

DOLMAR PRODUCTOS ENOLÓGICOS, S.L., CON NIF: B26465955 y domicilio en Polígono Entrecarreteras, calle Industria, número 22, CP 26200, Haro (La Rioja) España.

CERTIFICADO RELATIVO A LAS NORMAS DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ENOLÓGICOS DOLMAR

DOLMAR PRODUCTOS ENOLÓGICOS, S.L tiene certificado por AENOR su sistema de calidad y seguridad alimentaria conforme a los requisitos del protocolo International Food Standar (IFS FOOD Versión 6.1).

Conscientes de la necesidad de dar transparencia a la cadena alimentaria, a continuación hacemos una relación de declaraciones que entendemos son de interés para que nuestros clientes conozcáis nuestra metodología de trabajo.

Debido al numeroso número de productos y servicios que ofrecemos a continuación detallamos exclusivamente la legislación principal que nos aplica.

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

El número de Registro Sanitario de DOLMAR PRODUCTOS ENOLÓGICOS, S.L. es el: 31.01.312/LO.

La empresa tiene definido e implantado un sistema de autocontrol para la seguridad alimentaria basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, A.P.P.C.C., según exigen las legislaciones europea y española, desde el año 2010 y en continua revisión.

Dicho sistema APPCC se engloba dentro del sistema de calidad, prevención y medioambiente de DOLMAR PRODUCTOS ENOLÓGICOS, S.L. y se asienta sobre una serie de planes o procedimientos diseñados para asegurar las condiciones operativas necesarias para la producción de productos seguros y que se agrupan en los denominados pre-requisitos del APPCC.

Asimismo, los productos que se suministran son procesados y envasados siguiendo estos estándares de calidad y seguridad alimentaria y son analizados por laboratorio externo acreditado en todos sus lotes. Tomando como referencia las monografías aprobadas por la OIV, y la legislación posterior, Dolmar Productos Enológicos tiene determinadas las especificaciones que deben cumplir cada uno de los productos que suministramos. En especial, se toman en consideración los niveles admitidos de los diferentes contaminantes, ya sean microbiológicos o químicos.



DOLMAR PRODUCTOS ENOLÓGICOS, S.L. suministra productos aptos para la elaboración de productos con destino a consumo humano que cumplen con todas las garantías de pureza para ser adicionados a un producto alimentario como es el vino y conformes a: Reglamento 852/2004 de 29 de Abril 2004 relativo a la higiene de los productos alimentarios.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios modificado por el REGLAMENTO (UE) 2019/229 DE LA COMISIÓN de 7 de febrero de 2019.

Reglamento (CE) 2074/2005, de 5 de Diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) no 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) no 853/2004 y (CE) no 854/2004 publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005

Real Decreto 640/2006, de 26 de Mayo de 2006, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios. (B.O.E. 27.05.2006)

Real decreto 1334/1999, de 31 de julio aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad del producto alimenticio.

Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. Modificado por Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto (B.O.E. 27.08.2014)

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 Información alimentaria facilitada al consumidor.

Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición

Reglamento (CE) nº178/2002, de 28 de Enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria



Reglamento (CE) n.º 889/2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 834/2007 del Consejo, en lo que respecta a las disposiciones de aplicación referidas al vino ecológico. Actualmente modificado por el REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2019/2164 DE LA COMISIÓN de 17 de diciembre de 2019.

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2018/1584 DE LA COMISIÓN de 22 de octubre de 2018 que modifica el Reglamento (CE) n.º 889/2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.

REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/934 DE LA COMISIÓN de 12 de marzo de 2019 por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las zonas vitícolas donde el grado alcohólico pueda verse incrementado, las prácticas enológicas autorizadas y las restricciones aplicables a la producción y conservación de los productos vitícolas, el porcentaje mínimo de alcohol para subproductos y la eliminación de estos, y la publicación de las fichas de la OIV que deroga el Reglamento CE 606/2009 de la Comisión de 10 de julio de 2009, que fija determinadas disposiciones de aplicación en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables. 436/2009.

