



Certificat d'alimentarité pour l'achat, la transformation et la commercialisation de bouchons en liège

L'entreprise Chaillot Bouchons SA atteste que les bouchons en liège issus de sa production sont conformes aux règlements en vigueur et ne présentent aucun danger pour la sécurité alimentaire, selon la certification ISO 22000.

Tous les produits utilisés pendant les processus de fabrication et de transformation des bouchons en liège (jusqu'à l'emballage) respectent les normes européennes relatives aux matériaux et objets au contact des denrées alimentaires (Règlement CE N°1935/2004) et la résolution du Conseil de l'Europe sur les matériaux en liège destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (ResAP(2004)2).

1. Origine et fabrication des bouchons en liège

Tous nos fournisseurs de matière première liège nous attestent de la conformité de leur processus de fabrication vis-à-vis des réglementations en vigueur pour les matériaux destinés au contact alimentaire.

Les bouchons fabriqués respectent la résolution ResAP(2004)2 du Conseil de l'Europe sur les bouchons en liège et autres matières et objets en liège destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Tous les produits utilisés durant la fabrication sont conformes aux exigences de la FDA CFR 21 175.105 et FDA CFR 176.180.

2. Transformation des bouchons en liège

a. Lavage

Nous utilisons pour le lavage des bouchons en liège de la gamme Prestige une solution aqueuse alimentaire classifiée selon le règlement 2002/72/CEE concernant les matériaux et objets en matières plastiques destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Ce produit est également en accord avec les exigences de la FDA CFR 21 175.105 et de la ResAP (89)1 sur la pureté des colorants dans les matériaux plastiques au contact des denrées alimentaires.



b. Marquage

L'encre que nous utilisons pour le marquage de nos bouchons en liège respecte elle aussi les normes européennes relatives aux matériaux et objets au contact des denrées alimentaires (Règlement CE N°1935/2004).

De plus, la formulation et la fabrication de ce produit sont conformes au Guide EuPIA des encres d'imprimerie appliquées sur la face non en contact des aliments des emballages de denrées alimentaires et au Guide EuPIA de Bonnes Pratiques de Fabrication des Encres utilisées sur la face non en contact des aliments des emballages de denrées alimentaires et d'articles destinés au contact des aliments.

A noter que ceci ne s'applique pas aux bouchons de la gamme Bio Nature qui eux sont marqués au feu uniquement.

c. Traitement de surface

Gamme Prestige et Pro Nature

Le traitement de surface utilisé pour ces deux gammes se fait à base de paraffine et/ou de silicone. Ces produits sont conformes à :

- La ResAP (2004) 5 sur les silicones utilisés pour les applications en contact avec les denrées alimentaires ;
- La directive européenne 2002/72/CE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires (inclus les modifications suivantes) ;
- La réglementation FDA 21 CFR 175-105, 175-300, 176-180, 178-3710 et 177-1210.

Gamme Bio Nature

Le produit utilisé pour la gamme de bouchons Bio Nature est un traitement de surface lubrifiant formulé avec des composants issus à 100% de produits naturels. En plus de composants agréés additifs alimentaires, plus de 95% des substances qui composent ce produit sont agréés et certifiées Agriculture Biologique (AB).



d. Conditionnement et emballage

Les sacs dans lesquels sont conditionnés nos bouchons en liège sont faits à base de polyamide et polyéthylène. Pour l'emballage, nous utilisons des cartons ondulés qui permettent de protéger la marchandise contre les salissures, les poussières, l'humidité et les odeurs.

Les produits que nous utilisons pour l'emballage et le conditionnement répondent aux exigences suivantes :

- Règlement (CE) 1935/2004 du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE ;
- Règlement (CE) 2023/2006 sur les Bonnes Pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer au contact avec les denrées alimentaires ;
- Directive 2002/72/CE de la Commission Européenne du 6 Août 2002 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ;
- Brochure 1227 du Journal Officiel : matériaux au contact des denrées alimentaires.

St-Prex, le 10 janvier 2012

Vanessa Druz
Responsable qualité