IOC
Révélons votre différence

FICHE TECHNIQUE

FLAVOCLEAN

CORRECTEURS

Produit soumis à autorisation. Se conformer à la législation en vigueur.

L'emploi de charbon oenologique est autorisé sur moûts, vins en fermentation et vins blancs dans la limite de 100 g de charbon par hL.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

FLAVOCLEAN est un noir végétal activé, adapté à la désodorisation des moûts, des vins en fermentation et des vins blancs, particulièrement actif contre certains goûts : moisi et végétal (IPMP, ...)

FLAVOCLEAN est un charbon actif inerte à haut pouvoir adsorbant vis-à-vis de certains défauts des vins. Il montre une capacité relativement faible à décolorer.

MISE EN OEUVRE

1. Incorporation :

• Délayer le produit dans 2 à 3 fois son volume d'eau et incorporer la suspension dans le moût, le vin en fermentation ou le vin blanc.

• Homogénéiser au cours d'un remontage suivi d'un brassage soigné.

2. Elimination :

• Sur moût : Utiliser **FLAVOCLEAN** en association avec INOZYME et éliminer après débourbage de 24 heures ou par centrifugation.

• sur vin en fermentation ou vin blanc : Eliminer après 24 heures (maximum 48 heures) de contact par filtration ou

DOSE D'EMPLOI

Pour la détermination de la dose d'emploi consulter votre laboratoire ou votre œnologue conseil. La dose étant fonction du problème à corriger, il convient de faire des essais au préalable.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

• En sacs de 1 kg.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.

Institut Œnologique de Champagne
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

L'information contenue dans cette fiche est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Elle ne dispense en rien les utilisateurs de prendre leurs propres précautions et de réaliser leurs propres essais. Toute réglementation en vigueur doit être scrupuleusement observée.

VERSION 28-11-2017

FICHE DE DONNEES DE SECURITE
FLAVOCLEAN

SECTION 1. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE/ DU MELANGE ET DE LA SOCIETE/ L'ENTREPRISE

1.1. Identificateur du produit
Nom du produit : FLAVOCLEAN

1.2. Utilisations identifiées pertinentes de la substance ou du mélange et utilisations déconseillées
Utilisation identifiée : produit destiné à l'œnologie.

1.3. Renseignements concernant le fournisseur de la fiche de données de sécurité
Informations sur la société : Institut Œnologique de Champagne
Z.I. de Mardeuil – Allée de Cumières – BP 25
51201 EPERNAY Cedex
FRANCE
Tel: + 33 (0) 3.26.51.96.00.
Fax: + 33 (0) 3.26.51.02.20.
fds@ioc.eu.com

1.4. Numéro d'appel d'urgence
N° de l'organisme officiel : 01.45.42.59.59

SECTION 2. IDENTIFICATION DES DANGERS

2.1. Classification de la substance ou du mélange
Substance non concernée par la classification CLP.

2.2 .Éléments d'étiquetage
Substance non concerné par l'étiquetage CLP.

2.3. Autres dangers

SECTION 3. COMPOSITION / INFORMATIONS SUR LES COMPOSANTS

3.1. Substances
Nom chimique : Carbone

N° CAS : 7440-44-0

N° CE : 231-153-3

Concentration : > 95%

3.2. Mélanges

SECTION 4. PREMIERS SECOURS

4.1. Description des premiers secours
Inhalation : Eloigner le sujet de la zone contaminée, faire respirer de l'air frais. Faire moucher.
En cas de troubles persistants : consulter un médecin.
Si forte inhalation de poussières : sortir le sujet à l'air libre, lui faire rincer abondamment la gorge avec de l'eau potable

Ingestion : En cas de troubles : consulter un médecin

Absorption par la peau : Lavage immédiat, abondant et prolongé à l'eau et au savon.

Contact oculaire : Laver immédiatement et abondamment à l'eau, en écartant les paupières, pendant au moins 15 minutes (afin d'éliminer les poussières).

4.2. Principaux symptômes et effets, aigus immédiats et traitements
Inhalation : Donnée non disponible

Ingestion : Donnée non disponible

Absorption par la peau : Donnée non disponible

Contact oculaire : Donnée non disponible.

4.3. Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitements particuliers
Aucun ; si les symptômes persistent, consulter un médecin

SECTION 5. MESURE DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

5.1. Moyens d'extinction
Conseillés : Mousse, dioxyde de carbone (CO_2), jet d'eau pulvérisée, brouillard aqueux

5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange
Aucun

5.3. Conseils aux pompiers
En cas d'incendie, porter un appareil de protection respiratoire autonome

SECTION 6. MESURE A PRENDRE EN CAS DE DEVERSEMENT ACCIDENTELLE

6.1. Précautions individuelles, équipement de protection et procédures d'urgence
Eviter l'inhalation de la poussière.
Eviter le contact avec la peau et les yeux.
Eviter l'écrasement du produit, la formation et la diffusion de poussières dans l'atmosphère

6.2. Précaution pour la protection de l'environnement
Éviter que le produit arrive dans les égouts.

6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage
Ramasser et évacuer sans créer de poussière.
Conserver dans des récipients adaptés et fermés pour l'élimination.
Eviter la dispersion de la poussière dans l'air (par ex. par enlèvement de la poussière sur les surfaces avec de l'air comprimé).
Éliminer les traces en déversant de l'eau

6.4. Référence à d'autres sections
Se reporter à la section 13 pour l'équipement de protection personnel

SECTION 7. MANIPULATION ET STOCKAGE

7.1. Précautions à prendre pour une manipulation sans danger
Ne pas manger, fumer ou boire dans la zone de travail.
Éviter la formation de poussière.
Éviter tout espace clos, sauf si suffisamment aéré; le produit absorbe l'oxygène de l'air ambiant, réduisant ainsi l'oxygène disponible pour la respiration

7.2. Conditions nécessaires pour assurer la sécurité du stockage, tenant compte d'éventuelles incompatibilités
Tenir le récipient bien fermé dans un endroit sec et bien aéré.
Conserver à l'écart de la chaleur et des flammes.
Éviter tout contact avec des agents oxydants et acides forts.
Matériel d'emballage recommandé :
Grand récipient vrac souple (GRVS)
Sacs en papier
Aluminium ou acier pour camion citerne.