Resolución de 2 de diciembre de 1982 (rectificada), de la Subsecretaría para la Sanidad, por la que se aprueba la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de cerveza

Reglamento (CE) N.º 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios (aplicable en función del Reglamento 1333/2008).

Reglamento (UE) N.º 234/2011 de la Comisión, de 10 de marzo de 2011, de ejecución del Reglamento (CE) n.º 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.



REGLAMENTO (CE) No 1332/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre enzimas alimentarias y por el que se modifican la Directiva 83/417/CEE del Consejo, el Reglamento (CE) no 1493/1999 del Consejo, la Directiva 2000/13/CE, la Directiva 2001/112/CE del Consejo y el Reglamento (CE) no 258/97.

Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios. Modificado por: Reglamento (UE) 2018/1472 de la Comisión, de 28 de septiembre de 2018, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión en lo que se refiere al aditivo E 120 (cochinilla, ácido carmínico, carmines).

Reglamento (UE) N° 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Reglamento (UE) N° 257/2010 de la Comisión, de 25 de marzo de 2010, por el que se establece un programa para la reevaluación de aditivos alimentarios autorizados de conformidad con el Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre aditivos alimentarios.

Modificado por: Reglamento (UE) 2018/1472 de la Comisión, de 28 de septiembre de 2018, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión en lo que se refiere al aditivo E 120 (cochinilla, ácido carmínico, carmines). Reglamento (CE) n° 491/2009 del Consejo de 25 de mayo de 2009 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), en el que se fijan las modalidades de aplicación del Reglamento CE 606/2009 y UE 53/2011, según la organización común del mercado vitivinícola.

REAL DECRETO 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

Real Decreto 1054/2002, de 11 de Octubre de 2002, por el que se regula el proceso de evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas (B.O.E. 15.10.2002)



Reglamento (UE) n° 528/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2012, relativo a la comercialización y el uso de los biocidas

Real Decreto 770/1999, de 7 de Mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores. (B.O.E. 16.05.1999)

Reglamento (CE) n° 648/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 31 de marzo de 2004 sobre detergentes.

CODEX ENOLÓGICO / CODEX ALIMENTARIO

Para aquellos productos susceptibles de cumplir esta normativa aseguramos que:

- Son conformes al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL, versión en vigor.
- Responden a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene y cumplen con la normativa europea en materia alimentaria como aditivos o auxiliares agroalimentarios.
- Cumplen con los criterios de pureza, alimentabilidad y niveles máximos de contaminantes establecidos en la norma. Los métodos de análisis para determinar la composición de los productos del sector vitivinícola y las normas que permitan demostrar si esos productos se han sometido a procesos contrarios a las prácticas enológicas autorizadas serán los recomendados y publicados por la OIV tal y como se indica en el artículo 120 octies del Reglamento CE 606/2009.

ENVASES Y EMBALAJES

Las bolsas, láminas y complejos utilizados por Dolmar Productos Enológicos para el envasado de sus productos cumplen los requisitos pertinentes establecidos en la siguiente normativa:

Reglamento (UE) 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y sus modificaciones y correcciones posteriores (Reglamento (UE) 215/174 de 5 de febrero de 2015. Reglamento (UE) 2016/1416 del 24 de agosto de 2016).

Reglamento (UE) 2018/213 de la Comisión, de 12 de febrero de 2018, sobre el uso de bisfenol A en los barnices y revestimientos destinados a entrar en contacto con los alimentos y por el que se modifica el Reglamento (UE) N° 10/2011 por lo que respecta al uso de dicha sustancia en materiales plásticos en contacto con los alimentos.



Reglamento (CE) nº 1935/2004, Real Decreto 847/2011, Reglamento (CE) nº 2023/2006, Reglamento (CE) nº 19/2007 y Reglamento (CE) nº 39/2008.

