DICHIARAZIONE GENERALE

BATTERI LATTICI E KIT BATTERICI LATTICI PER UTILIZZO ENOLOGICO:

Ingrediente alimentare adatto al consumo umano
Con la presente confermiamo che le materie prime e gli ingredienti utilizzati nella produzione dei suddetti prodotti hanno un elevato livello di purezza. Le materie prime e gli ingredienti utilizzati non contengono componenti o additivi nocivi per la salute dei consumatori. Soddisfano tutti gli standard in materia di alimenti per il consumo umano come specificato nel Codex Alimentarius.

In base alle condizioni di produzione sopra menzionate, questi prodotti sono sicuri per l'utilizzo 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 che definisce 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 nelle normative di riferimento, Direttiva 2003/89/EC, Allegato III a, 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 sesamo 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_2

OIV (Organizzazione internazionale della vigna e del vino)
I prodotti commercializzati per utilizzo enologico sono elencati nel Codice OIV come consentiti nella produzione di vino. Questi prodotti sono conformi alle attuali normative OIV (Codex OIV).

Regolamento europeo
Il 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.

Additivi alimentari
Gli additivi alimentari sono definiti nella normativa CE n. 1333/2008 e 21 CFR § 170-178. Tutti gli additivi alimentari utilizzati sono conformi alla legislazione applicabile agli additivi alimentari CE n. 231/2012 e 21 CFR § 170-178.

Non sono stati utilizzati conservanti o coloranti nei processi di produzione dei prodotti sopracitati.

Imballaggio a contatto con gli alimenti
Sulla base delle dichiarazioni dei nostri fornitori di imballaggi, 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 1245/2020 e successive modifiche.

Basandoci sulle informazioni ricevute dal nostro fornitore il prodotto è conforme ai requisiti dell'elenco positivo di materiali e contenitori per il confezionamento alimentare pubblicato nella notifica n. 196 del 28 aprile 2020 del Ministero della salute, del lavoro e del benessere (MHLW) del Giappone (promulgata ai sensi del Japan's Food Sanitation Act).

Inoltre, Ftalati e/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. 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.

Nanotecnologie e nanoparticelle
Al meglio delle nostre conoscenze e sulla base delle dichiarazioni dei nostri fornitori di materie prime, i suddetti prodotti non sono stati prodotti con l'uso di nanotecnologie e quindi non contengono nanomateriali o nanoparticelle ingegnerizzate come definito nel 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.

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.

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

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.

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.