

DICHIARAZIONE GENERALE

LALVIGNE AROMA™, LALVIGNE MATURE™, LALVIGNE PROHYDRO™, LALVIGNE RESILIENS™, LALVIGNE CICATRIX™ & LALVIGNE BOTRYLESS™ PER L'APPLICAZIONE FOGLIARE SU VITE ED APPLICAZIONI AGRONOMICHE:

100% derivato da microrganismi

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).

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

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.