



## LISTE DE NOS PRODUITS ŒNOLOGIQUES POUVANT CONTENIR DES ALLERGENES

(en référence à la liste annexée au Règlement (UE) no 1169/2011)

Allergène désigné par la directive	Produit œnologique	Constituant concerné
Œufs et Produits à base d'œufs	Ovaline Albumine d'œuf poudre Lacticide Killbact	Blanc d'œuf
Lait et Produits laitiers (y compris le lactose)	Polymix Caséine soluble Casémix	Caséine Caséinate de lait

Certains produits œnologiques contiennent de l'anhydride sulfureux (cf tableau ci-après) à des doses supérieures aux 10 mg/kg indiqués sur la liste des produits allergènes. Cependant les doses apportées aux vins sont très inférieures à celles qui sont déjà toujours présentes dans le vin dans les conditions normales de travail. Ces produits ne figurent donc pas dans la liste ci-dessus.

### Remarques :

- Ces produits sont tous des clarifiants, destinés à flocculer dans le vin, et à être éliminés par soutirage et/ou filtration.
- Nous déclarons que LAMOTHE-ABIET a établi des procédures qualité pour l'utilisation et le nettoyage des machines de production. Ces instructions sont surveillées et suivies.

Le Service Qualité met en oeuvre les audits nécessaires afin de vérifier l'absence de contamination croisée aussi bien chez nos fournisseurs que sur nos lignes de production et de conditionnement. Les certifications qualité de LAMOTHE-ABIET sont la preuve de sa conformité au *Codex Alimentarius* et aux bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (Cf. Certificats en ligne).



Solutions for winemaking

LAMOTHE-ABIET

c) Aucun des autres produits œnologiques que nous commercialisons ne contiennent, ou ne sont susceptibles de contenir (contamination croisée) de substances allergisantes telles qu'elles sont définies dans l'annexe II du Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires :

- Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.
- Crustacés et produits à base de crustacés.
- Œufs et produits à base d'œufs.
- Poissons et produits à base de poissons.

La gélatine de poisson ou l'ichthyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin n'est pas considérée comme une substance ou produit provoquant des allergies ou intolérances.

- Arachides et produits à base d'arachides.
- Soja et produits à base de soja.
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).
- Fruits à coque, à savoir: amandes (*Amygdalus communis L.*), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits.
- Céleri et produits à base de céleri.
- Moutarde et produits à base de moutarde.
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO<sub>2</sub> total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
- Lupin et produits à base de lupin.
- Mollusques et produits à base de mollusques.

d) Les dispositions d'étiquetage doivent se conformer au Règlement (UE) n°1169/2011 (article 21).

La commission européenne du 29 juin 2012 a adopté de nouvelles règles d'étiquetage pour les allergènes contenus dans les vins (Règlement (CE) N° 607/2009 modifié). Depuis le 1er juillet 2012, les producteurs européens doivent mentionner sur l'étiquette si le vin contient des traces de lait ou des produits à base de lait, des traces d'oeuf ou des produits à base d'œuf.



**Liste de nos produits contenant de l'anhydride sulfureux**

<b>Produit</b>	<b>Teneur en SO<sub>2</sub></b>
Alginate E2F	1,5 ± 0,5 g/L
Anhydride sulfureux	Liquéfié pur
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)
Dose vendanges	Selon le Cahier des Charges défini
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	1,5 ± 0,1 g/L
Polygom	2,5 ± 0,25 g/L
Polymix	1%
Pyrosulfite de potassium	57 %
Sanita	93%
Stab K	1,5 ± 0,1 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



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

**Les produits que nous commercialisons et qui ne sont pas mentionnés sur cette liste sont totalement exempts d'allergènes (composition et contamination croisée).**

**Ce certificat est valable 1 an à compter de sa date d'émission.**

Canéjan le : 23/01/2020

Ambre RAIBON  
Responsable Qualité