

# CECA

CELLULE D'ÉVALUATION DE L'APTITUDE AU CONTACT ALIMENTAIRE  
DES FOURNITURES DE CONDITIONNEMENT ET DE BOUCHAGE  
DESTINÉES AU CHAMPAGNE

## Attestation d'évaluation CECA

Les membres de la Cellule d'évaluation, composée

- des représentants du Directeur du Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC)
- du secrétaire des cellules CESPROP / CECA
- du Responsable de la cellule CECA

se sont consultés sur les dossiers en cours, le 22 décembre 2014.

Compte tenu de la procédure établie par CECA, les fournitures désignées sous les références commerciales

**Obturateur Bidule "PEDISIC" pour bagues 26 ou 29 mmm** Code BI 10

**Obturateur Bidule " PEDISIC " jéroboam** Code BI 13

ces trois bidules ne différant que par le diamètre,

dont l'évaluation de l'aptitude au contact alimentaire a été sollicitée par la Société

**PE.DI s.r.l.**

sise Area P.I.P. – Via Cuneo 1 – 10015 San Bernardo d'Ivrea (Torino) Italie

ont reçu une **ÉVALUATION POSITIVE** (favorable) assortie des restrictions ou observations suivantes :

*Il est de la responsabilité du fabricant de s'assurer de l'absence d'effet organoleptique des fournitures sur les boissons conditionnées – ainsi que de l'absence de migrations dangereuses en provenance de l'emballage desdites fournitures.*

Après délibération et accord, le C.I.V.C. a eu connaissance de la correspondance entre le code d'anonymat, l'identité du demandeur de l'évaluation et la référence commerciale du produit, ce qui permet la publication de l'attestation.

Pour CECA, fait à Saint-Herblain, le 22 décembre 2014

Le Responsable de la Cellule



Jean Gauducheau

*La délivrance de cette attestation repose sur les éléments (dossier et échantillons) fournis par le demandeur sous son entière responsabilité.*

*La présente attestation ne comporte qu'une seule page. Sa reproduction n'est autorisée que sous la forme d'un fac-similé conforme à l'original.*

*Elle est valable pour une durée de cinq ans à compter de la date de signature.*