
DECLARACIÓN GENERAL

ACTIVADORES DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA – NUTRIENTES DE BACTERIA EN ENOLOGÍA:

Ingrediente alimentario apto para el consumo humano

Por la presente confirmamos que las materias primas / ingredientes utilizados en la producción de los productos antes mencionados tienen un alto nivel de pureza. Los productos antes mencionados no contienen componentes o mezclas perjudiciales para la salud de los consumidores. Cumplen con las normas aplicables a los alimentos para el consumo humano tal como se definen en el Codex Alimentario.

Bajo las condiciones de fabricación antes mencionadas, estos productos son seguros para su uso previsto.

Seguridad alimentaria

Estos productos han sido procesados consecuentemente con las Buenas Prácticas de Manufactura y con controles alimentarios preventivos basados en Análisis de riesgos (APPCC). Estos controles incluyen trazabilidad, no conformidad y retirada de producto. Las plantas de producción han redactado, implementado, registrado y revisado planes de manufactura, procesado, empaquetado y almacenado de productos alimentarios.

Adicionalmente, cada planta de producción y almacenamiento tiene un plan específico para garantizar la seguridad de las instalaciones y la seguridad alimentaria.

Alérgenos alimentarios

Los productos incluidos en este certificado no han sido producidos con los alimentos o sus derivados que producen la mayoría de las reacciones alérgicas alimentarias, recogidos en la Directiva 2011/1169/EC.

Los productos incluidos en este certificado no contienen:

- Cereales que contienen gluten y productos derivados
- Crustáceos y productos derivados
- Huevos y productos derivados
- Pescado y productos derivados
- Cacahuets y productos derivados
- Soja y productos derivados
- Leche (incluyendo lactosa) y productos derivados
- Nueces y productos derivados
- Apio y productos derivados
- Mostaza y productos derivados
- Semillas de sésamo y productos derivados
- Lupino y productos derivados
- Moluscos y productos derivados
- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂

OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino)

Los productos que comercializamos para su uso en enología se enumeran en el Código de la OIV como permitidos en la producción de vino. Estos productos se ajustan a las normas del Codex Enológico de la OIV.

Regulación europea

Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión de 12 de marzo de 2019 por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las zonas vitícolas donde el grado alcohólico pueda verse incrementado, las prácticas enológicas autorizadas y las restricciones aplicables a la producción y conservación de los productos vitícolas, el porcentaje mínimo de alcohol para subproductos y la eliminación de estos, y la publicación de las fichas de la OIV permite el uso de los productos incluidos en este certificado en prácticas enológicas y procesos.

Aditivos alimentarios

No se han usado aditivos alimentarios, conservantes ni colorantes en los procesos de producción de los productos antes mencionados.

Embalaje de contacto con alimentos

Basándonos en los certificados de nuestros proveedores de materiales para envasado, por la presente confirmamos que los materiales de envasado de estos productos son adecuados para el envasado de alimentos.

El material de envasado en contacto con el producto es conforme con el Reglamento EC 1935/2004 y con el Reglamento (EU) 1245/2020 que revisa el anterior.

De acuerdo con la información de nuestros proveedores, el producto cumple con los requerimientos del Ministerio de Salud de Japón, Notificación de Trabajo y Salud (Labour and Welfare -MHLW- Notification) n.º 196 de 28 de abril de 2020 (promulgada de acuerdo con el Acta de Sanidad Alimentaria de Japón -Japan's Food Sanitation Act-) sistema de lista positiva para contenedores alimentarios y materiales de envasado.

Adicionalmente, los Ftalatos y sus derivados (bis-fenol A y polibromobifenilos y polibromodifenil ésteres -PBBS y PBDEs-) no son añadidos ni están presentes en ningún envase ni en sus componentes durante el proceso de fabricación.

Estas sustancias no son utilizadas durante la producción de los microorganismos o de los ingredientes utilizados en los productos finales.

Ingeniería genética

De acuerdo a nuestro conocimiento, los microorganismos están según se encontraron en la naturaleza y no han sido modificados mediante la ingeniería genética. Han sido rigurosamente controlados y analizados para confirmar identidad y pureza. Según las declaraciones de nuestros proveedores, las materias primas utilizadas en el proceso de producción no contienen OMG. En estas condiciones, los productos incluidos no contienen OMG.

