

## Confirmation

15/03/2024

Sur la base des documents soumis, il est maintenant possible de confirmer que le produit répond aux exigences établies dans les règlements/normes suivants et peut être utilisé comme indiqué par la ou les catégories citées ci-dessus.

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

**Produkt:** **Sucraisin MCR Bio (CH-Bio certifié)**  
Produits pour la transformation des aliments Autres produits pour la vinification // Produits pour la vinification

<b>Prüfungsstandard:</b>	<b>Restriction:</b>	<b>Gültig bis:</b>
<i>Ordonnance sur l'agriculture biologique</i>	VR: Oui, VF: Non, HY: Non	31/12/2024
<i>Bio Suisse</i>	VR: Oui, si le moût de raisins n'est pas concentré, le titre alcoométrique naturel peut être augmenté de 1,25 % vol. au maximum avec du moût de raisins concentré rectifié. Pour les vins mousseux, l'augmentation est de 1,25 % vol, formation de mousse comprise. Moût de raisin concentré rectifié de qualité Bourgeon. VF: Non, HY: Non	31/12/2024

La norme d'audit "Ordonnance sur l'agriculture biologique" se réfère à Ordonnance suisse sur l'agriculture biologique 910.181, art. 3b et au règlement européen (CE) n° 2021/1165, annexe V, partie D. Les normes d'audit "Bio Suisse" et "Demeter" se réfèrent à leurs cahiers des charges. Notre approche de la mise en œuvre de ces règlements est décrite dans les "Critères d'enregistrement dans la liste des intrants pour la vinification en Suisse".

**Cette confirmation est valable jusqu'au: 31/12/2024**

---