
DICHIARAZIONE GENERALE

ENZIMI 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, 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), HACCP (Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Food) e ai principi generali di sicurezza e igiene alimentare applicabili negli Stati Uniti (21 CFR § 117, comprese le misure di controllo dei rischi fisici, chimici e microbiologici), in Canada (Safe Food for Canadian Act (S.C. 2012, c.24) e nell'UE (Regolamento 852/2004 e successive modifiche sull'igiene dei prodotti alimentari).

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.

Sono state effettuate valutazioni del rischio per identificare potenziali frodi o adulterazioni alimentari. Sono in atto procedure per gestire potenziali emergenze, incidenti e altri atti che possono influire sulla sicurezza alimentare. 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.

In particolare, tutti i nostri impianti di produzione hanno implementato sistemi di gestione della qualità e ottenuto la certificazione GFSI (Global Food Safety Initiative) come BRC, IFS o FSSC22000. Alcuni stabilimenti hanno anche un sistema di gestione della qualità ISO 9001.

Allergeni Alimentari

I prodotti venduti sono stati prodotti senza gli alimenti o i loro derivati che sono all'origine della maggior parte delle reazioni allergiche alimentari nell'uomo, come indicato nel Regolamento UE 1169/2011 e successive modifiche, nello US Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act del 2004, nell'ANZ Food Standards Code - Standard 1.2.3 sui requisiti informativi e nel Japan Specifications and Standards for Foods, Food Additives under the Food Sanitation Act (2010).

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 o 10 mg/litro espressi in SO₂

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

I suddetti prodotti sono ammessi nelle pratiche e nei processi enologici come coadiuvanti tecnologici ai sensi del Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche, che integra il Regolamento (UE) 1308/2013 e successive modifiche.

I prodotti menzionati sono conformi al Regolamento (CE) No 1332/2008 relativo agli enzimi alimentari.

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 a contatto con il prodotto è conforme a EC 1935/2004, EU 10/2011 e successive modifiche, EU 2020/1245 e successive modifiche e soddisfa i requisiti di EC 2023/2006.

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).

Tutti i materiali di imballaggio primario che sono a diretto contatto con il prodotto sono di grado alimentare e soddisfano i requisiti della Canadian Food and Drug Regulations sui materiali di imballaggio alimentare (C.R.C., c. 870, B.23). I componenti utilizzati nei materiali di confezionamento primario dei prodotti sopra citati soddisfano i requisiti della FDA per gli additivi alimentari indiretti, come descritto in 21 CFR § 175, 176 e 177 per gli adesivi, le carte e i polimeri, ove applicabili.

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.

Inoltre, le sostanze per- e polifluoroalchiliche (PFAS) non sono aggiunte o utilizzate intenzionalmente come additivi nei materiali di imballaggio acquistati dai nostri fornitori.

Queste sostanze non sono utilizzate nella produzione di microrganismi o nella produzione di ingredienti utilizzati per la produzione.

Additivi alimentari

Nei processi di produzione di questi prodotti non sono stati utilizzati né additivi alimentari, né conservanti, né aromi o coloranti artificiali.

Modificazione genetica

Sulla base delle dichiarazioni dei nostri fornitori, le materie prime utilizzate nel suddetto processo di produzione non contengono OGM. I suddetti prodotti non sono OGM.

I prodotti sono considerati privi di OGM e sono esenti dall'etichettatura degli OGM e dalla divulgazione degli alimenti bioingegnerizzati (BE).

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

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. 2015/2283.

Radioattività e ionizzazione

I prodotti non sono stati ionizzati o irradiati e non comprendono componenti irradiate o ionizzate.

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.

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)

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

Non esistono livelli massimi di diossina stabiliti per i prodotti lievitati secondo il Regolamento (UE) 2023/915 della Commissione Europea. Lallemand effettua controlli periodici a campione sulle diossine su prodotti selezionati in base alla valutazione del rischio.

Solventi o Etilene

Nel processo di produzione dei prodotti sopra citati non sono stati utilizzati solventi o ossido di etilene (EtO). Questi componenti fanno parte del nostro programma di sicurezza alimentare e sono quindi controllati attraverso un piano di verifica e una valutazione dei rischi.

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.

Sicurezza e manipolazione

Secondo il Sistema Globale Armonizzato (GHS), il Regolamento REACH e il Regolamento 1272/2008/CE (CLP), alcuni dei prodotti citati richiedono una particolare attenzione nella manipolazione e nel trattamento. Per trasmettere informazioni sulla sicurezza, Lallemand Oenology redige le schede di sicurezza di tutti i prodotti citati. Sono disponibili online sul nostro sito.

Possiamo garantire che la manipolazione, lo stoccaggio, il trasporto e l'utilizzo dei prodotti, seguendo le istruzioni e adottando le necessarie misure di sicurezza, non comporta rischi per il personale addetto.



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.