Resolución de 4 de Noviembre de 1982, de la Subsecretaria para la Sanidad, por la que se aprueba la lista positiva de sustancias destinadas a la fabricación de compuestos macromoleculares, la lista de migraciones máximas en pruebas de cesión de algunas de ellas, las condiciones de pureza para las materias colorantes empleadas en los mismos productos y la lista de los materiales poliméricos adecuados para la fabricación de envases y otros utensilios que puedan estar en contacto con los productos alimenticios y alimentarios (B.O.E. 24.11.1982)

Modificada por Orden del Ministerio de Sanidad y Consumo de 3 de julio de 1985 (B.O.E. 12.07.85).

Modificado por: Real Decreto 517/2013, de 5 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 846/2011, de 17 de junio, por el que se establecen las condiciones que deben cumplir las materias primas a base de materiales poliméricos reciclados para su utilización en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Modificado por: Real Decreto 1025/2015, de 13 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 846/2011, de 17 de junio, por el que se establecen las condiciones que deben cumplir las materias primas a base de materiales poliméricos reciclados para su utilización en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Real Decreto 847/2011, de 17 de junio, por el que se establece la lista positiva de sustancias permitidas para la fabricación de materiales poliméricos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

Dolmar Productos Enológicos dispone de certificado facilitado pro nuestros proveedores en el que se declaración la ausencia de migraciones al igual que se indica la aptitud alimentaria.

AUSENCIA DE OGM

Considerando las certificaciones de nuestros proveedores en el sentido de la parte A, artículo 2 de la Directiva CE 2001/18/CE del 12/03/2001, los productos suministrados no contienen ingredientes obtenidos entera o parcialmente a partir de organismos modificados genéticamente, ni afectados por el Reglamento CE 1830/2003.



ALÉRGENOS

En referencia al listado de alérgenos presentes en el Anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, los artículos que DOLMAR PRODUCTOS ENOLÓGICOS, S.L. suministra como aditivos alimentarios y productos enológicos están totalmente exentos de alérgenos, excepto aquellos elaborados a base de:

-Sulfuroso o derivados.

-Huevo.

-Caseína y otros derivados de la leche.

Para una gestión adecuada Dolmar Productos Enológicos facilita a sus clientes un listado completo con la información completa.

NO-IONIZACIÓN / IRRADIACIÓN

Los alimentos irradiados se regulan por la Directiva marco 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes, la cual trata los aspectos generales y técnicos de la ejecución del proceso, el etiquetado de los productos alimenticios irradiados y las autorizaciones de irradiación de dichos productos. Y por la Directiva de aplicación 1999/3/CE del Parlamento Europeo y del Consejo relativa al establecimiento de una lista comunitaria de alimentos e ingredientes alimentarios autorizados para el tratamiento con radiaciones ionizantes.

En ningún punto de nuestro proceso de producción se utilizan productos ionizados o irradiados, ni se irradia o ioniza en ningún punto de nuestro proceso ninguno de nuestros productos.

NANOTECNOLOGÍAS

Los productos suministrados no han sido fabricados con la ayuda de nanotecnologías.

CONTENIDO EN FTALATOS y BISFENOL

Los productos suministrados ni sus contenedores contienen Ftalatos ni Bisfenol A.



DOLMAR PRODUCTOS ENOLÓGICOS, S.L. dispone de las declaraciones de sus proveedores acerca de la no utilización de éstos componentes.

Por tanto, los productos suministrados son adecuados para su uso en la preparación de vino, siempre atendiendo a las posibles restricciones establecidas en las normas locales.

RESIDUOS PLAGUICIDAS O FITOSANITARIOS.

Todos los productos de origen vegetal como tanino, proteína vegetal, etc son analizados y contralados con el fin de asegurar que se mantienen unos límites adecuados de residuos plaguicidas y/o de productos fitosanitarios.

REACH

Dolmar Productos Enológicos cumple las disposiciones relativas al Reglamento REACH y el REGLAMENTO (CE) N o 1272/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas, y por el que se modifican y derogan las Directivas 67/548/CEE y 1999/45/CE y se modifica el Reglamento (CE) no 1907/2006.

