

Zertifikat

Zert. Nr.: 7-00370-2019

Pötzensberger Käserei Ges.m.b.H.
Waidach 27, 5421 Adnet

Das angeführte Unternehmen hat mit der **agroVet GmbH**, akkreditiert gemäß **ISO 17065**, einen gültigen Kontrollvertrag.

Bei den durch die agroVet GmbH durchgeführten Zertifizierungsaudits wurde der Nachweis erbracht, dass die Forderungen folgender Richtlinien durch das Unternehmen erfüllt werden:

- **Kontrollanforderungen für garantiert traditionelle Spezialitäten gemäß Verordnung (EG) Nr. 1151/2012 idgF**
- **Heumilch g.t.S. gemäß Durchführungsverordnung (EG) Nr. 304/2016**

Die agroVet GmbH bestätigt, dass folgendes Heumilch g.t.S.-Sortiment den angegebenen Verordnungen entspricht:

Bio-Almkäse 45% F.i.T.
Bio-Bauernkäse 45% F.i.T.
Bio-Bergkäse 45% F.i.T.
Bio-Bockshornkleeke 50% F.i.T.
Bio-Butterschmalz
Bio-Dorfkäse pikant 45% F.i.T.
Bio-Heublumenkäse 50% F.i.T.
Bio-Kräuterhexenkäse 50% F.i.T.
Bio-Magdalenenkäse 45% F.i.T.
Bio-Magerkäse/Pfeffer 15% F.i.T.
Bio-Milch
Bio-Rauchkuchlkäse 45% F.i.T.
Bio-Rohmilch
Bio-Süßrahm
Rohmilch

Bio-Alpenperle 50% F.i.T.
Bio-Bauernkäse/grüner Pfeffer 50% F.i.T.
Bio-Bergsteigerkäse 50% F.i.T.
Bio-Buttermilch
Bio-Dorfkäse 45% F.i.T.
Bio-Emmentaler 45% F.i.T.
Bio-Keltengold 45% F.i.T.
Bio-Kürbisperle 50% F.i.T.
Bio-Magerkäse 15% F.i.T.
Bio-Mamorkäse 45% F.i.T.
Bio-Molke
Bio-Reibkäse
Bio-Sauerrahmbutter (Sennbutter)
Bio-Topfen mager

Dieses Zertifikat ist von 02.05.2019 bis längstens 31.12.2020 gültig.

Bedingungen für die Aufrechterhaltung der Gültigkeit des Zertifikates im genannten Zeitraum:

1. Die Produkte müssen den Richtlinien entsprechen.
2. Aufrechtes Kontrollverhältnis.



Für die Kontrollstelle
Dr. Johanna Ortel

Kundennummer: 300261
agro0497 Ecert Version 2.1

Seite 1 von 1