

Ihr Ansprechpartner
M. Jakobi

Tel: +49 67 21 / 91 75 - 17
eMail: info@amorim-cork.de

Unser Zeichen:

Bingen, den
8. Januar 2018

Lebensmittelunbedenklichkeit Konformitätserklärung

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit bestätigen wir Ihnen, dass die von uns verwendeten Medien zum Druck und Oberflächenbehandlung unserer Korke (Natur- Technische- und Sektkorke) den derzeitigen Vorgaben des LFBG, der VO (EG) 1935/2004 „über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu gelangen“ sowie der FDA hinsichtlich ihrer Lebensmittelunbedenklichkeit entsprechen und für den Kontakt mit Lebensmitteln (**Wein/Sekt/Spirituosen**) geeignet sind.

Die von uns verarbeiteten Naturkorke, technische Korke und Sektkorke stammen grundsätzlich von durch den europäischen Korkverband zertifizierten Herstellern aus der Amorim Gruppe. Diese entsprechen dabei den Vorgaben der VO 852/2004 „über Lebensmittelhygiene“ und der Richtlinie 95/2001 „über die allg. Produktsicherheit“. Die zur Produktion von Agglomeratzylindern und dem Verkleben mit Naturkorke-scheiben verwendeten Bindemittel sind grundsätzlich auf Polyurethanbasis aufgebaut. Wie alle Produkte sind diese gemäß einschlägiger lebensmittelrechtlicher Bestimmungen, einschließlich der FDA, für die Lebensmittelverpackung zulässig.

Die bei der Korkherstellung eingesetzten Stoffe sind entsprechend der VO 1907/2006 „REACH“ als unbedenklich eingestuft. Die Vorgaben der Richtlinie 94/62 „über Verpackungen und Verpackungsabfälle“ werden eingehalten.

Die von uns hergestellten, bedruckten und behandelten Korken, enthalten keine gentechnisch veränderten Organismen bzw. daraus hergestellte Zutaten und Zuschläge gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003. Ungewollte und technisch nicht vermeidbare Beimengungen unter 0,9 % je Einzelzutat entsprechend VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 sind davon ausgenommen.

Die verwendeten Druckfarben, Oberflächenbehandlungsmittel und Bindemittel der techn. Korken und Sektkorke enthalten bzw. sind keine kennzeichnungspflichtigen, allergene Zutaten.

Die von uns hergestellten und gelieferten Korke enthalten, mit Ausnahme technisch nicht vermeidbarer Beimengungen, keine tierischen Zutaten. Sie können daher als Teil einer veganen Verpackung vegan erzeugter Weine/Sekte/Spirituosen verwendet werden.

Durch das von uns eingeführte Qualitätsmanagementsystem und die damit verbundene Dokumentation ist eine Rückverfolgung unserer Produktion entsprechend der EU VO 178/2002 bzw. Artikel 17 VO (EG) 1935/2004 gewährleistet.

Wir hoffen Ihnen mit unseren Informationen geholfen zu haben. Sollten Sie weiterführende Informationen benötigen, senden wir Ihnen diese gerne auf Anfrage zu.

Ich verbleibe

mit freundlichen Grüßen

Markus Jakobi
Leiter Qualitätssicherung