7.3. Utilisation(s) finale(s) particulière(s)
Aucune

SECTION 8. CONTROLE DE L'EXPOSITION / PROTECTION INDIVIDUELLE

8.1. Paramètres de contrôle
Valeurs limites d'exposition (poussières) :

Source	Date	Type de valeur	Valeur (ppm)	Valeur (mg/m^3)	Remarques
INRS(FR)	01/2008	VME	-	5	Fraction alvéolaire. Valeur réglementaire contraignante
INRS(FR)	01/2008	VME	-	10	Fraction alvéolaire. Valeur réglementaire contraignante
ACGIH(US)	2008	TWA	-	10	Particules inhalables
ACGIH(US)	2008	TWA	-	3	Poussières alvéolaires

Valeur limites d'exposition : Carbone

Source	Date	Type de valeur	Valeur (ppm)	Valeur (mg/m^3)	Remarques
INRS(FR)	01/2008	VME	-	2	Fraction alvéolaire. Limite indicative

Dose dérivée sans effet (DNEL) :

Utilisation finale	Inhalation	Ingestion	Contact avec la peau
Travailleurs	3 mg/m^3 (LE,LT)	-	-
Consommateurs	0,5 mg/m^3 (LE,LT)	-	-

LE : Effets locaux, **SE** : Effets systémiques, **LT** : Long terme, **ST** : Court terme

Concentration prévisible sans effet (PNEC): Non pertinent

8.2. Contrôles de l'exposition
Mesures générales de protection :
Prévoir un renouvellement d'air et/ou une ventilation suffisante dans les ateliers.

Équipement de protection individuelle :
Protection respiratoire: Demi-masque avec filtre à particules P2 (Norme Européenne 143)
Protection des mains: Gants
Protection des yeux/du visage: Flacon pour le rinçage oculaire avec de l'eau pure, lunettes de sécurité
Protection de la peau et du corps: Vêtement de protection.

SECTION 9. PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles
Aspect : solide

Odeur : aucune

Seuil olfactif : non pertinent

pH : 3 – 8 à la dilution d'emploi conseillée selon la qualité
Point de fusion/ point de congélation : > 1000 °C (estimé)
Point initial d'ébullition et intervalle d'ébullition : > 1000 °C (estimé)
Point éclair : donnée non disponible
Taux d'évaporation : donnée non disponible
Inflammabilité : donnée non disponible
Limites supérieures/ inférieures d'inflammabilité ou limites d'explosivité : 20 g/m^3
Pression de vapeur : donnée non disponible
Densité de vapeur : donnée non disponible
Solubilités : donnée non disponible
Coefficient de partage : donnée non disponible
Température d'auto-inflammabilité : donnée non disponible
Température de décomposition : donnée non disponible
Viscosité : donnée non disponible
Propriétés explosives : donnée non disponible
Propriétés comburantes : donnée non disponible

9.2. Autres informations

SECTION 10. STABILITE ET REACTIVITE

10.1. Réactivité
Produit stable aux températures usuelles de stockage et de manipulation

10.2. Stabilité chimique
Donnée non disponible

10.3. Possibilités de réactions dangereuses
Combustion rapide avec l'oxygène liquide, l'ozone et les oxydants puissants

10.4. Conditions à éviter
Stocker à l'abri de l'humidité (pour conserver les qualités techniques du produit)

10.5 Matières incompatibles
Conserver à l'écart des solvants (possibilité d'adsorption de leurs vapeurs par le charbon actif) et des oxydants puissants

10.6. Produits de décomposition
Oxydes de carbone

SECTION 11. INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

11.1. Informations toxicologiques
Aucun effet néfaste chez l'homme à notre connaissance dans les conditions normales d'utilisation.

Informations sur les effets toxicologiques :
Toxicité aiguë:
Inhalation : CL50/14 j/rat : 8,5 mg/L (Méthode: OCDE Ligne directrice 403)
Ingestion : DL50/rat : > 2.000 mg/kg (Méthode: OCDE Ligne directrice 423)

Effets locaux (corrosion / irritation / lésions oculaires graves):
Contact avec la peau : pas d'irritation de la peau (OCDE Ligne directrice 404)
Contact avec les yeux : pas d'irritation des yeux (OCDE Ligne directrice 405)

Sensibilisation respiratoire ou cutanée :
Inhalation : Pas de données disponibles
Contact avec la peau: Non sensibilisant cutané

Effets CMR :
Mutagénicité in vitro : Négatif
Cancérogénicité : Pas de données disponibles
Toxicité pour la reproduction: Pas de données disponibles

Toxicité spécifique pour certains organes cibles :
Exposition unique : Pas de données disponibles
Exposition répétée : Pas de données disponibles

Danger par aspiration: Pas de données disponibles

SECTION 12. INFORMATIONS ECOLOGIQUES

12.1. Toxicité
Évaluation Ecotoxicologique :
Aucune atteinte à l'environnement n'est connue ou prévisible dans les conditions normales d'utilisation.
Rejets interdits en milieu naturel si des substances dangereuses sont adsorbées sur le produit.
Insoluble en milieu aqueux, le produit est séparable par filtration ou sédimentation.

12.2. Persistance et dégradabilité
Donnée non disponible

12.3. Potentiel de bioaccumulation
Coefficient de partage: n-octanol/eau, non pertinent

12.4. Mobilité dans le sol
Donnée non disponible

12.5. Résultats des évaluations PBT et vPvB
Donnée non disponible

12.6. Autres effets néfastes
Donnée non disponible

SECTION 13. CONSIDERATIONS RELATIVES A L'ELIMINATION

13.1 Méthodes de traitements des déchets
Elimination du produit:
En accord avec les réglementations locales et nationales.
Si produit non utilisé (resté en l'état) : mise en décharge autorisée.
Si produit usé (présence de substances adsorbées) : se conformer aux règlements et arrêtés en vigueur

SECTION 14. INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

14.1. Numéro ONU
Si le produit est transporté en sacs ou en big bags : Le produit peut être non réglementé dans le cas où le test 33.3.1.3.3 du manuel d'épreuve et de critères ONU est négatif.

