
ALLGEMEINE DEKLARATION

LALVIGNE™: gesamtes Produktsortiment ZUR WEINBAULICHEN ANWENDUNG (100% Derivate von Mikroorganismen)

Gentechnische Veränderung

Nach unserem Kenntnisstand wurden die Mikroorganismen aus der Natur ausgewählt und durch Verfahren gewonnen, die keine gentechnische Veränderung beinhalten. Sie wurden streng ausgewählt, geprüft und auf Identität und Reinheit analysiert. Nach Angaben unserer Lieferanten enthalten die im Produktionsprozess verwendeten Rohstoffe keine GVO. Unter diesen Umständen stammen die oben genannten Produkte nicht aus genetisch veränderten Organismen und enthalten keine GVO.

Die Produkte gelten als GVO-frei und sind von der GVO-Kennzeichnung und der Offenlegungspflicht für gentechnisch veränderte Lebensmittel (BE) ausgenommen.

Nanotechnologie und Nanopartikel

Nach unserem besten Wissen und aufgrund der Erklärungen unserer Rohstofflieferanten, wird zur Produktion der zuvor genannten Produkte keine Nanotechnologie angewandt. Somit enthalten die genannten Produkte keine Nanopartikel oder synthetischen Nanopartikel, wie durch EU-Verordnung Nr. 2015/2283 definiert.

Radioaktivität und Ionisierung

Die oben genannten Produkte wurden nicht ionisiert oder bestrahlt und enthalten keine ionisierten oder bestrahlten Komponenten.

Verwendung von Klärschlamm

Klärschlamm wurde bei der Herstellung der vorgenannten Produkte nicht verwendet.

Wachstum auf Petrochemischem Substrat

Die oben genannten Produkte wurden nicht auf petrochemischem Substrat oder Sulfatablauge gezüchtet.

Zutaten tierischen Ursprungs

Die Herstellung und Entwicklung der oben genannten Produkte und ihrer Inhaltsstoffe beinhaltet nicht die Verwendung von tierischen Produkten, Nebenprodukten oder Derivaten. Diese Produkte sind daher frei von jeglichem Risiko durch BSE (Bovine spongiforme Enzephalopathie) und TSE (Transmissible Spongiforme Enzephalopathie).

Antibiotika

In dem oben genannten Produktherstellungsverfahren werden keine Antibiotika verwendet.

Dioxine und PCB

Der Herstellungsprozess der oben genannten Produkte ist nicht anfällig für die Freisetzung von Dioxinen. Darüber hinaus wurden die oben genannten Produkte nicht in der Nähe von industriellen oder natürlichen Prozessen hergestellt, die Dioxine freisetzen können; Sie wurden auch nicht unter Verwendung von Rohmaterialien, Verarbeitungshilfsmitteln oder Wasser hergestellt, die aus solchen Verfahren resultieren.

Gemäß der Verordnung (EU) 2023/915 der Europäischen Kommission sind für Hefeprodukte keine Höchstwerte für Dioxine festgelegt. Lallemand führt auf der Grundlage einer Risikobewertung regelmäßige Stichprobenkontrollen ausgewählter Produkte auf Dioxine durch.

Schwermetalle

Die oben genannten Produkte werden aus Zutaten hergestellt, die nicht als Risiko für Schwermetallgehalt gelten. Die Produktionsprozesse selbst bergen kein Risiko, Schwermetalle in diese Produkte einzubringen.

Gefahrstoffe

Diese Produkte sind nicht in der EU-Chemikalienverordnung CMR (krebserzeugend, erbgutverändernd oder fortpflanzungsgefährdend) und SVHC (besonders besorgniserregende Stoffe), dem US-amerikanischen NTP (National Toxicology Program) und den WHO-IARC-Monographien aufgeführt. Die Verwendung der oben genannten Produkte stellt kein Risiko einer Exposition gegenüber den in California Proposition 65 aufgeführten Substanzen dar.

Lösungsmittel oder Ethylen

Bei der Herstellung der oben genannten Produkte und der darin enthaltenen Inhaltsstoffe wurden weder Lösungsmittel* noch Ethylenoxid (EtO) verwendet. Diese Komponenten sind Teil unseres Lebensmittelsicherheitsprogramms und werden daher durch einen Verifizierungsplan und eine Risikobewertung kontrolliert.

*** Ausgenommen LALVIGNE Prohydro™, das Rückstände von Ethanol $\leq$ 1250 ppm enthalten kann (Ethanol wird laut Angaben unseres Lieferanten dieses Inhaltsstoffs als Lösungsmittel im Herstellungsprozess des Rohstoffs L-Prolin verwendet).**

Sicherheit und Handhabung

Gemäß dem Global Harmonisierten System (GHS), der REACH-Verordnung und der Verordnung 1272/2008/EG (CLP) ist für diese Produkte nach den Vorschriften der USA, Kanadas und der EU kein Sicherheitsdatenblatt erforderlich.

Für die oben genannten Produkte wurden freiwillig Sicherheitsdatenblätter erstellt, um Sicherheitsinformationen weiterzugeben. Diese sind online auf unserer Website verfügbar.



Stéphanie Courdresses

QA Manager, Lallemand Oenology

Lallemand S.A.S - 19 rue des briquetiers, BP59, 31702 BLAGNAC Cedex, France

Dieses Dokument ist 3 Jahre ab Ausstellungsdatum gültig. Änderungen in Produktion oder Gesetzgebung führen zu Dokumentaktualisierungen.

Die Informationen in diesem Dokument wurden nach bestem Wissen zusammengestellt. Unsere Produkte werden unter der Voraussetzung verkauft, dass potenzielle Käufer ihre eigenen Bewertungen durchführen, um die Eignung der Produkte für ihre Anwendungen zu bestimmen. In Bezug auf spezifische Anwendungen und notwendige Erklärungen sollten immer lokale Lebensmittelvorschriften konsultiert werden. Die Gesetzgebung kann von Land zu Land variieren.