

## Confirmation

20/06/2024

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.

|                 |  |  |
|-----------------|--|--|
| <b>Firma:</b>   | <b>Max Baldinger AG</b>                      |  |
|                 | Alte Bahnhofstrasse 67                       | 5464 Rümikon, Suisse   |
|                 | E-Mail:<br>info@baldinger.biz                | Internet:<br><a href="https://www.baldinger.biz/shop/">https://www.baldinger.biz/shop/</a> |
| <b>Produkt:</b> | <b>Malotabs</b>                              |  |
|                 | Produits pour la transformation des aliments | Agents d'acidification et de désacidification // Produits pour la vinification             |

| <b>Prüfungsstandard:</b>                       | <b>Restriction:</b>                                       | <b>Gültig bis:</b> |
|--|---|--------------------|
| <i>Ordonnance sur l'agriculture biologique</i> |   | 31/12/2024         |
| <i>Bio Suisse</i>                              |   | 31/12/2024         |
| <i>Demeter Suisse</i>                          | VR, VF, HY: Uniquement pour la fermentation malolactique. | 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**

---