Los productos químicos utilizados por DOLMAR PRODUCTOS ENOLÓGICOS, S.L. para el desarrollo de sus productos enológicos, no están prohibidos en la producción o para su importación en Europa, según lo establecido en el Reglamento 1907/2006 y sus modificaciones.

Gracias a la aplicación de la legislación relativa a clasificación de los productos, Dolmar Productos Enológicos dispone de fichas de seguridad para todos los productos suministrados y podemos asegurar que su manipulación, siguiendo las instrucciones reflejadas en las mismas, y tomando las medidas de seguridad necesarias no suponen riesgos para el personal manipulador.

A través de nuestra web, ponemos a disposición de todos nuestros clientes las fichas de seguridad en su versión vigente.

VINOS BIOLÓGICOS

DOLMAR PRODUCTOS ENOLÓGICOS, S.L. tiene a disposición de sus clientes un listado en el que se relacionan los productos enológicos que están autorizados para la elaboración de vino ecológico en el marco del Reglamento (UE) N° 203/2012, en las prácticas y tratamientos autorizados en los productos biológicos del sector vitivinícola, así como dentro del Reglamento NOP (National Organic Program) del USDA (United States Department of Agriculture).



Esta lista se proporciona a título indicativo y evoluciona regularmente, por lo que es necesario verificar que la versión del documento es la vigente.

Antes de la utilización de estos productos, deberá validar su conformidad a través de su organismo certificador, que le indicará las gestiones administrativas que debe seguir.

A través de la web <https://www.dolmarproductos.com/productos> ponemos a disposición de nuestros clientes las fichas técnicas y de seguridad en su versión vigente.

PRINCIPIOS ÉTICOS, CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS.

Uno de los objetivos de Dolmar Productos Enológicos es extender nuestro compromiso a todos nuestros proveedores/colaboradores para establecer unos criterios claros de homologación que aseguren unas relaciones comerciales estables que se basen en los principios de honestidad, igualdad, confianza y en especial, que avalen la minimización de la vulneración de los derechos humanos y sociales.

Por todo lo anterior, dentro de nuestro sistema de homologación de proveedores incluimos aspectos de responsabilidad social corporativa gestionando estos datos de forma objetiva, imparcial y asegurando a todos los niveles que se promociona la competencia y la ausencia de discriminación con el fin de luchar de forma activa con el incumplimiento de los códigos éticos y contra el fraude y la corrupción.

Los pilares en los que vamos a basar nuestros criterios de homologación y gestión son:

- Transparencia y ética.

Siendo primordial para asegurar este punto:

Respetar las leyes, normas y reglamentos de los países en los que realicen su Actividad. No llevando a cabo prácticas ni conductas no éticas, que aún sin violar la ley, puedan perjudicar nuestra reputación.

Aseguramos la transparencia e integridad en toda información financiera, comercial o empresarial.

Se respetaron en todos los casos los principios de la confidencialidad y protección de datos.

Cumplan las normas más estrictas de conducta ética y moral.

- Derechos humanos y sociales.

Para Dolmar Productos Enológicos el mayor activo son sus trabajadores de lo que subyace la importancia de asegurar unas condiciones de trabajo que nos ayuden a mantener el compromiso, para que tanto nosotros como nuestros proveedores y colaboradores, cumplan:

Apoyo y respeto evitando cualquier forma de abuso o vulneración de los derechos de cada individuo.



Rechazo al acoso físico, psicológico, moral o abuso de autoridad, o cualquier conducta intimidatoria.

El trabajo con los trabajadores se debe basar en la dignidad y el respeto en la que no existirán amenazas, violencia, explotación o cualquier tipo de abuso.

El trabajo forzado estará prohibido.

Se cumplirán las normas salariales y horarios legales respetando los derechos adquiridos por los trabajadores.

Bajo ningún concepto se aceptará discriminación por motivo de sexo, raza, religión, género, embarazo, opinión pública, pertenencia a sindicatos, estado civil, etc.

