



LAFFORT

l'œnologie par nature

CERTIFICAT ALLERGENES

(en référence à la liste annexée au Règlement (UE) no 1169/2011)

Liste de nos produits pouvant contenir des allergènes :

Allergène	Produit œnologique	Constituant concerné
Œufs Produits à base d'œuf	Albucoll® Ovoclaryl Bacticontrol® Lysozym	Blanc d'œuf
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Argilact® Caseine soluble Proteolac Casei Plus Polylact®	Caséine ou Caséinate de lait

Certains produits œnologiques contenant de l'anhydride sulfureux, des sulfites et/ou des préparations en contenant à des doses supérieures aux 10 mg/kg sont indiqués sur la liste des produits allergènes (cf. tableau ci-après). Cependant les doses apportées aux vins sont très inférieures à celles qui sont présentes dans le vin dans les conditions normales de travail. Ces produits ne figurent donc pas dans la liste ci-dessus.



LAFFORT

l'œnologie par nature

Remarques :

a. Ces produits sont tous des clarifiants, destinés à flocculer dans le vin, et à être éliminés par soutirage et/ou filtration.

b. Aucun des autres produits œnologiques que nous commercialisons ne contiennent, ou ne sont susceptibles de contenir (contamination croisée) de substances allergisantes telles qu'elles sont définies dans l'annexe II du Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires :

- Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.
- Crustacés et produits à base de crustacés.
- Œufs et produits à base d'œufs.
- Poissons et produits à base de poissons.

La gélatine de poisson ou l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin n'est pas considérée dans le Règlement (UE) n°1169/2011 comme une substance ou produit provoquant des allergies ou intolérances.

- Arachides et produits à base d'arachides.
- Soja et produits à base de soja.
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).
- Fruits à coque, à savoir: amandes (*Amygdalus communis L.*), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits.
- Céleri et produits à base de céleri.
- Moutarde et produits à base de moutarde.
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
- Lupin et produits à base de lupin.
- Mollusques et produits à base de mollusques.

c. Les dispositions d'étiquetage doivent se conformer au Règlement (UE) n°1169/2011 (article 21).

La commission européenne du 29 juin 2012 a adopté de nouvelles règles d'étiquetage pour les allergènes contenus dans les vins (Règlement modifié (CE) N° 607/2009). Depuis le 1er juillet 2012, les producteurs européens doivent mentionner sur l'étiquette si le vin contient des traces de lait ou des produits à base de lait, des traces d'oeuf ou des produits à base d'œuf.

d. Nous déclarons que LAFFORT a établi des procédures qualité pour l'utilisation et le nettoyage des machines de production. Ces instructions sont surveillées et suivies.

Le Service Qualité met en oeuvre les audits nécessaires afin de vérifier l'absence de contamination croisée aussi bien chez nos fournisseurs que sur nos lignes de production et de conditionnement. Le certificat ISO 22000 délivré à LAFFORT est la preuve de sa conformité au *Codex Alimentarius* et aux bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (Cf. Certificat ISO 22000 en ligne).



LAFFORT

l'œnologie par nature

Liste de nos produits contenant de l'anhydride sulfureux

Produit	Teneur en SO ₂
Argilact®	0,5%
Bentoliq	2 ± 0,5 g/L
Bentonite liquide	3,5 ± 0,5 g/L
Bisulfite 150, 200, 400 (<i>bisulfite d'ammonium</i>)	150, 200, 400 g/L
Bisulfite 15 et 18 % (<i>bisulfite de potassium</i>)	150, 180 g/L
Celstab®	3 ± 0,3 g/L
Charbon actif liquide, Charbon actif liquide HP	0,6 g/L
Clarifiant VB	5 ± 1 g/L
Clarpress (<i>gélatine liquide</i>)	3,3 ± 0,3 g/L
Cleanspark® L	1,5 ± 0,5 g/L
Decoloryl liquide	4 ± 1 g/L
Doses vendanges	<i>Selon Cahier des Charges</i>
Gecoll® Flottation (<i>gélatine liquide</i>)	3,3 ± 0,3 g/L
Gecoll® n°5 (<i>gélatine liquide</i>)	3,3 ± 0,3 g/L
Gecoll® Pro (<i>gélatine liquide</i>)	3,3 ± 0,3 g/L
Gecoll® Supra (<i>gélatine liquide</i>)	3,3 ± 0,3 g/L
Gecoll® Supra B (<i>gélatine liquide d'origine bovine</i>)	3,3 ± 0,3 g/L
Gelaffort® (<i>gélatine liquide</i>)	3,3 ± 0,3 g/L
Gelaron® (<i>gélatine liquide</i>)	3,3 ± 0,3 g/L
Gélatine extra n°1	< 50 ppm
Mannofeel®	1,5 ± 0,3 g/L
Mannostab® Liquide, Mannostab® Liquide 200	1,5 ± 0,3 g/L
Métabisulfite de potassium	52 %
Microcol® Spark	2 ± 0,5 g/L
Oenosteryl® effervescent	0,2 % (2 g), 0,3% (3 g) 0,5% (5 g)
Polylact®	1 %
Redoxy +	18 %
Solution de SO ₂ à 6, 8 et 10 %	60, 80 et 100 g/L
Stabifix® (<i>solution de gomme arabique</i>)	2,5 ± 0,25 g/L
Stabivin® (<i>solution de gomme arabique</i>)	2,5 ± 0,25 g/L
Stabivin® SP (<i>solution de gomme arabique</i>)	2 ± 0,25 g/L
Sterilyl	48 %
Sulfoferment (<i>bisulfite d'ammonium</i>)	600 g/L
Sulfispark	130g/L
Sultan liquide	130g/L
Suprarom®	26 %
Tanspark®	1 ± 0,25 g/L
Vegecoll® Liquide	3,5 ± 0,5 g/L



LAFFORT

l'œnologie par nature

**Les produits LAFFORT qui ne sont pas mentionnés dans ce document
sont exempts d'allergènes (composition et contamination croisée).**

Ce certificat est valable 1 an à compter de sa date d'émission.

Bordeaux le : 11/10/2018

Elixabet CAPOT
Département Qualité