

## CERTIFICAT ALLERGÈNES

Référant au listing d'allergènes présents au Ie ANNEXE II du Règlement (UE) N° 1169/2011 du Parlement Européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs et abrogeant la Directive 2000/13/CE:

1. Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales, à l'exception des:
  - a) des sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1);
  - b) des maltodextrines à base de blé (1);
  - c) des sirops de glucose à base d'orge;
  - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. OEufs et produits à base d'oeufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de:
  - a) de la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
  - b) de la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception:
  - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1);
  - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja;
  - c) des phytostérols et des esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;
  - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception:
  - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
  - b) du lactitol.
8. 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, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. 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.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

(1) *Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'EFSA pour le produit de base dont ils sont dérivés.*

**PRODUITS DU AGROVIN CONTENANT CERTAINS DES ALLERGÈNES DESIGNÉS CI-DESSUS:**

- *Liste de produits qui contiennent des dérivés d'oeuf :*  
OVOVIN / ENOVIN LYSO
- *Liste de produits contenant plus de 10 ppm de sulfites avant mise en œuvre (après mise en œuvre dans les conditions normales d'utilisation, les doses apportées par ces produits sont très inférieures à la concentration finale en sulfites du vin):*

<b><u>PRODUITS</u></b>	<b><u>TENEUR des PRODUITS EN SO<sub>2</sub></u></b>
BACTERVIN	[50 %]
DIOXYDE DE SOUFRE	[100 %]
ESTABICEL 10%	[2-4 g/l]
GOMASOL (PRO, PHI, SEDA, ÓPTIMA)	[2-4 g/l]
ICTIOCLAR	[2.3 %]
MANNOPLUS ND	[2-4 g/l]
METABISULFITE DE POTASSIUM	[57 %]
PROVEGET 100 (L), FLOT (L), COAL	[2-4 g/l]
REDOXTANIN B	[28.5 %]
REDOXTANIN T	[31.4 %]
REDOXVIN	[20 %]
REDOXVIN AROME	[28.5 %]
SAFECHROME	[0-2 g/l]
SULFAMOL : 150, 200, 400, 640	[150, 200, 400, 640 g/l]
SULPHUR: 6, 10, 15, 18	[60, 100, 150, 180 g/l]
TANICOL ONE L	[0,5-1 g/l]
TANICOL XE L	[0,5-1 g/l]
VINIFACIL 2	[10,5 %]
VINIGEL CRISTAL, FORTE(L), SEDA	[2-4 g/l]

Le reste de produits enologiques d'AGROVIN, non inclus dans cette déclaration, sont libres des allergènes.

Alcazar de San Juan, le 10/05/2022



Rafael Beamud Cencerrado  
 Directeur de la Qualité et Sécurité Alimentaire