

### L'essentiel

+ Qualité

- Pycnogenol® : actif breveté [1]
- teneur garantie en procyanidines : 70 %
- Pycnogenol® : + de 300 publications scientifiques [2]
- pins français cultivés sans pesticides et non OGM
- certifié VÉGANE (VEGAN) [3]
- sans amidon, sans conservateur et sans arômes

**QUALITÉ**  
contrôlée

- lots systématiquement  
analysés en Laboratoire -



### Qualité

Qualité

Pycnogenol® Natésis® est un complément alimentaire à base de Pycnogenol®, un extrait d'écorce de pin maritime (*Pinus pinaster*) issu des Landes de Gascogne.

Le Pycnogenol® est un actif breveté et distribué exclusivement par le groupe Horphag Research [1].

À ce jour, l'extrait d'écorce de pin Pycnogenol® d'Horphag Research a fait l'objet de 300 publications scientifiques [2].

Origine & Culture

Le Pycnogenol® est issu du pin maritime, une espèce répandue dans le sud-ouest de la France.

Les pins utilisés pour la fabrication de Pycnogenol® Natésis® sont issus des forêts landaises, où ils poussent sans aucun OGM ou ajout de pesticides. Les forêts sont gérées suivant une démarche de développement durable : après une croissance de 35 à 50 ans, pour chaque arbre abattu, un autre est replanté [2].



Pycnogenol® Natésis® est extrait du pin grâce à un procédé technique développé et breveté par Horphag Research [1]. Aucun OGM ou solvants toxiques n'est utilisé lors de sa production, et aucune irradiation ou stérilisation n'est pratiquée.

Pycnogenol® est un ingrédient produit en France.

La production de Pycnogenol® est certifiée GAP [4] et GMP [5]. Pycnogenol® est également certifié GRAS [6], Kasher et Halal.

Natésis® a choisi la gomme d'acacia comme excipient naturel unique.

Les gélules végétales Vcaps® utilisées pour la mise en forme de Pycnogenol® Natésis® sont en cellulose végétale hypromellose (HPMC). Elles ne contiennent ni amidon ni gluten, et sont compatibles avec les régimes végétariens, Kasher ou Halal.

certification, contrôles & analyses

Pycnogenol® Natésis® est soumis à un contrôle qualité très strict qui permet de garantir un produit de grande qualité.

Sans produit d'origine animale, PYCNOGENOL® est certifié VÉGANE (VEGAN) [3] par V-Label, et convient donc aux végétariens et végétaliens.



Bien que le procédé d'extraction exclu la possibilité de contaminations, de nombreux contrôles sont réalisés afin de vérifier tous les paramètres biologiques.

La possible présence de contaminants (germes, métaux lourds, résidus de pesticides...) est rigoureusement contrôlée et leurs valeurs sont très largement inférieures aux minima standards exigés par la réglementation européenne en vigueur [7].

**QUALITÉ**  
contrôlée

- lots systématiquement  
analysés en Laboratoire -

[1] Pycnogenol® est une marque d'Horphag Research (Suisse) protégée par les brevets n° US 4.698.360 / 5.720.956 / 6.372.266.

[2] Données Horphag Research.

[3] Licence V-Label n°FR-001428.

[4] GAP: Good Agricultural Practices : « pratiques qui portent sur la durabilité environnementale, économique et sociale pour les procédés de la ferme, et conduisent à des produits agricoles alimentaires et non alimentaires de qualité et sûrs (FAO COAG 2003 Document sur les GAP). » [www.fao.org/prods/GAP/index\\_en.htm](http://www.fao.org/prods/GAP/index_en.htm)

[5] GMP: Good Manufacturing Practice (BPF : Bonnes Pratiques de Fabrication) : « partie de l'assurance de la qualité qui garantit que les produits sont constamment fabriqués et contrôlés selon les normes de qualité adaptées à leur usage prévu et tel que requis par l'autorisation de mise sur le marché. » [www.who.int](http://www.who.int)

[6] GRAS: Generally Recognized As Safe. « Généralement reconnu comme sûr (GRAS), système d'examen et d'approbation d'ingrédients à ajouter aux aliments. » DURBOCK G.A. & CARABIN I.G.: Generally recognized as safe (GRAS): history and description. Toxicology Letters 2004.

[7] Textes en vigueur : le Règlement Européen n°629/2008 de la commission du 2 juillet 2008 modifiant le règlement (CE) n°1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, le Règlement Européen n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, et le règlement UE n°488/2014 de la commission du 12 mai 2014 modifiant le règlement (CE) n°1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en cadmium dans les denrées alimentaires.

Photo pins : Horphag Research

Tous les produits NATÉSIS® ont fait l'objet d'une déclaration de mise sur le marché auprès de la DGCCRF au titre des articles 15 ou 16 du décret n°2006-352.

Sylvia Rivas Responsable Recherche & Développement NATÉSIS®. Ce document est régulièrement mis à jour. Il ne saurait cependant engager la responsabilité de NATÉSIS® s'il en était fait une interprétation relevant du domaine médical (diagnostic ou traitement). ©2018 NATÉSIS® : tous droits réservés, toute reproduction interdite sans l'autorisation de NATÉSIS®.