

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ ALIMENTARE

I tappi in sughero distribuiti da Amorim Cork Italia S.p.A., sono prodotti in conformità alle normative Comunitarie e Nazionali riguardanti i materiali e gli oggetti destinati al contatto con i prodotti alimentari e specificatamente:

- Regolamento CE 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- Regolamento CE 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari
- DM del 21/03/1973 e successivi aggiornamenti relativo alla disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari
- DPR 777 del 23/08/1982 attuazione della direttiva CEE 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- Risoluzione del Consiglio d'Europa AP 2004(2) sui tappi di sughero e altri materiali e oggetti di sughero destinati ad entrare a contatto con le derrate alimentari
- Risoluzione del Consiglio d'Europa AP 2004(5) sui siliconi utilizzati per l'applicazione in contatto con le derrate alimentari
- FDA Regulation-U.S. Food and Drug Administration: CFR Title 21-Food and Drugs

La nostra Azienda opera inoltre in conformità alla normativa volontaria di settore Systecode-Celiège (livello premium), concernente le buone pratiche di lavorazione per i tappi in sughero.

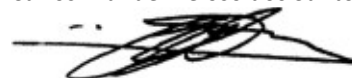
Il sughero e le sostanze utilizzate per la preparazione dei tappi sono libere da organismi geneticamente modificati.

I materiali preparati e commercializzati non sono trattati con radiazioni ionizzanti se non specificatamente richiesto dal cliente.

Durante l'intero processo di lavorazione non vengono utilizzate sostanze allergeniche citate nel Regolamento CE 1169/2011 (e successive modifiche) ad esclusione del diossido di zolfo.

Conegliano, 02 Gennaio 2019

*Amministratore Delegato
Carlos Manuel Veloso dos Santos*



DECLARATION OF FOOD CONTACT CONFORMITY

The natural and agglomerated cork stoppers distributed by Amorim Cork Italia S.p.A, are produced in compliance with the European and Italian regulations on materials and articles intended to come into contact with food; specifically:

- Regulation CE 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food
- Regulation CE 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food
- DM del 21/03/1973 and its modifications, related to the hygiene practice of packaging materials and articles intended to come into contact with food
- DPR 777 del 23/08/1982 implementation of the Directive CE 76/893 related to the materials and objects intended to come into contact with food
- European Council Resolution AP 2004(2) on cork stoppers and other cork materials and articles intended to come into contact with foodstuff
- European Council Resolution AP 2004(5) on silicones used for food contact applications
- FDA Regulation-U.S. Food and Drug Administration: CFR Title 21-Food and Drugs

Our Company operates in accordance with the voluntary Standard edited by Systecode-CELiège (premium level) concerning The Good Manufacture Practices for Corks Processing.

Both cork and the other substances used for the preparation of stoppers, are free from genetically modified organisms. The materials prepared and commercialized are not treated with ionizing radiation, unless specifically requested by the customer.

During the whole production process, the allergenic substances mentioned in the Regulation CE 1169/2011 (and its modifications) are not used, except for sulphur dioxide.

Conegliano, January 02, 2019

Chief Executive
Carlos Manuel Veloso dos Santos

