

DICHIARAZIONE GENERALE

LALVIGNE™ : tutta la gamma di prodotti PER L'APPLICAZIONE FOGLIARE SU VITE (100% derivato da microrganismi)

Modificazione genetica

Secondo la nostra conoscenza, i microrganismi sono stati selezionati in natura e attraverso processi che non comportano modifiche mediante ingegneria genetica. Sono stati rigorosamente selezionati, controllati e analizzati per verificarne l'identità e la purezza. Sulla base delle dichiarazioni dei nostri fornitori, le materie prime utilizzate nel processo di produzione non contengono OGM. In queste condizioni, i prodotti sopra menzionati non provengono da organismi geneticamente modificati e non contengono OGM.

I prodotti sono considerati privi di OGM e sono esenti dall'etichettatura OGM e dalla dichiarazione degli alimenti bioingegnerizzati (BE).

Nanotecnologie e nanoparticelle

Al meglio delle nostre conoscenze e sulla base delle dichiarazioni dei nostri fornitori di materie prime, i suddetti prodotti non sono stati prodotti con l'uso di nanotecnologie e quindi non contengono nanomateriali o nanoparticelle ingegnerizzate come definito nel Regolamento (UE) n. 2015/2283.

Radioattività e ionizzazione

I suddetti prodotti non sono stati ionizzati né irradiati e non contengono componenti ionizzati o irradiati.

Uso di fanghi reflui

Non sono state utilizzate nella produzione dei suddetti prodotti acque reflue.

Crescita su substrati petrolchimici

I lieviti non sono stati cresciuti su substrati petrolchimici o su liquidi sulfurei di scarico.

Origine non-animale degli ingredienti

La produzione e lo sviluppo dei suddetti prodotti e dei loro ingredienti non comportano l'uso di alcun prodotto o derivato animale. Questi prodotti sono quindi esenti da qualsiasi rischio da ESB (encefalopatia spongiforme bovina) e EST (encefalopatia spongiforme trasmissibile).

Antibiotici

Nel processo di produzione dei suddetti prodotti non vengono utilizzati antibiotici.

Diossine e PCB (policlorobifenili)

Il processo di fabbricazione dei suddetti prodotti non è suscettibile di rilasciare diossine. Inoltre, i suddetti prodotti non sono stati fabbricati in prossimità di processi industriali o naturali suscettibili di rilasciare diossine; né sono stati fabbricati usando materie prime, coadiuvanti tecnologici o acqua risultanti da tali processi.

Il regolamento (UE) n. 2023/915 della Commissione europea non stabilisce livelli massimi di diossina per i prodotti a base di lievito. Lallemand effettua controlli periodici a campione sui livelli di diossina in prodotti selezionati sulla base di una valutazione dei rischi.

Metalli pesanti

I prodotti di cui sopra sono prodotti da ingredienti che non sono considerati a rischio di contenuto di metalli pesanti. I processi di produzione stessi non comportano alcun rischio di introduzione di metalli pesanti in questi prodotti.

Sostanze pericolose

Questi prodotti non sono contenuti 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), o nelle monografie WHO IARC.

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

Solventi

Nessun solvente* o ossido di etilene (EtO) è stato utilizzato nel processo di produzione dei suddetti prodotti o negli ingredienti utilizzati nel processo di produzione. Questi componenti fanno parte del nostro programma di sicurezza alimentare e sono quindi controllati attraverso un piano di verifica e una valutazione dei rischi.

*** eccetto LALVIGNE Prohydro™ che può contenere residui di etanolo \leq 1250 ppm (l'etanolo è utilizzato come solvente nel processo di produzione della materia prima L-Prolina, come dichiarato dal nostro fornitore di questo ingrediente).**

Sicurezza e manipolazione

In base al Sistema globale armonizzato (GHS), al regolamento REACH e al regolamento 1272/2008/CE (CLP), per questi prodotti non è richiesta una scheda di sicurezza ai sensi delle normative statunitensi, canadesi ed europee.

Per i prodotti sopra menzionati, sono state create schede di sicurezza su base volontaria al fine di trasmettere informazioni sulla sicurezza. Sono disponibili online sul nostro sito web.



Stéphanie Courdesses

QA Manager, Lallemand Oenology

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

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 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.