
DECLARACIÓN GENERAL

LALVIGNE AROMA™, LALVIGNE MATURE™, LALVIGNE PROHYDRO™, LALVIGNE RESILIENS™, LALVIGNE CICATRIX™ & LALVIGNE BOTRYLESS™ PARA SU APLICACIÓN EN VID Y AGRICULTURA:

100% derivado de microorganismos

Ingeniería genética

De acuerdo a nuestro conocimiento, los microorganismos están según se encontraron en la naturaleza y no han sido modificados mediante la ingeniería genética. Han sido rigurosamente controlados y analizados para confirmar identidad y pureza. Según las declaraciones de nuestros proveedores, las materias primas utilizadas en el proceso de producción no contienen OMG. En estas condiciones, los productos incluidos no contienen OMG.

Nanotecnología y nanopartículas

Según nuestro conocimiento y basándonos en los certificados de nuestros proveedores de materias primas, los productos incluidos en este certificado no se han producido usando nanotecnología y por tanto no contienen ningún nanomaterial o nanopartícula según las definiciones de la Regulación (EU) nº 1169/2011.

Radiación e ionización

Los productos incluidos en este certificado no han sido ionizados o irradiados y no contienen ningún componente ionizado o irradiado. Son conformes con la directiva 1999/2 / CE del Parlamento Europeo sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiación ionizante y con el título 21 CFR § 179 sobre irradiación en la producción, procesamiento y manipulación de alimentos.

Uso de lodos de depuradora

Los lodos de depuradora no han sido utilizados en la producción de microorganismos.

Crecimiento en sustrato petroquímico

Los productos incluidos en este certificado no han sido cultivadas en sustrato petroquímico o residuo de licor sulfitado.

Ingredientes de origen NO animal

Para la fabricación y el desarrollo de los productos incluidos en este certificado y sus ingredientes no se utiliza ningún producto animal. Por lo tanto, estos productos no presentan ningún riesgo de EEB (encefalopatía espongiforme bovina) y EET (encefalopatía espongiforme transmisible).

Antibióticos

Los productos incluidos en este certificado han sido elaborados a partir de materias primas que no contienen antibióticos. Ningún antibiótico ha sido utilizado durante el proceso de fabricación.

Dioxinas y PCBs

No existe un nivel máximo de dioxinas para estos productos o sus ingredientes según el Reglamento (CE) no 1881/2006 de la Comisión "Establecimiento de niveles máximos para determinados contaminantes en los productos alimenticios", sección 5. El proceso de fabricación de estos productos no es susceptible de liberar dioxinas. Además, los productos antes mencionados no han sido fabricados cerca de procesos industriales o naturales susceptibles de liberar dioxinas y no han sido fabricados con materias primas, productos auxiliares o agua resultantes de tales procesos.

Metales pesados

Los productos incluidos en este certificado se producen a partir de ingredientes que se consideran sin riesgo de contener metales pesados. Los procesos de producción en sí mismos no presentan ningún riesgo de introducción de metales pesados en estos productos. Los productos cumplen con el Codex de la OIV.

Sustancias Peligrosas

Estos productos no están listados en el EU REACH CMR (Carcinogénicas, Mutágenas o Tóxicas para la reproducción) y SVHC (siglas en inglés de Sustancias Altamente Preocupantes), el US NTP (Programa Nacional de Toxicología), y las monografías de la OMS IARC. El consumo de los productos antes mencionados no representa ningún riesgo de exposición a cualquiera de las sustancias enumeradas en la Proposición 65 de California.

Solvents

No se han utilizado disolventes en la elaboración de los productos incluidos en este certificado o en los ingredientes incluidos durante su producción.



Stéphanie Courdesses
QA Manager, Lallemand Oenology
Lallemand S.A.S - 19 rue des briquetiers, BP59, 31702 BLAGNAC Cedex, France

Válido por 3 años desde la fecha de redacción del documento. Cambios en la producción o en la legislación conllevarán actualizaciones de este documento.

La información contenida en este certificado ha sido recopilada según nuestro mejor conocimiento. Nuestros productos se venden sobreentendiendo que los posibles compradores llevarán a cabo sus propias evaluaciones para determinar la idoneidad de los productos en sus aplicaciones. Las legislaciones alimentarias locales siempre deben ser consultadas con respecto a las aplicaciones específicas y a las declaraciones necesarias. La legislación puede variar de un país a otro.