IMDG: Non soumis à la classe 4.2. si test IMO-IMDG négatif. (certificat obligatoire).

ICAO/IATA: Echantillons : non soumis à la classe 4.2. (certificat obligatoire).

ADR/RID: Non soumis à la classe 4.2. (2.2.42.1.5 de l'ADR).

Réglementation	N°ONU	Nom d'expédition des Nations Unies	Classe	Etiquette	PG	Dangereux pour l'environnement	Autres informations
ADR	1362	Charbon actif	4,2	4,2	III	Non	
ADNR	1362	Charbon actif	4,2	4,2	III	Non	
RIT	1362	Charbon actif	4,2	4,2	III	Non	
IATA Cargo	1362		4,2	4,2	III	Non	
IATA Passenger	1362		4,2	4,2	III	Non	
IMDG	1362	Charbon actif	4,2	4,2	III	Non	EmS Number: F-A, S-J

14.2. Nom d'expédition des Nations unies
Donnée non disponible

14.3. Classe(s) de danger pour le transport
Donnée non disponible

14.4. Groupe d'emballage
Donnée non disponible

14.5. Dangers pour l'environnement
Donnée non disponible

14.6. Précautions particulières à prendre par l'utilisateur
Donnée non disponible

14.7. Transport en vrac conformément à l'annexe 2 de la convention MARPOL 73/78 et au recueil IBC
Donnée non disponible

SECTION 15. INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

15.1. Réglementations/ Législation particulières à la substance ou au mélange en matière de sécurité, de santé et d'environnement
Fiches de données de sécurité: conformément au Règlement (CE) No. 1907/2006.

Réglementations/législation particulières à la substance ou au mélange en matière de sécurité, de santé et d'environnement :

Listé dans les listes suivantes:
UE. Annexe I, catégorie 1C, du Règlement 1334/2000 du Conseil sur le contrôle des exportations de biens et technologies à double usage, ainsi modifié.

Réglementation française :
Substances dangereuses :
Arrêté du 20.04.1994 modifié en dernier lieu par l'arrêté du 7 décembre 2009.

Installations classées :
Loi n° 76-663 du 19.7.76 et circulaire du 17-7-78

Déchets :
Loi n°75-633 du 15.7.75 - Instruction technique du 22.1.80 sur les déchets industriels–

Arrêté du 02.02.1998, modifié par l'arrêté du 29.05.2000 et par l'arrêté du 03.08.2001, relatif aux prélèvements et à la consommation d'eau, ainsi qu'aux émissions de toute nature des installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation

Inventaires:
EINECS: Conforme
TSCA: Conforme
AICS: Conforme
DSL: Tous les composants de ce produit sont sur la liste Canadienne DSL.
ENCS (JP): Non Conforme
KECI (KR): Conforme
PICCS (PH): Conforme
IECSC (CN): Conforme

15.2. Evaluation de la sécurité chimique
Non applicable

SECTION 16. AUTRES INFORMATIONS

Révision complète de mise en conformité avec le règlement (UE) N°453/2010 du 20 Mai 2010

Texte intégral des phrases R, H, EUH mentionnées sous les sections 2 et 3 :
R48/20 : Nocif: risque d'effets graves pour la santé en cas d'exposition prolongée par inhalation.
H372 : Risque avéré d'effets graves sur les organes en cas d'expositions répétées ou prolongées par inhalation.

Thésaurus :
NOAEL : Dose sans effet toxique observable (NOAEL)
LOAEL : Dose/concentration la plus faible pour laquelle un effet indésirable est encore observé (LOAEL)
bw : Poids du corps
food : Dans la nourriture
dw : Poids sec
vPvB : Très persistant et très bioaccumulable
PBT : Persistant, bioaccumulable et toxique.

“Les conditions de travail de l’utilisateur ne nous étant pas connues, les informations données dans la présente fiche de données de sécurité sont basées sur l’état de nos connaissances et sur la réglementation tant nationale que communautaire.
Le produit ne doit être utilisé à d’autres usages que ceux spécifiés, sans avoir obtenu au préalable des instructions écrites.
Il est toujours de la responsabilité de l’utilisateur de prendre toutes les mesures nécessaires pour répondre aux exigences des lois et réglementations locales.
Les informations données dans la présente fiche doivent être considérées comme une description des exigences de sécurité relatives à notre produit et non pas comme une garantie des propriétés de celui-ci.”

Epernay, le mardi 3 août 2021

INFORMATION ALLERGÈNES

Nom du client : **LABORATOIRE NATOLI&ASSOCIES**
Nom du produit : **FLAVOCLEAN**

L'INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE certifie que le produit cité :

L'absence ou la présence de SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, suivant l'annexe II du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, et ses modifications.

ABSENCE: 1. Céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales, à l'exception des : a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1); b) maltodextrines à base de blé (1); c) sirops de glucose à base d'orge; d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques y compris d'alcool éthylique d'origine agricole,

ABSENCE: 2. Crustacés et produits à base de crustacés,

ABSENCE: 3. Œufs et produits à base d'œufs,

ABSENCE: 4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de : a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes; b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin,

ABSENCE: 5. Arachides et produits à base d'arachides,

ABSENCE: 6. Soja et produits à base de soja, à l'exception: a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1); b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja; c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja; d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja,

ABSENCE: 7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception: a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques y compris d'alcool éthylique d'origine agricole; b) du lactitol,

ABSENCE: 8. Fruits à coque, à savoir : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylusavellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch*], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques y compris d'alcool éthylique d'origine agricole,

ABSENCE: 9. Céleri et produits à base de céleri,

ABSENCE: 10. Moutarde et produits à base de moutarde,

ABSENCE: 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame,

ABSENCE: 12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO_2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant,

ABSENCE: 13. Lupin et produits à base de lupin,

ABSENCE: 14. Mollusques et produits à base de mollusques.

