



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	Albuco [®] Ovoclaryl Bacticontrol [®] Lysozym	Hühnereiweiß
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)	Argilact [®] Caseine soluble (<i>Lösliches Kasein</i>) Proteolac Casei Plus 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.



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. Die Kennzeichnungsvorschriften müssen der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Artikel 21) entsprechen.

Die europäische Kommission hat mit 29. Juni 2012 neue Kennzeichnungsvorschriften für Allergene im Wein erlassen (Verordnung geändert (EG) Nr. 607/2009). Seit 1. Juli 2012 müssen europäische Hersteller es auf dem Etikett erwähnen, wenn der Wein Spuren von Milch und daraus gewonnenen Erzeugnissen oder Spuren von Eiern und daraus gewonnene Erzeugnissen enthält.

- d. Wir erklären, dass LAFFORT zur Verwendung und zur Reinigung der Produktionsmaschinen Qualitätsverfahren festgelegt hat. Diese Anweisungen werden überwacht und eingehalten.

Die Qualitätsabteilung führt die nötigen Audits durch, um zu überprüfen, dass keine Kreuzkontaminationen vorkommen, weder bei unseren Zulieferern noch auf unseren Produktions- und Verpackungslinien. 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

Produkt	SO ₂ -Gehalt
Argilact®	0,5%
Bentonite liquide	3,5 ± 0,5 g/L
Bisulfite 150, 200, 400 (Ammoniumbisulfit)	150, 200, 400 g/L
Bisulfite 15 und 18 % (Kaliumbisulfit)	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
Clarpres (Flüssiggelatine)	3,3 ± 0,3 g/L
Cleanspark® L	1,5 ± 0,5 g/L
Decoloryl liquide	4 ± 1 g/L
Weinlese-Dosen	Gemäß Lastenheft
Gecoll® Flottation (Flüssiggelatine)	3,3 ± 0,3 g/L
Gecoll® Pro (Flüssiggelatine)	3,3 ± 0,3 g/L
Gecoll® Supra (Flüssiggelatine)	3,3 ± 0,3 g/L
Gecoll® Supra B (Flüssiggelatine bovinen Ursprungs)	3,3 ± 0,3 g/L
Gecoll® n°5 (Flüssiggelatine)	3,3 ± 0,3 g/L
Gelaffort® (Flüssiggelatine)	3,3 ± 0,3 g/L
Gelarom® (Flüssiggelatine)	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 (Kaliummetabisulfit)	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 %
SO ₂ -Lösung: 6, 8 und 10 %	60, 80 und 100 g/L
Stabifix® (Gummi-arabicum-Lösung)	2,5 ± 0,25 g/L
Stabivin® (Gummi-arabicum-Lösung)	2,5 ± 0,25 g/L
Stabivin® SP (Gummi-arabicum-Lösung)	2 ± 0,25 g/L
Sterilyl	48 %
Sulfoferment (Ammoniumbisulfit)	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

**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 11/10/2018

Elixabet CAPOT
Qualitätsabteilung