



\*Imagen referencial

### Declaración de Conformidad Tapones Técnicos y Espumantes

INDUSTRIA CORCHERA S.A. declara lo siguiente:

- El corcho es adecuado para contacto con alimentos y declara que sus productos de corcho de origen natural están de acuerdo con los reglamentos y legislación aplicable que se describe a continuación:
  - Reglamento (CE) N° 1935/2004 y sus modificaciones;
  - Reglamento (UE) N° 10/2011 y sus modificaciones;
  - Resolución ResAP (2004)2 sobre tapones de corcho y otros materiales de corteza destinados a entrar en contacto con alimentos;
- Los productos utilizados en el proceso de fabricación de los tapones técnicos son aptos para contacto con alimentos, de acuerdo con el Reglamento (CE) 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus posteriores modificaciones, y con el Reglamento FDA: CFR Título 21- Food and Drugs. También cumplen con las disposiciones de la Ley de cumplimiento de Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 — Californian Proposition 65.
- Los tapones y productos utilizados en el proceso de fabricación cumplen la Directiva 94/62/CE y posteriores modificaciones, sobre envases y residuos de envases, en lo que respecta al contenido de metales pesados. Los corchos tienen potencial para ser reciclados, de acuerdo con estos requisitos.
- Los Tapones cumplen con el límite establecido por el Reglamento (UE) nº 10/2011 para los contenidos de Migración Global en simulación de solución hidroalcohólica al 20% v/v y solución de ácido acético al 3%, siendo inferior a 60 mg/l
- Los Tapones técnicos y espumantes están destinados a ser utilizados como tapones para botellas que contengan vinos tranquilos y espumosos respectivamente cuya graduación alcohólica no supere el 20% v/v.
- Se recomienda usar antes de 6 meses desde la fecha de tratamiento.

Esta declaración se basa en nuestro mejor conocimiento sobre la composición del producto y el proceso de fabricación, en la información de los proveedores, así como en los análisis realizados en los tapones.

Santiago, 2024



Myriam Torres F.  
Sub-Gerente Aseg. Calidad  
Industria Corchera S.A.

Como es de su conocimiento, actualmente existen normativas legales de etiquetado que exigen la declaración de las sustancias alergénicas utilizadas en la fabricación de productos alimenticios, incluidas las bebidas alcohólicas. De acuerdo con lo establecido en la Directiva 2007/68/CE del 27 de noviembre 2007.

Por lo anterior, si una o más de las sustancias listadas a continuación o sus derivados, están presentes en nuestros tapones o fueron utilizadas en la fabricación de los mismos, se indicará:

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	SI	NO
1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo: a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa b) maltodextrinas a base de trigo c) jarabes de glucosa a base de cebada d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.		X
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X
3. Huevos y productos a base de huevo.		X
4. Pescado y productos a base de pescado, salvo: a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.		X
5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.		X
6. Soja y productos a base de soja, salvo: a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados ( 1 ); b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.		X
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo: a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola; b) lactitol.		X

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	SI	NO
8. Frutos de cáscara, es decir: almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alfónigos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.		X
9. Apio y productos derivados.		X
10. Mostaza y productos derivados.		X
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.		X
13. Altramuces y productos a base de altramuces (lupino).		X
14. Moluscos y productos a base de moluscos.		X

Atentamente,



**Myriam Torres F.**  
**Sub-Gerente Aseg. Calidad**  
**Industria Corchera S.A.**

Santiago, 2024.