La validité du document est d'une année, soit jusqu'au 3 août 2022

C. GONZALÈS
Responsable Qualité

(1) et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.

Institut Œnologique de Champagne
Adresse siège social :
ZI de Mardeuil - 1 rue du Pré Bréda
51530 MARDEUIL
Adresse postale :
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France
Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
ioc@ioc.eu.com
www. ioc.eu.com
SAS au capital de 6.500.000 Euros - SIREN 501 241 723 R.C.S. REIMS - Code APE 2059Z - Numéro de TVA intra-communautaire : FR 44 501 241 723

Epernay, le mardi 3 août 2021

CERTIFICAT DE CONFORMITÉ

Nom du client : **LABORATOIRE NATOLI&ASSOCIES**

Nom du produit : **FLAVOCLEAN**

L'INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE certifie que le produit cité* :

- est conforme aux spécifications de pureté et d'identité du ***Codex Œnologique International***,
- est autorisé suivant l'annexe I du **règlement UE 2019/934** et ses amendements,
- est de **qualité alimentaire**, pouvant être utilisé dans la fabrication des vins pour la consommation humaine, conformément aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires définies par les règlements CE 178/2002 et CE 852/2004,
- n'a pas pour origine, et n'entre pas en contact durant tout le procédé de fabrication avec des **Organismes Génétiquement Modifiés****, il en est exempt au sens de la partie A article 2 de la directive CE 2001/18, il n'est donc pas soumis à étiquetage figurant au chapitre 2, section 2 du règlement CE 1829/2003, ni à l'article 4 paragraphe B du règlement CE 1830/2003,
- n'a subi aucun traitement **ionisant** ou irradiant**,
- n'est pas issu de la **nanotechnologie**** et ne contient pas d'ingrédient sous la forme de nanomatériaux manufacturés,
- a pour origine technologique : **végétale**, et est compatible avec un régime végétalien,
- est conditionné dans un **emballage conforme**** d'une part aux règlements CE 1935/2004, UE 10/2011 et ses amendements, CE 19/2007 (dont phtalates), ne contient pas de bisphénol A ; d'autre part à la directive 94/62/CE (modifiée), au décret français n°2007/1467, à la directive 2008/98/CE et au décret français n°2011/828.

C. GONZALÈS
Responsable Qualité

*dans son emballage d'origine fermé, suivant les conditions de conservation indiquées sur la fiche technique.
**suivant les informations communiquées par nos fournisseurs.

Institut Œnologique de Champagne

Adresse siège social :
ZI de Mardeuil - 1 rue du Pré Bréda
51530 MARDEUIL

Adresse postale :
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
ioc@ioc.eu.com
www. ioc.eu.com

SAS au capital de 6.500.000 Euros - SIREN 501 241 723 R.C.S. REIMS - Code APE 2059Z - Numéro de TVA intra-communautaire : FR 44 501 241 723

Epernay, le mardi 3 août 2021

DÉCLARATION DE VINIFICATION BIOLOGIQUE

Nom du client : **LABORATOIRE NATOLI&ASSOCIES**

Nom du produit : **FLAVOCLEAN**

L'INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE certifie que le produit cité :

- peut être mis en œuvre en vinification biologique suivant :

  – réglementation **européenne** : l'annexe V du règlement d'exécution (UE) n°2019/2164 modifiant l'annexe VIII bis *Produits et substances pouvant être utilisés ou ajoutés dans les produits biologiques du secteur vitivinicole, visés à l'article 29 quater* du règlement d'exécution (UE) n°2018/1584 de la commission du 22 octobre 2018 modifiant le règlement (CE) n° 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil.

  – réglementation **américaine (** USDA **NOP)** : annexe 7 CFR § 205.605 *Nonagricultural (nonorganic) substances allowed as ingredients in or on processed products labeled as "organic" or "made with organic (specified ingredients or food group(s)).*"

NOP : comme agent de filtration uniquement

C. GONZALÈS
Responsable Qualité

Produits œnologiques distribués par IOC utilisables en vinification UE BIO et/ou NOP

Liste élaborée selon le RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) n° 203/2012 DE LA COMMISSION du 8 mars 2012 et le règlement d'exécution n°2018/1584 de la commission du 22 octobre 2018 modifiant le règlement (CE) n° 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil et du règlement NOP pour les USA en ce qui concerne le vin biologique. Il est de votre responsabilité de vous renseigner auprès de votre organisme certificateur afin de vérifier la conformité avec votre charte des produits listés ci-après. Cette liste est un guide et reste une interprétation, que nous espérons la plus juste possible, de la réglementation en vigueur. L'Institut Œnologique de Champagne ne pourra en aucun cas être tenu responsable pour une erreur d'appréciation, ou pour tout dommage lié à l'utilisation de ce guide sans autre vérification.

