

LALLEMAND INC.

Dichiarazione per « Enzimi » per l'Enologia

21 Aprile 2015

Prodotto idoneo al consumo umano

Tutte le materie prime utilizzate per la produzione dei prodotti di cui sopra hanno un grado di purezza conforme a tutte le normative alimentari vigenti. I prodotti menzionati non contengono additivi nocivi per la salute dei consumatori. Vengono rispettati tutti gli standard applicabili per alimenti destinati al consumo umano secondo la diverse normative: *Australia New Zealand Food Standards Code*, US Code of Federal Regulations, US Department of Agriculture, dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA).

Garantiamo, quindi, che i prodotti di cui sopra sono conformi alle vigenti norme di produzione alimentare applicabili a questi categorie di prodotti. Questi prodotti sono sicuri per il consumo umano.

Sicurezza Alimentare

Questi prodotti sono stati prodotti ottemperando alle attuali Buone Pratiche di Fabbricazione (GMPs - Good Manufacturing Practice) e Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Food - (HACCP). Pratiche che prevedono la tracciabilità, la verifica della non-conformità e l'eventuale richiamo del prodotto. Ogni struttura possiede 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 in genere e di sicurezza alimentare.

Allergeni Alimentari

I prodotti venduti non sono stati preparati con alimenti e relativi derivati che causano la maggior parte delle reazioni allergiche alimentari umane, come riportato nel Reg. EU 1169/2011 e successive modifiche.

I prodotti venduti 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 SO₂)

Codice Enologico Internazionale e OIV (Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino)

I prodotti per uso enologico che commercializziamo sono presenti nella lista OIV dei prodotti autorizzati per la produzione di vino. Questi prodotti sono in conformità con le attuali normative del Codice enologico.

Il REGOLAMENTO (CE) N. 606/2009 "recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni" permette l'utilizzo dei prodotti sopracitati nei processi produttivi enologici.

Additivi alimentari

Nessun conservante e colorante è stato utilizzato nella fermentazione dei microorganismi e nei prodotti sopra menzionati.

I prodotti possono contenere una o più additivi alimentari.

Gli Additivi alimentari sono definiti dai regolamenti CE n.1333/2008, n. 178/2002, n. 1829/2003 e dal US FDA CFR 21 § 170-178. Tutti gli additivi alimentari utilizzati sono conformi alle vigenti normative: CE n. 231/2012 e CFR 21 § 170-178.

Imballaggi a contatto con gli alimenti

Con la presente attestiamo che i materiali d'imballaggio di questi prodotti sono conformi per l'imballo degli alimenti. Riceviamo e conserviamo in archivio certificazioni dai nostri fornitori che documentano che gli imballaggi forniti sono conformi alle legislazioni correnti US ed EU riguardo ai packaging alimentari.

I materiali di imballaggio a contatto con il prodotto sono in linea con la normativa CE 1935/2004 ed UE 10/2011 e loro successive modifiche. Inoltre riceviamo e conserviamo in archivio certificazioni dai nostri fornitori di materiali per l'imballaggio dichiaranti che gli ftalati e loro derivati [bis-fenolo A, e sostanze poli-brominate(PBB e PBDE)] non sono aggiunti né presenti in nessun imballaggio o materiale componente l'imballo durante il relativo processo di produzione.

Gli ftalati o loro derivati non sono utilizzati nella produzione dei microrganismi e negli ingredienti usati nei prodotti finali.

Ingegneria Genetica

Per quanto di nostra conoscenza, i microrganismi prodotti non sono stati in alcun modo sottoposti a modifiche di ingegneria genetica. Attraverso analisi specifiche l'identità e la purezza dei microrganismi viene analizzata.

Al meglio delle nostre conoscenze il materiale utilizzato per la produzione del prodotto finale non contiene OGM. Riceviamo e conserviamo documentazione dai nostri fornitori a riprova di quanto sopra espresso.

I sopramenzionati prodotti alimentari non contengono OGM.

Nanomateriali

I prodotti di cui sopra non sono stati ottenuti con l'uso di nanotecnologie e pertanto non contengono nanomateriali ingegnerizzati in accordo con il regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento europeo.

Radioattività e ionizzazione

I prodotti non sono stati ionizzati o irradiati e non contengono componenti irradiate o ionizzate. I prodotti rispettano la direttiva 1999/2/CE del parlamento europeo riguardo cibi ed ingredienti ionizzati e la 21 CFR - 179 del US FDA.

Uso di fanghi reflui

Per la produzione di questi microrganismi non sono stati utilizzati fanghi di depurazione.

Per la produzione degli ingredienti usati per la preparazione di questi prodotti, secondo quanto dichiarato dai nostri fornitori, non sono stati utilizzati fanghi di depurazione.

Crescita su substrati petrolchimici

La crescita su questa sostanza è valida solo per la fermentazione del lievito

Origine non-animale degli ingredienti (TSE / BSE Free)

I microorganismi ed i prodotti finiti non sono di origine animale, inoltre non sono stati utilizzati ingredienti di origine animale. I prodotti venduti sono privi di qualsiasi rischio di BSE (Encefalopatia spongiforme bovina) e TSE (encefalopatie spongiformi trasmissibili).

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. Tutti i suddetti prodotti sono quindi esenti da antibiotici.

Diossine e PCB (policlorobifenili)

La legge comunitaria (EU No. 1881/2006) non impone un limite legale per i livelli di diossina nei lieviti secchi attivi, derivati di lievito, batteri per uso alimentare, vitamine o minerali. Questi prodotti, o prodotti preparati con questi ingredienti, non costituiscono un rischio per il contenuto in diossine e PCB.

Inoltre il processo di preparazione di questi prodotti non è possibile di rilascio di diossina. I suddetti prodotti non sono stati preparati vicino a siti dove processi industriali o naturali possano causare il rilascio di diossine; né sono stati preparati usando ingredienti, coadiuvanti di processo o acque risultanti da questi processi industriali.

Metalli pesanti

Nessuna delle materie prime e degli ingredienti utilizzati durante la fermentazione e per la formulazione dei prodotti finiti sopra citati è menzionata né nell'allegato EU No.1881/2006 né nell'allegato US FDA della legislazione relativa ai livelli massimi di metalli pesanti come Piombo (Pb), Mercurio (Hg) e Cadmo (Cd). I prodotti sopracitati ed i prodotti ottenuti utilizzando questi come ingredienti non rappresentano un rischio per i residui di metalli pesanti. Per quanto riguarda l'arsenico (As) si faccia riferimento alla normativa relativa gli *additivi alimentari*.

Inoltre i processi di fermentazione, di formulazione dei preparati finali e di trattamento non apportano alcun rischio di introduzione di metalli pesanti in questi prodotti. Questi prodotti non rappresentano un rischio per il contenuto in metalli pesanti.

LALLEMAND INC.

Sostanze pericolose

Questi prodotti non sono presenti 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), né nelle monografie WHO IARC.

Il consumo dei suddetti prodotti non rappresenta alcun rischio di esposizione a nessuna delle sostanze indicate nella lista della *California Proposition 65*.

Solventi

Non sono stati impiegati solventi durante il processo di fermentazione dei microrganismi né nella produzione degli ingredienti utilizzati nel processo produttivo.

Shannon Losing

Lallemand Inc, Specialties Product Division
Deputy Manager QA

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

LALLEMAND INC.

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.