Erradicación absoluta del trabajo infantil en cualquier de sus formas.

- Seguridad y salud.

Dolmar productos enológicos promueve la aplicación de las normas básicas y políticas de salud y seguridad en el trabajo. Igualmente valora este aspecto en sus proveedores y colaboradores los cuales deben mantener:

1. Acceso a agua potable, instalaciones sanitarias, medidas de seguridad control incendio, EPIs, iluminación apropiada, ventilación suficiente y equipamiento de seguridad en todos los procesos.
2. Medidas de seguridad preventivas para cada puesto de trabajo y respuesta ante emergencias.
3. Empleados formados e informados sobre sus riesgos al igual que sobre los riesgos de nuestra empresa con el fin de asegurar una adecuada coordinación de la actividad preventiva.
4. Un lugar de trabajo seguro que cumpla las normas internacionales de seguridad.

- Calidad y medio ambiente.

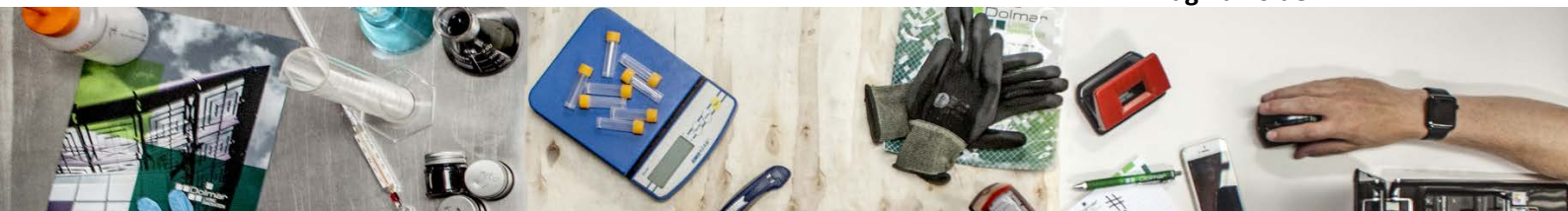
Dentro de nuestro sistema de gestión uno de los pilares principales es la fabricación respetando el medio ambiente. Somos una empresa con conciencia ecológica, por ello tanto nosotros como nuestros proveedores nos vemos obligados a:

Mejorar las prácticas ecológicas.

Contamos con una política de calidad que por supuesto incluye aspectos ambientales.

Mantenemos un enfoque preventivo y fomentamos iniciativas que promueven mayor responsabilidad ambiental.

Nuestros procesos de mejora están enfocados a la mejora de la eficiencia y reducción del gasto de recursos.



Acciones enfocadas a la reducción de impactos ambientales.

En caso de que se produzcan daños ambientales la empresa se compromete a utilizar todos medios necesarios para restablecer la situación anterior causante del impacto.

- Confidencialidad.

Nos comprometemos a mantener la confidencialidad de la Información y a usarla únicamente en el cumplimiento de nuestras obligaciones sin divulgar dicha información a persona o entidad alguna (salvo a sus asesores, empleados y directores involucrados en transacciones comerciales y que estén de acuerdo). Igualmente este aspecto será tenido en cuenta para la homologación de nuestros proveedores.

- Protección de datos.

El cumplimiento de la normativa LOPD será absoluto por todas las partes que intervengan en las diferentes transacciones.

En todos los casos, nuestro compromiso con el cumplimiento de los anteriores aspectos es absoluto por ello en aquellos casos en los que se detectan desviaciones al respecto Dolmar Productos Enológicos se compromete a finalizar todas las relaciones comerciales con las empresa que los incumplan.

Fecha: 01 de Enero de 2020.



Ainara Barquín Muñoz

Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria



Esta declaración se basa en el estado actual de nuestros conocimientos en la fecha indicada. Se actualiza tan pronto existe nueva información disponible de interés para nuestros clientes.

DOLMAR PRODUCTOS ENOLÓGICOS, S.L.

