

## Dichiarazione per Batteri Lattici e Kit batterici per utilizzo enologico.

05/02/2020

### **Ingrediente alimentare adatto al consumo umano**

Con la presente confermiamo che le materie prime / ingredienti utilizzati nella produzione dei suddetti prodotti hanno un elevato livello di purezza. I prodotti sopramenzionati non contengono componenti o additivi nocivi per la salute dei consumatori. Soddisfano gli standard applicabili in materia di alimenti per il consumo umano come definiti nell'*Australia New Zealand Food Standards Code*, nel codice dei regolamenti federali e del dipartimento dell'agricoltura degli Stati Uniti d'America, e dalla Commissione europea per gli alimenti.

In base alle condizioni di produzione sopra menzionate, questi prodotti sono sicuri per l'uso previsto.

### **Sicurezza Alimentare**

Questi prodotti sono stati prodotti in maniera coerente con le attuali Buone Pratiche di Fabbricazione (GMPs- Good Manufacturing Practice) e HACCP (Hazard Analysis and Risk- Based Preventive Controls for Food). Questo include la tracciabilità, la verifica della non-conformità, e l'eventuale richiamo del prodotto. Tutti gli impianti possiedono piani scritti, implementati, registrati e revisionati per la produzione, il packaging, e la conservazione di prodotti alimentari. Inoltre, ogni impianto di produzione e sito di stoccaggio possiede un piano di produzione specifico dell'edificio per definire le misure di sicurezza e di sicurezza alimentare.

### **Allergeni Alimentari**

Questi prodotti non sono stati preparati con alimenti e relativi derivati che causano la maggior parte delle reazioni allergiche alimentari umane, come riportato nella normative di riferimento, Direttiva 2003/89/EC, Allegato IIIa, ingredienti citati negli articoli 6(3a), (10) e (11) e Direttiva 2007/68/CE. I prodotti si considerano esenti dai seguenti allergeni:

- Cereali contenenti glutine e loro derivati
- Crostacei e loro derivati
- Uova e loro derivati
- Pesce e suoi derivati
- Arachidi e loro derivati
- Soia e suoi derivati
- Latte (incluso lattosio) e suoi derivati
- Frutta a guscio e suoi derivati
- Sedano e suoi derivati
- Senape e suoi derivati
- Semi di sesame e loro derivati
- Lupino e suoi derivati
- Molluschi e loro derivati
- Anidride solforosa e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/kg or 10 mg/litro (espressi in SO<sub>2</sub>)

### **OIV (Organizzazione internazionale della vigna e del vino)**

I prodotti che commercializziamo per l'uso in enologia sono elencati nel Codice OIV come consentiti nella produzione di vino. Questi prodotti sono conformi alle attuali normative OIV (Codex OIV).

### **Regolamento europeo**

Regolamento Delegato (UE) 2019/934 della Commissione del 12 marzo 2019 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV, consente l'impiego dei suddetti prodotti nelle pratiche e nei processi enologici.

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

### **Additivi alimentari**

Nessun additivo alimentare, nessun conservante o colorante è stato utilizzato nei processi di produzione dei prodotti sopraccitati.

### **Imballaggio a contatto con alimenti**

Con la presente confermiamo che i materiali di imballaggio di questi prodotti sono adatti per il confezionamento di alimenti. L'imballaggio del prodotto è conforme alla normativa CE 1935/2004 e UE 10/2011 e successive modifiche. Inoltre, abbiamo dichiarazioni dei nostri fornitori che gli ftalati o i suoi derivati [bis-fenolo A e sostanze poli-bromurate (PBB e PBDE)] non sono utilizzati e presenti in alcun pacchetto o componente di imballaggio durante il processo di produzione. Inoltre, queste sostanze non sono utilizzate nella produzione di microrganismi o nella produzione di ingredienti utilizzati per la produzione.

### **Modificazione genetica**

Secondo la nostra conoscenza, i microrganismi sono come sono stati trovati in natura e non sono stati modificati attraverso l'ingegneria genetica. Sono stati rigorosamente controllati e analizzati per identità e purezza. Sulla base delle dichiarazioni dei nostri fornitori, le materie prime utilizzate nel processo di produzione dell'attivatore non contengono OGM. I suddetti prodotti non contengono OGM.

