

LISTA DE LOS PRODUCTOS ENOLÓGICOS QUE PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS

(en referencia a la lista anexa del Reglamento (UE) n°1169/2011)

Alérgenos indicados de la directiva	Productos enológicos	Componentes afectados
Huevos Productos a base de huevos	Ovaline Albúmina de huevo en polvo Lacticide Killbact	Albúmina de huevo
Leche y productos a base de leche (incluida la lactosa)	Polymix Caseína soluble Caséimix	Caseína Caseinato de leche

Algunos productos enológicos contienen anhídrido sulfuroso (siguiente cuadro) al contener unas dosis superiores a 10 mg/kg que se indican en la lista de los productos alérgenos. Sin embargo las dosis empleadas en los vinos son muy inferiores a las que están presentes en el vino en las condiciones normales de trabajo. Entonces, estos productos no están en la lista indicada en la parte superior.

Observaciones:

- Estos productos son todos para clarificar, están destinados a flocular en el vino, y a eliminarse por trasiego y/o filtración.
- Declaramos que LAMOTHE-ABIET ha establecido procedimientos de Calidad, para la utilización y la limpieza de las máquinas de producción y de envasado. Estas instrucciones son vigiladas y seguidas.

El Servicio Calidad pone en ejecución las auditorías necesarias con el fin de verificar la ausencia de contaminación cruzada tanto entre nuestros proveedores como sobre nuestras líneas de producción y de acondicionamiento. Los certificados de calidad otorgados a LAMOTHE-ABIET, son la prueba de su conformidad con el *Codex Alimentarius* y a las buenas prácticas de higiene y de fabricación. (Solicitar certificado).

c) Ninguno de los otros productos enológicos que comercializamos contienen, o pueden contener (contaminación cruzada) sustancias alergenas tal y como se definen en el Anexo II del Reglamento (UE) n°1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor :

- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.
- Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- Huevos y productos a base de huevo.
- Pescado y productos a base de pescado.

La gelatina de pescado o ictiocola utilizada comme clarificante en la cerveza y el vino no está considerado como una sustancia o produce provocando alergias o intolerancias en el Reglamento (UE) n°1169/2011.

- Cacahuets y productos a base de cacahuets.
- Soja y productos a base de soja.
- Leche y sus derivados (incluida la lactose).
- Frutos de cáscara, es decir: almendras (*Amygdalus communis L.*), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alféncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados.
- Apio y productos derivados.
- Mostaza y productos derivados.
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.
- Altramuces y productos a base de altramuces.
- Moluscos y productos a base de moluscos.

d) Las disposiciones de etiquetado deben cumplir el Reglamento (UE) n°1169/2011 artículo 21.

La Comisión Europea del 29 de junio de 2012 adoptó nuevas reglas de etiquetado para los alérgenos contenidos en los vinos (Reglamento (CE) n°607/2009 modificado). Desde el 1 de julio de 2012, los productores europeos deben mencionar sobre la etiqueta si el vino contiene rastros de leche o productos a base de leche, rastros de huevo o de los productos a base de huevo.



Lista de nuestros productos que contienen anhídrido sulfuroso

Producto	Contenido en SO₂
Alginate E2F	1,5 ± 0,5 g/L
Anhydride sulfureux	Liculado puro
Antioxy LA	18%
Bentosol E2F	0,6 ± 0,15 g/L
Bisulfite NH4 400	401 ± 3 g/L
Bisulfite NH4 50	52 ± 2 g/L
Coeff 2g, 5g	0,2 % (2 g) et 0,5% (5 g)
Dosifica de vendimias	Segùn Pliego de condiciones
Fermenticide Vinogallicine	45 %
Gelflot	3,3 ± 0,3 g/L
Gélatine de Russie Supérieure	3,3 ± 0,3 g/L
Gélatine Spéciale vins fins	3,3 ± 0,3 g/L
Geldor	3,3 ± 0,3 g/L
Gelfine	< 50 ppm
Gomme arabique LA	2,5 ± 0,25 g/L
Gomme arabique ST	2,5 ± 0,25 g/L
Greenfine Must L	2 ± 0,3 g/L
Kaolin E2F	0,6 ± 0,15 g/L
Manno'Sense	2,25 ± 0,25 g/L
Polygom	2,5 ± 0,25 g/L
Polymix	1%
Pyrosulfite de potassium	57 %
Sanita	93%
Stab K	2,25 ± 0,25 g/L
ST Arom	50%
Subli'sense	1,5 ± 0,25 g/L
Sulfisol à 6, 8, 10, 15 et 18 %	60, 80, 100, 150 et 180 g/L
Tanin E2F	1 ± 0,1 g/L



Solutions for winemaking
LAMO THE-ABIET

Tan'Intense	2 ± 0,25 g/L
Vinogom	2 ± 0,25 g/L
Vinoprotect	2 ± 0,5 g/L

**Todos los productos enológicos de LAMO THE-ABIET
que no están citados anteriormente en este certificado, son libres de alérgenos.**

Este certificado es válido 1 año a partir de su fecha de emisión.

Canéjan el : 06/01/2021

Ambre RAIBON
Responsable de Calidad