



LAFFORT

l'œnologie par nature

CERTIFICAT ALLERGENES

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

Liste de nos produits pouvant contenir des allergènes :

Allergène	Produit œnologique	Constituant concerné
Œufs Produits à base d'œuf	ALBUCOLL® BACTICONTROL® LYSOZYM OVOCLARYL	Blanc d'œuf
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	ARGILACT® CASEI PLUS CASEINE SOLUBLE POLYLACT®	Caséine ou Caséinate de lait

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

Les produits LAFFORT® qui ne sont pas mentionnés dans ce document sont exempts d'allergènes (composition et contamination croisée). Ce certificat est valable 1 an à compter de sa date d'émission.

Bordeaux le : 12/01/2026



Département Qualité



LAFFORT

l'œnologie par nature

Remarques :

- a. Ces produits sont tous des clarifiants, destinés à flocculer dans le vin, et à être éliminés par soutirage et/ou filtration.
- b. 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'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin n'est pas considérée dans le Règlement (UE) n°1169/2011 comme une substance ou un 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 SO₂ 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.

- c. Nous déclarons que LAFFORT a établi des procédures qualité pour empêcher toute contamination croisée, depuis l'achat des matières premières jusqu'à la vente des produits :

- Achats : agrément et évaluation des matières premières et des fournisseurs.
- Stockage : zone de stockage spécifique pour les matières premières contenant un allergène, stockage de tous les produits dans des contenants fermés.
- Personnel : formation et sensibilisation aux risques de sécurité des aliments, consignes d'hygiène affichées.
- Production : ordonnancement adapté, indication des allergènes sur les fiches de fabrication, procédure de nettoyage spécifique et validée, matériel spécifique attaché à chaque ligne de production, séparation des lignes de production dans l'espace.
- Qualité : audits (fournisseurs, stockage, production).

Le certificat FSSC 22000 délivré à LAFFORT est la preuve de sa conformité au *Codex Alimentarius* et aux bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (Cf. Certificat FSSC 22000 en ligne).



LAFFORT

l'œnologie par nature

Liste de nos produits contenant de l'anhydride sulfureux

(Certains de ces produits ne sont pas disponibles sur le marché français)

COLLAGE

ARGILACT®

BENTONITA LIQUIDA, CLEANSPARK®, CLEANSPARK® NATURE

CLARIFIANT VB

CLEANSPARK® LIQUIDE NF

GÉLATINES: CLARPRESS®, GECOLL® FLOTTATION, GECOLL® N°5, GECOLL® PRO, GECOLL® SUPRA, GELAFFORT®, GELAROM®

MICROCOL® SPARK

VEGEFINE® LIQUIDE, VEGEFLOT® LIQUIDE, VEGEMUST® LIQUIDE, VEGECOLL®, VEGEFINE®, POLYMUST® ROSE, VEGECOLL SP, OENOFINE® NATURE, OENOFINE® PINK

TANINS

SOUFRAROUGE

STERILYL

SULFISPARK, SULTAN (mise en solution), TANSPARK (mise en solution)

TANIN VR SKIN®, TANIN VR GRAPE®, TANFRESH®

TRAITEMENTS SPECIFIQUES

CHARBON ACTIF LIQUIDE HP, CHARBON ACTIF LIQUIDE HP 160

REDOXY PLUS

SUPRAROM®, SUPRAROM® MA, SUPRAROM® MT
NUTRIFLOW®

SO₂ & DERIVES

ANHYDRIDE SULFUREUX

BISULFITE DE POTASSIUM : BISULFITE 7%, 15% et 18 %

BISULFITE D'AMMONIUM : BISULFITE 150, 200, 400, SULFOFERMENT, SULFOFERMENT 400, SPARK 3D

DOSES VENDANGES MT33, MT45, MTA24, MTA40

MÉTABISULFITE DE POTASSIUM

ŒNOSTERYL® EFFERVESCENT

SOLUTION DE SO₂ à 6% et 10 %

SOUFRE PASTILLES ET MÈCHES

STABILISATION

CELSTAB®, CELSTAB® KP

GOMMES ARABIQUES : OENOGOM SP L, STABIFIX®, STABIFIX® 1070, STABIMAX®, STABIVIN®, STABIVIN® 1070, STABIVIN® SP

MANNOFEEL®, MANNOSPARK®, MANNOSTAB® LIQUIDE 200

REDSTAB®, ONESTAB®

STABPROTECT, VOLUMAX