Optimisation de la fermentation		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
ACTIPROTECT	Autolysat de levure, levures inactivées	✓[1]	✓
ACTIPROTECT +	Autolysat de levure, levures inactivées	✓[1]	✓
ACTIPROTECT ROSÉ	Autolysat de levure, levures inactivées	✓[1]	✓
ACTIVIT	Levures inactivées, phosphate diammonique, thiamine	✓[1]	NA
ACTIVIT NAT	Autolysat de levure, levures inactivées	✓[1]	✓
ACTIVIT O	Autolysat de levure, levures inactivées, thiamine	✓[1]	NA
ACTIVIT SAFE	Autolysat de levure, écorces de levures	✓[1]	✓
BIO YEAST CELL WALLS	Ecorces de levures	✓	✓
CELLCLEAN	Ecorces de levures	✓[1]	✓
EXTRA PM	Autolysat de levure, levures inactivées	NA	✓
FERMIVIT PM	Levures inactivées spécifiques	✓[1]	✓
FOSFOVIT	Phosphate diammonique & Thiamine	✓	NA
HYDRA PC	Autolysat de levure, levures inactivées	✓[1]	✓
ML RED BOOST	Levures inactivées	NA	✓
NUTRIFLORE FML	Levures inactivées	NA	✓
NUTRIFLORE PDC	Levures inactivées	NA	✓
NUTRIO SUCCESS	Levures inactivées, autolysat de levure, écorces de levures	✓[1]	✓
PHOSPHATE DIAMMONIQUE	Phosphate diammonique	✓	NA
PHOSPHATES TITRÉS	Phosphate diammonique & Thiamine	✓	NA
RESKUE	Ecorces de levures	✓[1]	✓
STIMULA CABERNET™	Autolysat de levure	✓[1]	✓
STIMULA CHARDONNAY™	Autolysat de levure	✓[1]	✓
STIMULA SAUVIGNON BLANC™	Autolysat de levure	✓[1]	✓
STIMULA SYRAH™	Autolysat de levure	✓[1]	✓
SUCCESS PROTECT	Autolysat de levure, levures inactivées	✓[1]	✓
THIAMINE	Thiamine	✓	NA

✓= Autorisé NA= Non Autorisé

[1]= Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles [2]= Exclusivement pour de la clarification [3]= Sans mise en œuvre de l'activateur

IOC
Révélons votre différence

Produits œnologiques distribués par IOC utilisables en vinification UE BIO et/ou NOP

Levures œnologiques

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
IOC 11-1002	Levures sèches actives	✓[1]	✓
IOC 11-1002 K	Levures sèches actives	✓[1]	✓
IOC 18-2007	Levures sèches actives	✓[1]	✓
AFFINITY ECA5™	Levures sèches actives	✓[1]	NA
IOC B 2000	Levures sèches actives	✓[1]	✓
IOC B 3000	Levures sèches actives	✓[1]	✓
IOC BE FRESH	Levures sèches actives	✓[1]	✓
IOC BE FRUITS	Levures sèches actives	✓[1]	✓
IOC BE THIOLS	Levures sèches actives	✓[1]	✓
IOC BIO	Levures sèches actives	✓	✓
IOC BY	Levures sèches actives	✓[1]	✓
IOC DYNAMIX	Levures sèches actives	✓[1]	✓
IOC EXENCE	Levures sèches actives	✓[1]	✓
IOC FIZZ	Levures sèches actives	✓[1]	✓
IOC FIZZ +	Levures sèches actives	✓[1]	✓
IOC FRESH ROSÉ	Levures sèches actives	✓[1]	✓
IOC GAÏA	Levures sèches actives	✓[1]	✓
IOC HARMONIE	Levures sèches actives	✓[1]	✓
IOC INFINI'TwICE	Levures sèches actives	✓[1]	✓
IOC LEVEL² INITIA	Levures sèches actives	✓[1]	✓
IOC PRESTIGE	Levures sèches actives	✓[1]	✓
IOC PRIMROUGE - R 9001	Levures sèches actives	✓[1]	✓
IOC R 9002	Levures sèches actives	✓[1]	✓
IOC R 9008	Levures sèches actives	✓[1]	✓
IOC RÉVÉLATION TERROIR	Levures sèches actives	✓[1]	✓
IOC RÉVÉLATION THIOLS	Levures sèches actives	✓[1]	✓
IOC RP 15	Levures sèches actives	✓[1]	✓
IOC TwICE	Levures sèches actives	✓[1]	✓
IONYS$_{WF}$™	Levures sèches actives	✓[1]	✓
LEVEL² BIODIVA™	Levures sèches actives	✓[1]	✓
LEVEL² LAKTIA™	Levures sèches actives	✓[1]	✓
LEVEL² TD™	Levures sèches actives	✓[1]	✓
VELLUTO EVOLUTION	Levures sèches actives	✓[1]	✓
SAUVY	Levures sèches actives	✓[1]	✓
SUCCES AROMA	Levures sèches actives	✓[1]	✓
SUCCESS RED	Levures sèches actives	✓[1]	✓
SUCCESS VARIETAL	Levures sèches actives	✓[1]	✓

✓= Autorisé NA= Non Autorisé

[1]= Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles [2]= Exclusivement pour de la clarification [3]= Sans mise en œuvre de l'activateur

Alternatives-lies

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
FULLPROTECT	Levures inactivées et tanin	✓	✓
GLUTAROM	Levures inactivées	NA	✓
GLUTAROM EXTRA	Levures inactivées	NA	✓
GLUTASTAR	Levures inactivées	NA	✓
OPTI-MUM RED™	Autolysat de levure	✓[1]	✓
PURE-LEES DELICACY	Levures inactivées	✓[1]	✓
PURE-LEES ELEGANCY	Levures inactivées	✓[1]	✓
PURE-LEES LONGEVITY™	Levures inactivées	✓[1]	✓
SPHERE BLANC	Levures inactivées	✓[1]	✓
SPHERE EXPRESS	Levures inactivées, mannoprotéines	✓[1]	✓
SPHERE ROUGE	Levures inactivées	✓[1]	✓
ultIMA Fresh	Mannoprotéines, gomme arabique	✓[1]	✓
Ultima Jump	Mannoprotéines, gomme arabique	✓[1]	✓
ultIMA Ready Expression	Mannoprotéines, gomme arabique, acide citrique (<1%)	✓[1]	NA
ultiMA Ready Fizz	Mannoprotéines, gomme arabique, acide citrique	✓[1]	NA
ultIMA Ready Life	Mannoprotéines, gomme arabique, acide citrique (<1%)	✓[1]	NA
ultIMA Ready Soft	Mannoprotéines, gomme arabique, acide citrique (<1%)	✓[1]	NA
ultIMA Soft	Mannoprotéines, gomme arabique	✓[1]	✓

