



LAFFORT

l'œnologie par nature

CERTIFICAZIONE RELATIVA AGLI ALLERGENI

(Con riferimento all'elenco allegato al Reg. UE 1169/2011)

Elenco dei prodotti della gamma Laffort suscettibili di contenere allergeni:

Allergene	Prodotto enologico	Componente interessato
Uova e prodotti a base di uova	ALBUCOLL® BACTICONTROL® LYSOZYM OVOCLARYL	Bianco d'uovo
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	ARGILACT® CASEI PLUS CASEINE SOLUBLE POLYLACT®	Caseina o Caseinato di potassio

Alcuni prodotti enologici contenenti **anidride solforosa, solfiti** o/e preparazioni che ne contengono a **dosi superiori ai 10 mg/kg** sono inseriti nella lista dei prodotti allergeni (vedi l'elenco annesso). Ciò nonostante, le dosi apportate con questi ai vini risultano essere di molto inferiori a quelle già presenti nel vino in condizioni normali di lavorazione. Pertanto essi non figurano nell'elenco qui di sopra riportato.

Si certifica che tutti i prodotti LAFFORT non menzionati nel presente certificato sono esenti da allergeni come da Reg. UE 1169/2011 (composizione e contaminazione crociata).

Il presente certificato è valido UN anno dalla data di emissione.

Bordeaux, li 15/02/2024

Dipartimento Qualità





LAFFORT

l'œnologie par nature

Note:

- a. Questi prodotti sono tutti chiarificanti, destinati a flocculare nel vino, e ad essere eliminati in seguito ad un travaso e/o una filtrazione.
- b. Nessuno degli altri prodotti enologici che commercializziamo contiene, o è suscettibile di contenere (contaminazione crociata) sostanze allergizzanti del tipo definito nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011 del Parlamento europeo e del consiglio del 25/10/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori :
- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, omissis...
 - Crostacei e prodotti a base di crostacei.
 - Uova e prodotti a base di uova.
 - Pesce e prodotti a base di pesce.
- La gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino non è considerata nel Reg. UE 1169/2011 o come una sostanza prodotta che provoca delle allergie o intolleranze.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
 - Soia e prodotti a base di soia, omissis...
 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), omissis...
 - Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, omissis...
 - Sedano e prodotti a base di sedano.
 - Senape e prodotti a base di senape.
 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
 - Lupini e prodotti a base di lupini.
 - Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- c. Dichiariamo che LAFFORT ha introdotto specifiche procedure di qualità per prevenire ogni contaminazione crociata, a partire dall'acquisto delle materie prime fino alla vendita dei prodotti:
- Acquisto: valutazione ed approvazione preliminare delle materie prime e dei fornitori.
 - Stoccaggio: specifiche aree di stoccaggio sono riservate alle materie prime contenenti allergeni; i prodotti vengono conservati in confezioni chiuse.
 - Personale: formazione e sensibilizzazione riguardo alle problematiche relative alla sicurezza alimentare, le istruzioni di buona prassi igienica sono affisse ad uso del Personale.
 - Produzione: programmazione strategica, indicazione in evidenza degli allergeni sulle schede di produzione, procedure di pulizia mirate e convalidate, attrezzature specifiche dedicate a ciascuna linea di produzione, separazione delle linee di produzione negli ambienti produttivi.
 - Qualità: effettuazione di audit (fornitori, stoccaggio, produzione).

La certificazione ISO 22000 rilasciata a LAFFORT attesta la conformità del sistema di gestione adottato agli standard del Codex Alimentarius e la produzione nel rispetto delle buone pratiche igieniche e di fabbricazione (Cfr. Certificato ISO 22000 online).



LAFFORT

l'œnologie par nature

Elenco dei prodotti Laffort che contengono SO₂

(alcuni di essi potrebbero NON essere disponibili sul mercato italiano)

CHIARIFICAZIONE

ARGILACT®

BENTONITA LIQUIDA

CLARIFIANT VB

CLEANSARK® LIQUIDE NF

GELATINE: CLARPRESS®, GECOLL® FLOTTATION, GECOLL® N°5, GECOLL® ORO, GECOLL® PRO, GECOLL® SUPRA, GECOLL® SUPRA B, GELAFFORT®, GELAROM®, GELATINE EXTRA N°1, GECOLL®

MICROCOL® SPARK

POLYLACT®

VEGEFINE® LIQUIDE, VEGEFLOT® LIQUIDE, VEGEMUST® LIQUIDE, VEGECOLL®, VEGEFINE®, POLYMUST® ROSE, VEGECOLL SP

TANNINI

SOUFRAROUGE

STERILYL

SULFISPARK, SULTAN LIQUIDE, TANSPARK (solubilizzazione)

TANIN VR SKIN®, TANIN VR GRAPE®

TRATTAMENTI SPECIFICI

CHARBON ACTIF LIQUIDE HP

REDOXY PLUS

SUPRAROM®, SUPRAROM® MA, SUPRAROM® MT

SO₂ & DERIVATI

ANIDRIDE SOLFOROSA

BISOLFITO DI POTASSIO: BISULFITE 7, 15 e 18 %

BISULFITE D'AMMONIUM: BISULFITE 150, 200, 400, SULFOFERMENT, SULFOFERMENT 400, SPARK 3D

DOSI DI RACCOLTA MT33, MT45, MTA24, MTA40

METABISOLFITO DI POTASSIO

ÆNOSTERYL® EFFERVESCENT

SOLUTION SO₂ 6 e 10 %

SOUFRE PASTILLES & MÈCHES

STABILIZZAZIONE

CELSTAB®, CELSTAB® KP

GUMS ARABICI: OENOGOM SP L, STABIFIX®, STABIFIX® 1070, STABIFIX® 1100, STABIFORT POUDRE, STABIMAX®, STABIVIN®, STABIVIN® 1070, STABIVIN® 1100, STABIVIN® SP

MANNOFEEL®, MANNOSPARK®, MANNOSTAB® LIQUIDE 200

REDSTAB®, ONESTAB®

STABPROTECT