Objet

Déclaration de qualité et d'alimentarité des Oenostave®, Oenoblock®, Oenostick®, Oenofirst® et Oenochips® vendus par Seguin Moreau, utilisés dans l'élaboration des vins conformément aux règlements CE 1507/2006 & CE 606/2009.

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 Oenostave®, Oenoblock®, Oenostick®, Oenofirst® et Oenochips®

- 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.

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 et sans nanotechnologie.
Les produits ne contiennent pas d'allergènes, ni aucun OGM, ne sont pas issus d'OGM et sont compatibles avec l'utilisation en agriculture biologique.

La chauffe et l'emballage a eu lieu dans le respect des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène, identifiées suite à la mise en œuvre d'une démarche HACCP, afin de maîtriser les risques sanitaires et organoleptiques.
Par conséquent, ces produits 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
- au règlement européen CE 10/2011, 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).

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 90 minutes.

Les produits Oenofirst® 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, permettant la bonne conservation de la qualité organoleptique du bois chauffé. Les boîtes doivent être stockées dans un local sec et exempt d'odeurs, avant leur utilisation.

Service émetteur	Rédacteur	Vérificateur	Approbateur	Date
Qualité	Marie GOUSSEN Resp. Qualité, Environnement	Benoit VERDIER Resp. Dev Oenologique	Nicolas MAHLER BESSE Directeur Général	20/10/2015