### **Nano-materiale**

I prodotti sopraccitati non sono stati prodotti con l'uso delle nanotecnologie e pertanto non contengono alcun nanomateriale ingegnerizzato in conformità al regolamento UE n. 1169/2011.

### **Radioattività e ionizzazione**

I prodotti non sono stati ionizzati o irradiati e non comprendono componenti irradiate o ionizzate. Sono conformi alla direttiva CE 1999/2 sugli alimenti e gli ingredienti alimentari trattati con radiazioni ionizzanti e 21 CFR § 179 sull'irradiazione nella produzione, lavorazione e manipolazione di alimenti.

### **Uso di fanghi reflui**

Non sono state utilizzate nella produzione dei suddetti prodotti acque reflue.

### **Crescita su substrati petrolchimici**

I lieviti non sono stati cresciuti su substrati petrolchimici o su liquidi sulfurei di scarico.

### **Origine non-animale degli ingredienti**

La produzione e lo sviluppo dei suddetti prodotti e dei loro ingredienti non comportano l'uso di alcun prodotto o derivato animale. Questi prodotti sono quindi esenti da qualsiasi rischio da BSE (encefalopatia spongiforme bovina) e TSE (encefalopatia spongiforme trasmissibile).

### **Vegano e dichiarazione di non-test su animali**

Lo sviluppo e la produzione dei prodotti Lallemand, ivi inclusi i loro ingredienti ed eventuali ausili per la produzione, non comportano e non hanno comportato l'uso di alcun prodotto di origine animale, né come prodotto né come derivato. Su diretta iniziativa della società, per suo conto o da soggetti dei quali la società ha un controllo efficace, non è stato eseguito alcun test sugli animali (inclusi test di efficacia, tossicità, sicurezza, a scopi cosmetici ecc.) Rispettando queste condizioni i suddetti prodotti sono adatti per il vegano.

Lallemand Enologia utilizza la parola "animale" per riferirsi all'intero regno animale, ovvero tutti i vertebrati e gli invertebrati multicellulari.

### **Antibiotici**

I prodotti sopra citati sono prodotti da materie prime che non contengono antibiotici, e nessun antibiotico viene utilizzato in alcuna delle fasi del processo produttivo.

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

### **Diossine e PCB (policlorobifenili)**

Non vi è alcun limite per questi prodotti o loro ingredienti sui livelli di diossina ai sensi del regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione "Fissazione dei livelli massimi per taluni contaminanti nei prodotti alimentari" sezione 5.

Il processo di fabbricazione dei suddetti prodotti non è suscettibile di rilasciare diossine. Inoltre, i suddetti prodotti non sono stati fabbricati in prossimità di processi industriali o naturali suscettibili di rilasciare diossine; né sono stati fabbricati usando materie prime, coadiuvanti tecnologici o acqua risultanti da tali processi.

### **Metalli pesanti**

I prodotti di cui sopra sono prodotti da ingredienti che non sono considerati a rischio di contenuto di metalli pesanti. I processi di produzione stessi non comportano alcun rischio di introduzione di metalli pesanti in questi prodotti. I prodotti sono conformi al codice OIV.

### **Sostanze pericolose**

Questi prodotti non sono contenuti nelle liste EU REACH CMR (Carcinogenic, Mutagenic or toxic to Reproduction) e SVHC (Substances of Very High Concern), né nell'US NTP (National Toxicology Program), o nelle monografie WHO IARC.

Il consumo dei suddetti prodotti non rappresenta dunque rischio di esposizione a nessuna delle sostanze indicate nella lista della *California Proposition 65*.

### **Solventi**

Nessun solvente è stato utilizzato nel processo di produzione dei prodotti sopra menzionati o negli ingredienti utilizzati nel processo di produzione.



### **Charlotte Nielsen**

QA Manager, Lallemand Oenology

*Il presente documento è valido per i 3 anni successivi alla sua data di pubblicazione. Qualsiasi modifica nel processo di produzione o nella legislazione vigente comporterà un aggiornamento del documento.*

*L'informazione contenuta in questo certificato è stata compilata al meglio delle nostre conoscenze. I nostri prodotti sono venduti nella consapevolezza che i potenziali acquirenti condurranno le loro valutazioni per determinare l'idoneità dei prodotti stessi per le loro applicazioni. La legislazione alimentare locale deve sempre essere consultata per quanto riguarda specifiche applicazioni e dichiarazioni necessarie. La legislazione può differire da Paese a Paese.*

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture