

## ALLERGENE - ZERTIFIKAT

Unter Berücksichtigung der Liste im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Allergen	Weinbehandlungsmittel	Betreffender Inhaltsstoff
Eier, und daraus gewonnene Erzeugnisse	*derzeit kein Eintrag	Hühnereiweiß
Milch, und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	*derzeit kein Eintrag	Kasein oder Kaseinat aus Milch

\*Diese Liste ist nicht erschöpfend und wird regelmäßig erweitert. Stellen Sie sicher, dass Sie über die neueste Fassung verfügen ([www.skoffoenotec.com](http://www.skoffoenotec.com)).

Die Erwähnung dieser Produkte in der Etikettierung der Weine muss der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 entsprechen.

Die Europäische Kommission hat am 29. Juni 2012 neue Vorschriften zur Kennzeichnung von in Weinen enthaltenen Allergenen erlassen (Verordnung (EG) Nr. 607/2009 geändert). Seit dem 1. Juli 2012 müssen die europäischen Hersteller auf dem Etikett erwähnen, ob der Wein Spuren von Milch oder Produkte mit Milch, Spuren von Ei oder Produkte mit Ei enthält.

Manche Weinbehandlungsmittel, die Schwefeldioxid, Sulfite und/oder Zubereitungen mit diesen zu höheren Mengen als 10 mg/kg enthalten, werden in der Liste der Produkte, die Allergien auslösen können, angeführt (siehe nachfolgende Tabelle). Die dem Wein zugeführten Mengen liegen allerdings weit unter den Mengen, die unter normalen Arbeitsbedingungen im Wein vorliegen. Diese Produkte werden daher nicht in der obigen Liste aufgeführt.

**Die Produkte von SKOFFoenotec, die nicht in diesem Dokument erwähnt werden, sind allergenfrei (Zusammensetzung und Kreuzkontaminationen).**

Dieses Zertifikat ist ab dem Tag seiner Ausstellung 1 Jahr gültig.

### Hinweise

- A. Alle diese Produkte sind Klärmittel, die im Wein Ausflocken und durch Abstechen und/oder Filtration entfernt werden müssen.
- B. Keines der anderen von uns vertriebenen Weinbehandlungsmittel enthält, beziehungsweise könnte (Kreuzkontamination) folgende allergene Stoffe enthalten (laut Anhang 11 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel):
  - a. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
  - b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
  - c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.

- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.
    - i. In der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, wird Fischgelatine, beziehungsweise Hausenblase (Fischleim), welche in Bier oder Wein als Klärmittel eingesetzt wird, nicht als ein Stoff oder Produkt angesehen der Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnte.
  - e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
  - f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
  - g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).
  - h. Schalenfrüchte namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
  - i. Sellerie sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
  - j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
  - k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
  - l. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/Liter bezogen auf die Summe SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertig vorgeschlagene oder rekonstituierte Produkte die nach den Anweisungen der Hersteller zu berechnen sind.
  - m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
  - n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- C. Wir erklären, dass SKOFFoentec Qualitätsverfahren eingeführt hat, um eine Kreuzkontamination vom Einkauf der Rohstoffe bis zum Verkauf der Produkte zu verhindern:
- a. Einkauf:
    - i. Genehmigung und Bewertung von Rohstoffen und Lieferanten.
  - b. Lagerung:
    - i. Spezifischer Lagerbereich für Rohstoffe, die Allergene enthalten.
    - ii. Lagerung aller Produkte in geschlossenen Behältern.
  - c. Personal:
    - i. Schulung und Sensibilisierung bezüglich der Risiken der Lebensmittelsicherheit.
    - ii. ausgehängte Hygieneanweisungen.
  - d. Produktion:
    - i. angepasste Zeitplanung.
    - ii. Angabe von Allergenen auf den Produktionsdokumenten.
    - iii. spezifisches und validiertes Reinigungsverfahren.
    - iv. spezifische Ausrüstung, die an jeder Produktionslinie angebracht ist.
    - v. räumliche Trennung der Produktionslinien.
  - e. Qualität:
    - i. Audits (Lieferanten, Lagerung, Produktion).

### Liste unserer Produkte die Schwefeldioxid/Sulfite enthalten:

- derzeit kein Eintrag (Stand September 2022)

Leibnitz, am 07.09.2022



SO\_ALZ\_07092022