

Auf der Grundlage der eingereichten Unterlagen wird bestätigt, dass das Produkt den Anforderungen der genannten Vorschriften/Normen entspricht und gemäß den aufgeführten Kategorien verwendet werden kann.

Firma: **Max Baldinger AG**
Alte Bahnhofstrasse 67 5464 Rümikon, Schweiz
E-Mail: info@baldinger.biz Internet: <https://www.baldinger.biz/shop/>

Produkt: **Sucraisin MCR Bio (CH-Bio zertifiziert)**
Produkte für die Lebensmittelverarbeitung Sonstiges für die Weinbereitung //
Produkte für die Weinbereitung

| Prüfungsstandard: | Einschränkung: | Gültig bis: |
|---------------------------------|--|--------------------|
| <i>Schweizer Bio Verordnung</i> | TW: Ja OW: Nein HW: Nein | 31.12.2024 |
| <i>Bio Suisse</i> | TW: Ja, falls der Traubenmost nicht aufkonzentriert wird, darf der natürliche Alkoholgehalt um maximal 1.25 % Vol. mit rektifiziertem Traubenmostkonzentrat erhöht werden. Für Schaumweine beträgt die Erhöhung 1,25% Vol., Schaumbildung inbegriffen. Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat in Knospe-Qualität. OW: Nein, HW: Nein | 31.12.2024 |

Der Prüfungsstandard «Schweizer Bio Verordnung» bezieht sich auf die Verordnungen WBF SR 910.181, Art. 3b und (EU) 2021/1165, ANHANG V, Teil D. Die Prüfungsstandards «Bio Suisse» und «Demeter» beziehen sich auf die jeweiligen privatrechtlichen Richtlinien. Unsere Umsetzungspolitik ist in den «Aufnahmekriterien für die Betriebsmittelliste Weinbereitung Schweiz» beschrieben.

Diese Bestätigung ist gültig bis: 31.12.2024
