

**CERTIFICAT DE QUALITE ET D'ALIMENTARITE**
OENOSTAVE® - OENOBLOCK® - OENOSTICK® - OENOFIRST®
OENOFINISHER® - OENOCHIPS®**Objet**

Déclaration de qualité et d'alimentarité des Oenostave®, Oenoblock®, Oenostick®, Oenofirst®, Oenofinisher® et Oenochips® vendus par Seguin Moreau, utilisés dans l'élaboration des vins et des spiritueux.

Essence du chêne et alimentarité

Les différents produits sont constitués de chêne provenant des variétés :

- Pour les produits en Chêne français : *Quercus petraea/sessiliflora* et *Quercus robur/pedunculata*.
- Pour les produits en Chêne américain : *Quercus alba*

Le bois de chêne constituant les différents produits :

- est apte au contact alimentaire et n'a subi aucun traitement chimique,
- fait l'objet d'un plan de contrôle relatif aux composés organo-halogénés susceptibles d'être à l'origine de goût de moisi (composés analysés : PCP, PCA, TCA, TCP, TeCP, TeCA, TBA, TBP).

Toutes les matières premières hors bois sont aptes au contact alimentaire pour les vins et alcools jusqu'à 50°v/v :

- Sac et filet pour Oenoblock®, Oenostick®, Oenochips®,
- Lien plastique pour Oenostave®, Oenostick®,
- Piton et câble en inox 316L pour Oenostick®.

Procédé de fabrication

Les produits n'ont subi aucun traitement chimique, enzymatique, physique autre que le chauffage. Le bois a été chauffé, grillé, mais non carbonisé.

Les produits sont garantis sans ionisation, sans irradiation, sans nanotechnologie. Les emballages ne contiennent ni **phthalates** (DEHP, DINP, DPB) ni **Bisphénol A**.

Les produits ne contiennent **pas d'allergènes**, ni **aucun OGM**, et ne sont pas issus d'OGM.

Les produits sont compatibles avec l'utilisation en **Agriculture Biologique** : Conformes aux règlements Européen **UE 2018/848** et Américain **National Organic Program**.

Les produits ne sont constitués que de produits **d'origine végétale** et le process de fabrication exclu tout produit d'origine animale.

La chauffe et l'emballage a eu lieu dans le respect des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène, afin de maîtriser les risques sanitaires et organoleptiques.

Par conséquent, ces produits et ces emballages sont aptes au contact alimentaire conformément :

- aux règlements européens **CE 1935/2004** et **CE 2023/2006** relatif aux matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires,
- aux règlements européens **CE 1507/2006** et **CE 606/2009** relatif à l'utilisation des morceaux de bois dans l'élaboration des vins et au règlement européen **934/2019**, complétant le règlement européen **1308/2013** sur les pratiques œnologiques autorisées
- au règlement européen **CE 10/2011** et ses amendements, sur les matériaux plastiques en contact alimentaire
- à la résolution **N° 03/2005 du codex œnologique** = Morceaux de bois utilisés pour l'élaboration d'un vin, adoptée par l'OIV (Organisation Internationale de la vigne et du vin) et à la résolution **n°430/2010**.

Les morceaux de bois de chêne respectent la résolution EONO 3/2005 de l'OIV : à savoir que les dimensions des particules sont telles qu'au moins 95 % en poids est retenu par le tamis dont les mailles sont de 2 mm (soit 9 mesh).

Conditions Phytosanitaires

Les Oenostaves®, Oenoblock® et Oenosticks® sont issus de bois de chêne, qui a été séché et traité à cœur à une température minimum de 150°C pendant au moins 50 minutes.

Les produits Oenofirst®, Oenofinisher® et Oenochips® sont issus de bois de chêne, qui a été séché et traité à cœur à une température minimum de 70°C pendant au moins 90 minutes.

Emballage et Conditions de stockage

L'emballage primaire des produits est composé d'un matériau copolymère plastique - aluminium ne présentant aucun risque de pollution pour le bois de chêne. Nos produits conservent toutes leurs propriétés organoleptiques et alimentaires tant qu'ils sont conservés dans leur emballage d'origine (scellé) et cela sans durée de péremption. Les boîtes doivent être stockées dans un local sec et exempt d'odeurs, avant leur utilisation.

Rédacteur	Vérificateur	Approbateur	Date
Alexandra DUPEUX Responsable SQE	Benoit VERDIER Directeur R&D et Innovation	Alexis LABROUSSE Directeur Industriel	07/09/2022