1. L'accès à l'eau potable, à des installations sanitaires, à des mesures de sécurité de contrôle des incendies, à des EPI, à l'éclairage approprié, à la ventilation suffisante et à l'équipement de sécurité au cours de tous les processus.
2. Mesures de sécurité préventives pour chaque poste de travail et réponse en cas d'urgence.
3. Les employés doivent être formés et informés sur les risques de notre entreprise afin d'assurer une coordination adéquate de l'activité préventive.
4. Un lieu de travail sûr qui répond aux normes internationales de sécurité.

- Qualité et environnement.

L'un des principaux piliers de notre système de gestion est la fabrication dans le respect de l'environnement. Nous sommes une entreprise avec une conscience écologique, c'est pourquoi nos fournisseurs et nous-mêmes, nous nous engageons à :

Améliorer les pratiques écologiques.

Nous disposons d'une politique de qualité qui comprend évidemment des aspects environnementaux.

Nous maintenons une approche préventive, et nous encourageons des initiatives qui favorisent une meilleure responsabilité environnementale.

Nos processus d'évolution sont destinés à l'amélioration de l'efficacité et la réduction des dépenses des ressources.

Actions destinées à la réduction des impacts environnementaux.

En cas de dommages environnementaux, l'entreprise s'engage à utiliser tous les moyens nécessaires pour rétablir la situation antérieure à l'origine de l'impact.

- Confidentialité.

Nous nous engageons à maintenir la confidentialité de l'information et à l'utiliser uniquement dans le respect de nos obligations sans divulguer cette information à une personne ou à une entité quelconque (sauf aux conseillers, employés et directeurs impliqués dans des transactions commerciales et qui sont sensibles à ce sujet). De même, cet aspect sera pris en compte pour l'homologation de nos fournisseurs.

- Protection des données.

Dans tous les cas, notre engagement à respecter les aspects précédents est absolu, c'est pourquoi, au cas où des écarts seraient détectés en la matière, DOLMAR PRODUITS OENOLOGIQUES s'engage à mettre fin à toutes les relations commerciales avec les entreprises qui ne les respectent pas.

Date : le 1er janvier 2020.



A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Ainara Barquín Muñoz".

Ainara Barquín Muñoz

Responsable de Qualité et de Sécurité alimentaire

*Cette déclaration repose sur l'état actuel de nos connaissances à la date indiquée.*

*Elle est mise à jour dès qu'une nouvelle information digne d'intérêt pour nos clients est disponible.*