Préparations Enzymatiques

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
MYZYM AROMA	β-glycosidases	NA	✓
MYZYM CLARIF	Enzymes pectolytiques	✓[2]	✓
MYZYM CLEAR	Enzymes pectolytiques, β-Glucanases	NA	✓
MYZYM ELEVAGE	β-Glucanases	NA	✓
MYZYM EXTRACT	Enzymes pectolytiques	✓[2]	✓
MYZYM MPF	Enzymes pectolytiques	✓[2]	✓
MYMZYM READY CH	Enzymes pectolytiques	✓[2]	✓
MYZYM READY CLARIFICATION	Enzymes pectolytiques	✓[2]	✓
MYZYM READY EXTREM	Enzymes pectolytiques	✓[2]	✓
MYZYM READY PRESS	Enzymes pectolytiques	✓[2]	✓
MYZYM READY SPIRIT	Enzymes pectolytiques	✓[2]	✓
MYZYM READY'UP	Enzymes pectolytiques	✓[2]	✓
MYZYM RED FRUIT	Enzymes pectolytiques	NA	✓
MYZYM ULTRA CLARIF	Enzymes pectolytiques	✓[2]	✓
MYZYM ULTRA EXTRACT	Enzymes pectolytiques	✓[2]	✓
MYZYM WHITE FRUITS	Enzymes pectolytiques	✓[2]	✓

✓= Autorisé NA= Non Autorisé

[1]= Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles [2]= Exclusivement pour de la clarification [3]= Sans mise en œuvre de l'activateur

Bactéries lactiques

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
ACIDOpHIL +	Bactéries	NA	✓
EASY MALIC	Bactéries	✓	✓
ECO MALIC	Bactéries	✓	✓
EXTRAFLORE	Bactéries	✓	✓
EXTRAFLORE COMPLEXITY	Bactéries	✓	✓
EXTRAFLORE CO-IN	Bactéries	✓	✓
EXTRAFLORE PURE FRUIT	Bactéries	✓	✓
INOBACTER	Bactéries	✓[3]	✓
INOBACTER ONLY	Bactéries	✓	✓
INOFLORE	Bactéries	✓	✓
MALOTABS™	Bactéries formulées en pastilles	✓	✓
MAXIFLORE ELITE	Bactéries	✓[3]	✓
MAXIFLORE SATINE	Bactéries	✓[3]	✓
ML PRIME™	Bactéries	✓	✓

Vinification-Clarification

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
BENTO G	Bentonites sodiques activées	✓	NA
BENTOLACT B	Bentonite et caséinate de potassium	✓	NA
BENTONITE L100	Bentonites sodiques activées	✓	NA
BENTOSTAB GRANULES	Bentonites sodiques activées	✓	NA
BENTOSTAB POUDRE	Bentonites sodiques activées	✓	NA
BENT'UP	Bentonites sodiques activées	✓	NA
CASEINATE DE POTASSIUM	Caséinate de potassium	✓	NA
CLARIFIANT S	Bentonites sodiques activées	✓	NA
CLARIFIANT NAT* **Une version conforme à la certification NOP est en cours d'étude.**	Bentonite calco-sodique, non activée	✓	NA
INOBENT	Bentonites sodiques activées	✓	NA
INOBENT NAT	Bentonite calco-sodique, non activée	✓	✓
INOFINE COLOR	Protéine végétale, charbon	✓[1]	NA
INOFINE V	Protéine végétale	✓[1]	✓
INOFINE V MES	Protéine végétale, acide tartrique	✓[1]	NA
Qi Fine	Protéine de pois, chitosane, acide tartrique	✓[1]	NA
Qi Fine MES	Protéine de pois, chitosane, acide tartrique, bisulfite de potassium	✓[1]	NA
Qi No[Ox]	Protéine de pois, bentonite et chitosane	✓[1]	NA

✓= Autorisé NA= Non Autorisé

[1]= Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles [2]= Exclusivement pour de la clarification [3]= Sans mise en œuvre de l'activateur

Stabilisation

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
ACIDE METATARTRIQUE	Acide Métatartrique	✓	NA
CREME DE TARTRE MICRONISEE	Bitartrate de potassium	✓	✓
FLASHGUM BIO	Gomme arabique d'origine *Acacia Verek* à dissolution instantanée.	✓	✓
FLASHGUM R LIQUIDE	Gomme d'acacia Seyal pré-solubilisée et instantanéisée	✓[1]	NA
FLASHGUM R MF	Solution de gomme arabique d'origine *Acacia Seyal*, microfiltrée	✓[1]	NA
FLASHGUM R POUDRE	Gomme arabique d'origine *Acacia Seyal*	✓[1]	✓
GOMME ARABIQUE SD	Gomme arabique d'origine *Acacia Verek* pour les vins effervescents	✓[1]	NA
INOGUM 300	Solution de gomme arabique d'origine *Acacia Verek*	✓[1]	NA
INOGUM MF	Solution de gomme d'origine *Acacia Verek* microfiltrée	✓[1]	NA

Produits de collage

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
COLFINE LIQUIDE	Gélatine d'origine porcine hydrolysée, 0°Bloom	✓[1]	NA
COLFINE POUDRE	Gélatine d'origine porcine hydrolysée	✓[1]	✓
COLLE PERLE LIQUIDE	Gélatine d'origine porcine hydrolysée	✓[1]	NA
COLLE PERLE POUDRE	Gélatine d'origine porcine hydrolysée	✓[1]	✓
CRISTALLINE LIQUIDE	Colle de poisson, acide citrique, bisulfite de potassium	✓[1]	NA
CRISTALLINE PLUS	Colle de poisson, acide citrique, métabisulfite de potassium	✓[1]	NA
CRISTALLINE POUDRE	Colle de poisson	✓[1]	NA
CRISTALLINE SUPRA	Colle de poisson, acide citrique, métabisulfite de potassium	✓[1]	NA
FISHANGEL	Icthyocolle, gélatine	✓[1]	NA
FISHANGEL MES	Gélatine, colle de poisson, acide citrique, bisulfite de potassium	✓[1]	NA
FYNEO	Extrait protéique de levure	✓[1]	NA
GELOCOLLE	Gel de silice	✓	✓
GEL'UP	Gélatine d'origine porcine, 80-100°Bloom	✓[1]	✓
INOCOLLE	Gélatine d'origine porcine 15°Bloom, bisulfite de potassium	✓[1]	NA
Qi UP XC	Chitosane, acide tartrique	✓	NA
Qi UP XC MES	Chitosane, acide tartrique	✓	NA

