

CERTIFICADO DE ALÉRGENOS

El Reglamento (UE) n°1169/2011 establece la base para garantizar un alto nivel de protección de los consumidores en relación con la información alimentaria, teniendo en cuenta las diferencias en la percepción de los consumidores y sus necesidades de información, al mismo tiempo que asegura un funcionamiento correcto del mercado interior.

La Comisión Europea adoptó nuevas reglas de etiquetado para los alérgenos contenidos en los vinos (Reglamento de ejecución (UE) n°579/2012 que modifica el Reglamento (CE) n°607/2009.) Debido a ello, los productores europeos deben señalar en la etiqueta si el vino contiene rastros de leche o productos a base de leche, rastros de huevo o de los productos a base de huevo.

Para un mejor conocimiento de los productos categorizados como alérgenos a continuación añadimos el listado de alérgenos señalados en el Anexo II del Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y el Consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se deroga la Directiva 2000/13/CE:

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:
 - a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa;
 - b) maltodextrinas a base de trigo;
 - c) jarabes de glucosa a base de cebada;
 - d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevos y productos a base de huevo.
4. Pescado y productos a base de pescado, salvo:
 - a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;
 - b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.
6. Soja y productos a base de soja, salvo:
 - a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados;
 - b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja;
 - c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;
 - d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:
 - a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;
 - b) lactitol.
8. Frutos de cáscara, es decir: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alfóncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y

productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.

9. Apio y productos derivados.

10. Mostaza y productos derivados.

11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.

12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total,

para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.

13. Altramuces y productos a base de altramuces.

14. Moluscos y productos a base de moluscos.

Gon-cruz ha desarrollado una importante labor en la confección productos y preparaciones capaces de sustituir a productos de carácter alérgico en el tratamiento de los vinos. Podemos ofrecer a nuestros clientes preparaciones sustitutivas a la leche y sus derivados así como a los huevos y productos a base de huevo utilizados tradicionalmente en la elaboración de los vinos.

El Dioxido de Azufre sigue siendo un elemento primordial en la conservación del vino y muchos otros productos alimentarios.

PRODUCTOS DE GON-CRUZ QUE CONTIENEN DIOXIDO DE AZUFRE

Algunos productos enológicos y preparaciones contienen unas dosis superiores al 10 mg./Kg. o 10 mg/litro de dióxido de azufre en términos de SO₂ total, aunque en cualquier caso, las dosis adecuadas son muy inferiores a las que son utilizadas en la elaboración del vino.

Podemos señalar dos tipos de productos, unos cuyo contenido principal es el dióxido de azufre para aportar al vino y otros cuyo contenido de dióxido de azufre es utilizado para la conservación y/o estabilización de la preparación o producto comercializado.

LISTA DE NUESTROS PRODUCTOS CUYO CONTENIDO PRINCIPAL ES EL DIOXIDO DE AZUFRE

PRODUCTO	CONTENIDO EN SO ₂
METABISULFITO POTASICO	> 95 %
COMPRIMIDOS SO ₂ de 2 y 5 gr.	67 %
SULFOSSOL 400	400 gr./l.
SOLUCION SULFUROSA 180	180 gr./l.

LISTA DE NUESTROS PRODUCTOS QUE UTILIZAN EL DIOXIDO DE AZUFRE COMO CONSERVANTE Y/O ESTABILIZANTE DEL PRODUCTO

PRODUCTO	CONTENIDO EN SO ₂
ODORVIN	2 gr./l.
STABCRIST	2 gr./l.
FERMIPURE LIQUID	2 gr./l.
ALBUMINOCOL	4 gr./l.
STIGUM	2 gr./l.
SUPERNEOSTABIL	4 gr./l.

PRACTICAS DE HIGIENE Y FABRICACIÓN DE GON-CRUZ

Declaramos que GON-CRUZ en base a su manual APPCC y a su certificación bajo la normativa International

Featured Standards (IFS) acredita el cumplimiento y conformidad al Código Alimentario Español, el Codex

Enológico Internacional y las buenas prácticas de higiene y fabricación:

1. Aprobando y evaluando las materias primas y a sus proveedores.

2. Almacenando en zona determinada y señalada las materias primas y productos a comercializar que contengan alérgenos.

3. Evitando la contaminación cruzada estableciendo un procedimiento de fabricación específico.

Todos los productos enológicos de GON-CRUZ que no están citados anteriormente en este certificado, están libres de alérgenos.

Haro a 4 de Marzo de 2024.

