



LAFFORT

l'œnologie par nature

ALLERGEN-ZERTIFIKAT

(unter Bezugnahme auf die Liste im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)

Liste unserer Produkte, die Allergene enthalten können:

Allergen	Weinbehandlungsmittel	Betreffender Inhaltsstoff
Eier Daraus gewonnene Erzeugnisse	ALBUCOLL® BACTICONTROL® LYSOZYM OVOCLARYL	Hühnereiweiß
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)	ARGILACT® CASEI PLUS CASEINE SOLUBLE (LÖSLICHES KASEIN) POLYLACT®	Kasein oder Kaseinat aus Milch

Manche Weinbehandlungsmittel, die **Schwefeldioxid, Sulfite** und/oder Zubereitungen mit diesen zu **höheren Mengen als 10 mg/kg** enthalten, werden in der Liste der Produkte, die Allergien auslösen können, angeführt (siehe nachfolgende Tabelle). Die dem Wein zugeführten Mengen liegen allerdings weit unter den Mengen, die unter normalen Arbeitsbedingungen im Wein vorliegen. Diese Produkte werden daher nicht in der obigen Liste aufgeführt.

Die Produkte von LAFFORT®, die nicht in diesem Dokument erwähnt werden, sind allergenfrei (Zusammensetzung und Kreuzkontaminationen). Dieses Zertifikat ist ab dem Tag seiner Ausstellung 1 Jahr gültig.

Bordeaux, den 04/08/2022

Qualitätsabteilung





LAFFORT

l'œnologie par nature

Hinweise:

- a. Alle diese Produkte sind Klärmittel, die im Wein ausflocken und durch Abstechen und/oder Filtration entfernt werden müssen.
 - b. Keines der anderen von uns vertriebenen Weinbehandlungsmittel enthält beziehungsweise könnte (Kreuzkontamination) allergen Stoffe laut Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel:
 - Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
 - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
 - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.
 - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- In der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, fischgelatine, beziehungsweise Icthyocolle, die in Bier oder Wein als Klärmittel eingesetzt wird, wird nicht als ein Stoff oder Produkt angesehen, der/das Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnte.
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
 - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
 - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).
 - Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
 - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
 - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
 - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
 - Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.
 - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
 - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- c. Wir erklären, dass LAFFORT Qualitätsverfahren eingeführt hat, um eine Kreuzkontamination vom Einkauf der Rohstoffe bis zum Verkauf der Produkte zu verhindern:
 - Einkauf: Genehmigung und Bewertung von Rohstoffen und Lieferanten.
 - Lagerung: spezifischer Lagerbereich für Rohstoffe, die ein Allergen enthalten, Lagerung aller Produkte in geschlossenen Behältern.
 - Personal: Schulung und Sensibilisierung für Risiken der Lebensmittelsicherheit, ausgehängte Hygieneanweisungen.
 - Produktion: angepasste Zeitplanung, Angabe von Allergenen auf den Produktionsblättern, spezifisches und validiertes Reinigungsverfahren, spezifische Ausrüstung, die an jeder Produktionslinie angebracht ist, räumliche Trennung der Produktionslinien.
 - Qualität: Audits (Lieferanten, Lagerung, Produktion).

Das ISO 22000-Zertifikat, das der Firma LAFFORT verliehen wurde, ist der Nachweis ihrer Übereinstimmung mit dem *Codex Alimentarius* und der guten Hygiene- und Herstellungspraxis (siehe ISO 22000-Zertifikat online).



LAFFORT

l'œnologie par nature

Liste unserer Produkte, die Schwefeldioxid enthalten

(Einige dieser Produkte sind in einigen Märkten nicht erhältlich)

SCHÖNUNG

ARGILACT®

BENTONITA LIQUIDA

CLARIFIANT VB

CLEANSARK® LIQUIDE NF

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

MICROCOL® SPARK

POLYLACT®

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

TANNINE

SOUFRAROUGE

STERILYL

SULFISPARK, SULTAN LIQUIDE

TANSPARK

SPEZIFISCHE BEHANDLUNGEN

CHARBON ACTIF LIQUIDE HP

REDOXY PLUS

SUPRAROM®, SUPRAROM® MA, SUPRAROM® MT

SO₂ & SO₂-DERIVATE

AMMONIUMBISULFIT: BISULFITE 150, 200, 400, SULFOFERMENT, SULFOFERMENT 400, SPARK 3D

KALIUMBISULFIT: BISULFITE 7, 15 und 18 %

KALIUMMETABISULFIT

ŒNOSTERYL® EFFERVESCENT

SCHWEFELDIOXID

SO₂-LÖSUNG 6 und 10 %

SCHWEFELRINGE UND-SCHNITTEN

WEINLESE-DOSEN MT33, MT45, MTA24, MTA40

STABILISIERUNG

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

CELSTAB®

MANNOFEEL®, MANNOSPARK®, MANNOSTAB® LIQUIDE 200

REDSTAB®, ONESTAB®

STABPROTECT