

**CERTIFICADO DE CONFORMIDAD**

**Barricas de 225L a 600 L**

✓ **USO DE LAS BARRICAS**

Los productos estan fabricados con destinado de llenarlos de vinos o alcoholes :

- la vinificacion
- la crianza, el envejecimiento

Utilizando las mejores practicas actuales œnologicas (conforme con las guías de prácticas correctas de higiene OIV).

Nuestros productos deben garantizar :

- resistencia mecanica a las operaciones de manejo, almacenamiento, mantenimiento,
- un uso conforme en el periodo de garantia.

✓ **REGLEMENTACION**

Las barricas de la Tonnellerie ORION estan destinados a ser puesto en contacto con el vino segun las recomendaciones adoptadas por el OIV en el codex enologico internacional (OEN04-2005) , el codigo internacional de las practicas enologicas (OENO6-2001 ; OENO7-2001 ; OENO8-2001) , el reglamento CE 1935/2004 y el reglamento de los buenas practicas de fabrication de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos (CE) 2023/2006.

✓ **ESPECIES DE MADERA**

Las barricas estan hechas con roble del tipo quercus petraea/sessiliflora, pedunculata o alba. No tiene componentes de tratamientos químicos en las tablas para duelas y dentro de los toneles.

✓ **HACCP**

Con el fin de mejorar aun los riesgos sanitarios et organolepticos, la toneleria ORION ha puesto en practica una polica HACCP reglamento CE 852/2004.

✓ HALOANISOLES ET HALOFENOLÉS

Se hacen controles regulares des haloanisoles et halofenoles en :

- Las tablas para duelas.
- Aguas de proceso (baldeo de las maderas y estanqueidad)  $\leq 20\text{mg/L}$
- El atmosfera de los lugares de produccion y de almacenamiento.
- Los productos fungibles (tapones, junco, envase, films extensibles)
- Los tonels acabados (control per barricas por el laboratorio LEC)
- Los contenedores

✓ OGM

Las barricas de la Toneleria ORION estan libres de OGM en el sentido de la directiva CE2001/18 art 2.2

✓ ALERGENOS

Para garantizar la ausencia de alérgenos, la harina utilizada está garantizada sin gluten y apta para el contacto con alimentos según el reglamento CE 1935/2004.

✓ TRATAMIENTO TERMICO

El tiempo de tratamiento termico de las duelas es al menos de 45 minutos con una temperatura  $\geq 180^{\circ}\text{c}$

✓ TAPONES DE SILICONA ET BARNIZES DE TONELERIAS

Los tapones de silicona son aptos para el contacto alimentario del vino o del alcohol segun la reglementacion CE 1935/2004 et US FDA 21 CFR §177.2600

El barniz de los chaflanes applicado en las puntas de las duelas beneficie de una « etiqueta verde » excell que permite una utilizacion en ambiente vinicola.

Le 17/01/2024 à Canals

Franck MONTEAU, Président

SAS ORION  
Z.A. du Parc - 82170 CANALS  
Tél. : 05.63.02.37.13  
info@tonnellerieorion.com  
SIREN: 522 586 742

