

Enartis S.r.l. – Società Unipersonale  
Via San Cassiano, 99  
28069 San Martino, Treccate NO, Italia  
Tel. +39 0321 790 300  
vino@enartis.it | www.enartis.com

**enartis**  
Inspiring innovation.

San Martino di Treccate , 01/01/2024



## NON OGM DECLARATION / DICHIARAZIONE NO OGM / DECLARACION NO OGM / DECLARAÇÃO DE NO OGM

Enartis S.r.l. declares that:

- The enological products marketed and/or produced in its plants are in compliance with Regulation 1829/2003 and 1830/2003.
- Enartis enological products are not genetically modified and do not come from genetically modified raw materials or organisms.
- There is no risk of cross-contamination with genetically modified products.
- Biological products obtained by fermentation, such as acids, vitamins and others, are not manufactured, directly or indirectly, with the help of genetic modification techniques.
- Enzymes come from fermentation by non-genetically modified microorganism.
- Selected yeasts and malolactic bacteria are not genetically modified.
- None of the enological products intended for organic wine production contain genetically modified ingredients, have been manufactured, directly or indirectly, with the help of genetic modification techniques, have been exposed to radiation nor obtained with the use of sludge from water treatment plants.

Enartis Srl asegura que

- los productos enológicos comercializados y/o obtenidos en sus propias instalaciones cumplen las normativas 1829/2003 y 1830/2003.
- Los productos enológicos Enartis no son genéticamente modificados y no proceden de materias primas o de microorganismos genéticamente modificados.
- No existe tampoco riesgo de cross-contaminación con productos genéticamente modificados
- Los productos orgánicos producidos a través de fermentación como ácidos, vitaminas y otros, no son fabricados ni directamente ni indirectamente con la ayuda de técnicas de modificación genética.
- Las enzimas proceden de fermentaciones realizadas por microorganismos no genéticamente modificados
- Las levaduras seleccionadas y las bacterias malolácticas no son genéticamente modificadas
- Por lo que respecta a los productos utilizados en las producciones de vinos biológicas, Enartis Srl garantiza que, además de la ausencia de organismos modificados genéticamente, ninguno de sus productos ha sido irradiado y obtenido con el uso de lodos derivados de plantas de tratamiento de aguas residuales.

Enartis S.r.l. – Società Unipersonale  
Via San Cassiano, 99  
28069 San Martino, Trecale NO, Italia  
Tel. +39 0321 790 300  
vino@enartis.it | www.enartis.com

**enartis**  
Inspiring innovation.

#### Enartis S.r.l. assicura che

- i prodotti enologici commercializzati e/o ottenuti nei propri impianti sono conformi ai regolamenti 1829/2003 e 1830/2003.
- I prodotti enologici Enartis sono non modificati geneticamente e non provengono da materie prime o microrganismi geneticamente modificati.
- Non vi sono inoltre rischi di cross-contamination con prodotti geneticamente modificati.
- I prodotti organici prodotti da fermentazione quali acidi, vitamine ed altro, non sono fabbricati direttamente o indirettamente con l'aiuto di tecniche di modificazione genetica
- Gli enzimi provengono da fermentazioni ad opera di microrganismi non modificati geneticamente.
- I lieviti selezionati e batteri malolattici non sono modificati geneticamente.
- Per quanto riguarda i prodotti utilizzabili nelle produzioni biologiche di vino, la divisione Enartis S.r.l. assicura che, oltre all'assenza di prodotti geneticamente modificati, nessuno dei suoi prodotti è stato irradiato ed ottenuto con l'utilizzo di fanghi derivanti da impianti di trattamento acque.

#### A Enartis S.r.l. garante que

- os produtos enológicos vendidos e/ou produzidos nas suas instalações estão de acordo com os Regulamentos (CE) nº 1829/2003 e nº 1830/2003.
- Os produtos enológicos da Enartis não são geneticamente modificados e não são provenientes de matérias-primas ou organismos geneticamente modificados.
- Não existe nenhum risco de contaminação cruzada com produtos geneticamente modificados.
- Produtos orgânicos obtidos por fermentação, como ácidos, vitaminas e outros produtos, não são produzidos direta ou indiretamente usando técnicas de modificação genética.
- As enzimas são produzidas por fermentação usando microrganismos não modificados geneticamente.
- As leveduras e bactérias maloláticas selecionadas não são modificadas geneticamente.
- A Enartis S.r.l. garante que na produção dos seus produtos enológicos direcionados para os vinhos orgânicos, foram usados produtos não OGM's e que tais produtos enológicos não foram irradiados nem obtidos por utilização de lamas oriundas da água dos tratamentos das plantas.



Barbara Scotti  
Procurement & Compliance Director  
Enartis s.r.l.