Nanotecnología y nanopartículas

Según nuestro conocimiento y basándonos en los certificados de nuestros proveedores de materias primas, los productos incluidos en este certificado no se han producido usando nanotecnología y por tanto no contienen ningún nanomaterial o nanopartícula según las definiciones de la Regulación (EU) n.º 1169/2011.

Radiación e ionización

Los productos incluidos en este certificado no han sido ionizados o irradiados y no contienen ningún componente ionizado o irradiado. Son conformes con la directiva 1999/2 / CE del Parlamento Europeo sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiación ionizante y con el título 21 CFR § 179 sobre irradiación en la producción, procesamiento y manipulación de alimentos.

Uso de lodos de depuradora

Los lodos de depuradora no han sido utilizados en la producción de microorganismos.

Crecimiento en sustrato petroquímico

Los productos incluidos en este certificado no han sido cultivados en sustrato petroquímico o residuo de licor sulfitado.

Ingredientes de origen NO animal

Para la fabricación y el desarrollo de los productos incluidos en este certificado y sus ingredientes no se utiliza ningún producto animal. Por lo tanto, estos productos no presentan ningún riesgo de EEB (encefalopatía espongiforme bovina) y EET (encefalopatía espongiforme transmisible).

Pruebas veganas y no animales

El desarrollo y manufactura de los productos de Lallemmand, los ingredientes utilizados y aditivos usados durante su procesamiento, no contienen y no utilizan en su proceso ningún producto animal, subproducto o derivado. No se han realizado pruebas con ningún tipo de animal (ya sean de eficacia, toxicidad, seguridad, cosméticas, etc.), ni por iniciativa de la Compañía ni en su nombre por ninguna de las Empresas sobre las que la Compañía tiene control. En estas condiciones, los productos referidos son aptos para veganos.

Lallemmand Enología entiende la palabra "animal" como referida a todos los componentes del Reino Animal, vertebrados e invertebrados multicelulares.

Antibióticos

Los productos incluidos en este certificado han sido elaborados a partir de materias primas que no contienen antibióticos. Ningún antibiótico ha sido utilizado durante el proceso de fabricación.

Dioxinas y PCBs

No existe un nivel máximo de dioxinas para estos productos o sus ingredientes según el Reglamento (CE) no 1881/2006 de la Comisión "Establecimiento de niveles máximos para determinados contaminantes en los productos alimenticios", sección 5. El proceso de fabricación de estos productos no es susceptible de liberar dioxinas.

Además, los productos antes mencionados no han sido fabricados cerca de procesos industriales o naturales susceptibles de liberar dioxinas y no han sido fabricados con materias primas, productos auxiliares o agua resultantes de tales procesos.

Metales pesados

Los productos incluidos en este certificado se producen a partir de ingredientes que se consideran sin riesgo de contener metales pesados. Los procesos de producción en sí mismos no presentan ningún riesgo de introducción de metales pesados en estos productos. Los productos cumplen con el Codex de la OIV.

Sustancias Peligrosas

Estos productos no están listados en el EU REACH CMR (Carcinogénicas, Mutágenas o Tóxicas para la reproducción) y SVHC (siglas en inglés de Sustancias Altamente Preocupantes), el US NTP (Programa Nacional de Toxicología), y las monografías de la OMS IARC. El consumo de los productos antes mencionados no representa ningún riesgo de exposición a cualquiera de las sustancias enumeradas en la Proposición 65 de California.

Solventes

No se han utilizado disolventes en la elaboración de los productos incluidos en este certificado o en los ingredientes incluidos durante su producción.



Stéphanie Courdesses
QA Manager, Lallemand Oenology
Lallemand S.A.S - 19 rue des briquetiers, BP59, 31702 BLAGNAC Cedex, France

Válido por 3 años desde la fecha de redacción del documento. Cambios en la producción o en la legislación conllevarán actualizaciones de este documento.

La información contenida en este certificado ha sido recopilada según nuestro mejor conocimiento. Nuestros productos se venden sobrentendiendo que los posibles compradores llevarán a cabo sus propias evaluaciones para determinar la idoneidad de los productos en sus aplicaciones. Las legislaciones alimentarias locales siempre deben ser consultadas con respecto a las aplicaciones específicas y a las declaraciones necesarias. La legislación puede variar de un país a otro.