✓= Autorisé NA= Non Autorisé

[1]= Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles [2]= Exclusivement pour de la clarification [3]= Sans mise en œuvre de l'activateur

Correcteurs

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
ACIDE ASCORBIQUE	Acide Ascorbique	✓	✓
ACIDE CITRIQUE	Acide Citrique	✓	✓
ACIDE LACTIQUE OENO	Acide (L+) lactique	✓	✓
ACIDE TARTRIQUE L+	Acide (L+) tartrique	✓	✓
ACTICARBONE ENO	Charbon actif	✓	✓
BACTILESS NATURE™	Biopolymère d'*A. Niger* et écorces de levures	✓	NA
BICARBONATE DE POTASSIUM	Bicarbonate de Potassium	✓	NA
CARBION ENO	Charbon actif	✓	✓
CARBION ENO-H	Charbon actif	✓	✓
CARBION GRANULES	Charbon actif	✓	NA
CARBION POUDRE	Charbon actif	✓	✓
CARBONATE DE CALCIUM	Carbonate de Calcium	✓	✓
FLAVOCLEAN	Charbon actif	✓	✓
NETAROM	Levures inactivées spécifiques	✓[1]	✓
NETAROM EXTRA	Levures inactivées spécifiques	✓[1]	NA
NO BRETT INSIDE™	Chitosane	✓	NA
NO BRETT IN'TABS™	Chitosane formulé en pastilles	✓	NA
OTACLEAN	Charbon actif	✓	✓
REDUCIT	Citrate de cuivre, acide citrique	✓	NA
SOLUTION METATARTRIQUE	Acide Métatartrique	✓	NA

Produits sulfureux

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
BISULFITE DE POTASSIUM à 150g/L	Bisulfite de potassium	✓	NA
BISULFITE MOD	Bisulfite de potassium	✓	NA
CASSIT	Bisulfite de potassium, acide citrique	✓	NA
INODOSE (2 et 5)	Comprimés effervescents de métabisulfite de potassium	✓	NA
INODOSE GRANULES	Métabisulfite de potassium, bicarbonate de potassium	✓	NA
METABISULFITE DE POTASSIUM	Métabisulfite de potassium	✓	NA
SULFIBONDE	Bisulfite de potassium	✓	NA
SULFIDEGORGEMENT	Bisulfite de potassium	✓	NA
SULFITAGE K 60	Bisulfite de potassium	✓	NA
SULFIVIN K (50/60/80/100/150/180/200)	Solution de Bisulfite de potassium à 50/60/80/100/150/180/200 g/L	✓	NA

✓= Autorisé NA= Non Autorisé

[1]= Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles [2]= Exclusivement pour de la clarification [3]= Sans mise en œuvre de l'activateur

IOC
Révélons votre différence

Produits œnologiques distribués par IOC utilisables en vinification UE BIO et/ou NOP

Tanins

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
ESSENTIAL ANTIOXIDANT	Tanins de noix de galle	✓[1]	✓
ESSENTIAL FREE OFF	Tanins ellagiques, Tanins de chêne	✓[1]	✓
ESSENTIAL FREE VEG	Tanins proanthocyanidiques	✓[1]	✓
ESSENTIAL FRESH	Tanins galliques & proanthocyanidiques	✓[1]	✓
ESSENTIAL OAK BARREL	Tanins ellagiques, Tanins de chêne	✓[1]	✓
ESSENTIAL OAK PROGRESS	Tanins ellagiques, Tanins de chêne	✓[1]	✓
ESSENTIAL OAK STRONG	Tanins ellagiques, Tanins de chêne	✓[1]	✓
ESSENTIAL OAK SWEET	Tanins ellagiques, Tanins de chêne	✓[1]	✓
ESSENTIAL PASSION	Tanins proanthocyanidiques	✓[1]	✓
ESSENTIAL PEL	Tanins galliques & proanthocyanidiques	✓[1]	✓
ESSENTIAL PEP	Tanins proanthocyanidiques	✓[1]	✓
EXGRAPE PEL	Tanins proanthocyanidiques, 100 % Tanins de pellicules	✓[1]	✓
EXGRAPE PEP	Tanins proanthocyanidiques, 100 % Tanins de pépins	✓[1]	✓
FULLCOLOR	Tanins proanthocyanidiques & ellagiques, levures inactivées	✓[1]	✓
INOTAN B POUDRE	Tanins proanthocyanidiques	✓[1]	✓
MANN BOUQUET B 19	Tanins proanthocyanidiques, levures inactivées riches en glutathion	✓[1]	✓
MANN BOUQUET R 16	Tanins proanthocyanidiques & ellagiques, levures inactivées	✓[1]	✓
PRIVILEGE BLEU	Tanins ellagiques, Tanins de chêne US	✓[1]	✓
PRIVILEGE NOIR	Tanins proanthocyanidiques & ellagiques	✓[1]	✓
SOLUTION TC	Tanins ellagiques, gel de silice	✓[1]	NA
TANIFASE ELEVAGE	Tanins ellagiques	✓[1]	✓
TANIN BOUQUET B 45	Tanins proanthocyanidiques & galliques	✓[1]	✓
TANIN BOUQUET R 36	Tanins ellagiques & proanthocyanidiques	✓[1]	✓
TANIN CAS POUDRE	Tanins ellagiques, Tanins coeur de chêne	✓[1]	✓
TANIN CRISTALLIN POUDRE	Tanins galliques	✓[1]	✓
TANIN SR	Tanins proanthocyanidiques	✓[1]	✓
TANIN SR TERROIR	Tanins ellagiques	✓[1]	✓
TANIN TC	Tanins ellagiques	✓[1]	✓
VOLUTAN	Tanins proanthocyanidiques, 100 % Tanins de raisin	✓[1]	✓
VOLUTAN PRESTATION DE MISE EN SOLUTION	Tanins proanthocyanidiques, 100 % Tanins de raisin	✓[1]	NA

