

DECLARATION DE CONFORMITE

Bois pour l'Œnologie



1. Caractéristiques des produits

Utilisation attendue des produits

Pronektar fabrique et commercialise du Bois pour l'Œnologie de différents formats : granulats, copeaux, blocks, staves et sticks.

Ces produits s'emploient lors de l'élaboration et de l'élevage des vins et spiritueux, y compris pour la fermentation des raisins frais et des moûts de raisins, pour leur transmettre certains constituants issus du bois de chêne, dans le respect des bonnes pratiques œnologiques (voir Guides de Bonnes Pratiques Hygiéniques-Filière vins, recommandations OIV et INAO) et de la réglementation applicable.

Spécifications techniques

Se reporter à notre « catalogue » et à nos « fiches techniques produits ».

Espèces botaniques

Le Bois pour l'Œnologie Pronektar est uniquement fabriqué avec du **chêne neuf**, d'espèces *Quercus petraea* (Matt.) Liebl. et *Quercus robur* L. pour le chêne Français et d'espèce *Quercus alba* L. pour le chêne Américain.

Conseils d'utilisation - Dosage - Temps de contact

Le Bois pour l'Œnologie s'utilise lors des différentes phases d'élaboration d'un vin. Le choix du produit, le dosage, le moment d'incorporation et le temps de contact sont définis en fonction des objectifs œnologiques recherchés.

Pour plus d'informations, veuillez contacter votre œnologue conseil Pronektar ou notre service technique sur info@pronektar.fr

Conditions de stockage

Conserver le produit dans son emballage d'origine, à l'abri de l'air et de l'humidité. Ne pas stocker à proximité de produits chimiques volatils, de solvants ou tout autre produit odorant.

2. Réglementation

Contact alimentaire et mise en application

Le Bois pour l'Œnologie Pronektar est **apte au contact alimentaire avec le vin, conformément aux :**

- **Recommandations** adoptées par l'OIV dans le **Codex Œnologique International (Fiche OENO 3/2005, OENO 430/2010)** et le **Code International des Pratiques Œnologiques (OENO 9/01)** ;
- **Règlement européen n°1935/2004** régissant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ;
- **Règlement européen n°2023/2006** relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ;
- A la **fiche bois DGCCRF du 23/02/2015** précisant les critères d'aptitude du chêne au contact des denrées alimentaires ;
- **Règlement Européen n°934/2019** définissant les caractéristiques réglementaires des *morceaux de bois de chêne*, et les conditions de mise en œuvre de cette pratique œnologique ;
- Réglementation **US FDA 21 CFR §172.510**.

Données de sécurité

Se reporter à nos « **Fiches de Données de Sécurité** »

Systèmes de fixation en cuve - fût

Les **sacs à infusion** pour granulats/copeaux/blocks et **les liens de fixation des staves** livrés avec les produits sont aptes au contact alimentaire. Les filets à infusion, les boucles et crochets composant les sticks sont aptes au contact alimentaire.

Emballages

Les emballages primaires contenant les produits sont aptes au contact alimentaire.

Vins Biologiques

Le Bois pour l'Œnologie peut être employé lors de l'élaboration de vins biologiques.

Les produits Pronektar sont conformes aux **Rèlements Européens n°834/2007 et n°203/2012**, ainsi que du **règlement américain NOP**, et sont référencés sur le site www.intrants.bio de l'**organisme Ecocert**.

3. Gestion de la Qualité

Assurance et Contrôle Qualité

Dans le but de mieux maîtriser les **risques sanitaires et organoleptiques**, Sciage du Berry a mis en place des **instructions de maîtrise du process** et de **contrôle des produits**.

Traçabilité

A partir du **N° de lot indiqué sur l'étiquette de l'emballage**, nous pouvons retrouver le **lot de bois**, l'enregistrement des **températures de chauffe** et les **analyses** de contrôle liés à la fabrication.

Haloanisoles et Halophénols

Des contrôles réguliers des **haloanisoles** et **halophénols** sont effectués sur :

- Les produits en cours (par lot de production).
- L'atmosphère des lieux de production/stockage (ateliers chauffe et broyage, stock expédition),
- les emballages (sac à infusion, sachets et cartons).

Eléments Traces Métalliques

Des contrôles des teneurs en **Fer et Métaux Lourds** sont effectués, à fréquence déterminée, sur des lots de produits en cours.

Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques – Dioxines et Furanes

Le Bois pour l'Œnologie ne présente pas de danger de contamination du vin par des hydrocarbures aromatiques polycycliques et par des dioxines et furanes(*).

* Source : Rapport de l'Institut Français de la Vigne et du Vin – Bois au contact du Vin, Rapport à l'ANSES, 2012.

4. Garanties de non traitement

Nous n'appliquons **aucun traitement chimique**, notamment antifongique (PCP, natamycine/pimaricine...), ni **enzymatique** ou **hormonal** sur la matière première (chêne) et lors de la fabrication du Bois pour l'Œnologie.

Conservateurs, additifs

Il n'y a **pas** de **conservateurs, adjuvants ou additifs** dans nos fabrications. Les produits sont uniquement constitués de bois de chêne ayant subi un broyage ou un usinage mécanique puis un traitement thermique dans des installations industrielles qui transforment exclusivement du bois (pas de croisement avec d'autres produits alimentaires).

Le dioxyde de soufre n'est pas employé lors de la fabrication et du stockage des produits.

Allergènes

Les produits Pronektar ne contiennent **aucune des substances allergènes** définies dans le **Règlement européen n°1169/2011**.

OGM

Les produits Pronektar ne contiennent **pas d'OGM** au sens de la **Directive Européenne 2001/18 Art.2.2**, et du **Règlement Européen n°1830/2003**.

Ionisation

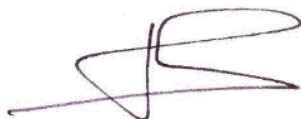
Les produits Pronektar ne subissent **pas de traitement ionisant**.

Absence de Nanotechnologies

Pronektar ne met pas en œuvre de nanotechnologies dans le cadre de l'élaboration de ses produits.

Absence d'ingrédients d'origine animale

Les Produits Pronektar ne contiennent pas d'ingrédients ou de composants d'origine animale.



THOMAS GIORDANENGO

RESPONSABLE QUALITE PRONEKTAR

Edition du 01/12/2021 – PKT CAL ENR 03.8