Le bois en Œnologie

FEELWOOD	Morceaux de bois de chêne	✓	✓

Moût Concentré Rectifié (MCR)

SUCRAISIN MCR BIO	Moût Concentré Rectifié	✓	✓

✓= Autorisé NA= Non Autorisé

[1]= Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles [2]= Exclusivement pour de la clarification [3]= Sans mise en œuvre de l'activateur

BUREAU VERITAS
Certification

INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE

ZI DE MARDEUIL - ALLEE DE CUMIERES - BP 25
51201 EPERNAY CEDEX - FRANCE

Bureau Veritas Certification France certifie que le système de management de l'organisme susmentionné a été audité et jugé conforme aux exigences de la norme :

Standard

ISO 9001:2015

Domaine d'activité

RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT, FABRICATION, VENTE ET NEGOCE DE PRODUITS OENOLOGIQUES ; PRESTATION DE VINIFICATION : TIRAGE ET DEGORGEMENT

RESEARCH AND DEVELOPMENT, MANUFACTURING, SALES AND TRADE OF OENOLOGICAL PRODUCTS ; WINEMAKING SERVICES: BOTTLING AND DISGORGING

INVESTIGACION Y DESARROLLO, FABRICACION, VENTA Y NEGOCIODE PRODUCTOS ENOLOGICOS ; PRESTACIONES VINICOLAS : TIRAJE Y DEGÜELLO

INVESTIGAÇÃO E DESENVOLVIMENTO, FABRICO, VENDA E COMÉRCIO DE PRODUTOS ENOLÓGICOS; PRESTAÇÃO DE VINIFICAÇÃO: TIRAGE E DÉGORGEMENT

RICERCA E SVILUPPO, PRODUZIONE, VENDITA E COMMERCIO DI PRODOTTI ENOLOGICI ; CONSEGNA VINIFICAZIONE : STAMPA E SBOCCATURA

FORSCHUNG UND ENTWICKLUNG, HERSTELLUNG, VERKAUF UND HANDEL VON ÖNOLOGISCHEN PRODUKTEN; DIENSTLEISTUNGEN IN DER WEINBEREITUNG: ABFÜLLUNG UND DEGORGIEREN

НАУЧНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ И РАЗРАБОТКИ, ПРОИЗВОДСТВО, РОЗНИЧНАЯ И ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ МАТЕРИАЛАМИ ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ. ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПО ПРОВЕДЕНИЮ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ВИНА – ТИРАЖ И ДЕГОРЖИРОВАНИЕ

Date d'entrée en vigueur : **29 août 2019**

Sous réserve du fonctionnement continu et satisfaisant du système de management de l'organisme, ce certificat est valable jusqu'au : **17 juin 2022**

Date originale de certification : **24 juin 2004**

Date d'expiration du cycle précédent : 17/06/2019
Date d'audit de renouvellement : 21/03/2019

Certificat n° : **FR054707-1**
Affaire n° : **7207878**

Date: **19 septembre 2019**

Jean-Michel Audrain - Directeur Général

Adresse de l'organisme certificateur : Bureau Veritas Certification France
60, avenue du Général de Gaulle – Immeuble Le Guillaumet - 92046 Paris La Défense

Des informations supplémentaires concernant le périmètre de ce certificat ainsi que l'applicabilité des exigences du système de management peuvent être obtenues en consultant l'organisme. Pour vérifier la validité de ce certificat, vous pouvez téléphoner au : **+ 33 (0)1 41 97 00 60**.

cofrac
CERTIFICATION DE SYSTEMES DE MANAGEMENT
ACCREDITATION N°4-0002
Liste des sites et portées disponibles sur www.cofrac.fr

BUREAU VERITAS
Certification

Document justificatif établi conformément à l'article 29, paragraphe 1 du règlement (CE) n°834/2007 relatif à l'Agriculture Biologique

1. Numéro du certificat : **CER-OPT87939-C208806**

2. Nom et adresse de l'opérateur	3. Nom, adresse et n° de code de l'organisme de contrôle
SIEGE-INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE ZI DE MARDEUIL ALLEE DE CUMIERES BP 25 51201 EPERNAY CEDEX Activité principale: **TRANSFORMATEUR**	**Bureau Veritas Certification France** Le Triangle de l'Arche 9 cours du Triangle 92937 Paris-la-Défense CEDEX **FR-BIO-10**

4. Catégories de produits/activité	5. Définis comme
Distribution de produits divers Bio yeast cell walls Levure Moût concentré rectifié de raisin Sucraisin Bio **Autres produits alimentaires** Gomme arabique	Agriculture Biologique Agriculture Biologique

6. Période de validité : Du 01/10/2020 au 31/05/2022 | 7. Date de contrôle: 01/10/2020

8. Le présent document a été délivré sur la base de l'article 29, paragraphe 1, du règlement (CE) n°834/2007 et des dispositions du règlement (CE) n°889/2008, et le cas échéant du cahier des charges français homologué par arrêté du 05 janvier 2010, et conformément au programme de certification en vigueur, tel qu'il est défini par la circulaire afférente de l'INAO. L'opérateur a soumis ses activités au contrôle et respecte les exigences établies aux règlements précités.
Ce certificat, émis à la date précisée ci-dessous, peut être suspendu, retiré, modifié. Sa validité peut être vérifiée à tout moment sur le site https://certifie.bureauveritas.fr/bio/ ou par courriel à transfobio@bureauveritas.com.

Paris La Défense, le : 26/01/2021
Pour le Président, Laurent Croguennec

cofrac
CERTIFICATION DE PRODUITS ET SERVICES
Accréditation N° 5-0553
Liste des sites et portées disponibles sur www.cofrac.fr