

BIOS – Kontrollstelle zur Qualitätssicherung landwirtschaftlicher Produkte und umweltgerechter Verfahren

Feyregg 39 • A-4552 Wartberg/Krems • Telefon: 07587/7178 • Telefax: 07587/7178-11

Bedingungen für die Aufrechterhaltung der Gültigkeit des Zertifikates:

1. Bestehender Kontrollvertrag, 2. Einhaltung der entsprechenden Richtlinien.

Zertifikat-Nr. BIOS-00224-B

Zertifikat 2024

gemäß

Verordnung (EU) Nr. 2024/1143 "Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und garantiert traditionelle Spezialitäten" idgF. gemäß Zertifizierungsprogramm des Verbandes ARGE Heumilch Österreich idgF.

gültig bis zur Ausstellung des nächsten Zertifikates, längstens aber bis 2026-01-31

Landwirtschaftlicher Betrieb:

EDLER-HOF EG

Wölkartsima

Kontrolldatum: 30-10-2024

In der Auen 543 8583 Edelschrott

Der angegebene Unternehmer hat seine Tätigkeiten der Kontrolle unterstellt und erfüllt die Anforderungen der vorgenannten Verordnungen. Der Betrieb ist daher berechtigt folgenden Etikettierungshinweis (siehe Produktliste):

Heumilch g.t.S. (garantiert traditionelle Spezialität)

sowie das Gemeinschaftslogo der im Anhang zur Verordnung (EU) Nr. 2016/304 eingetragenen Spezifikation HEUMILCH g.t.S. (garantiert traditionelle Spezialität) bis auf Widerruf zu verwenden. Dieses Zertifikat gilt für folgende Erzeugnisse:

Erzeugnisgruppe/Tätigkeit

Status, Deklarationshinweis

♦ Aufbereitung, verarbeitete Erzeugnisse

Bio Kuhmilch, Blauschimmel-, Steirerkäse, Hauskäse,
Butterkäse, Trüffel-Käse, Tilsiter, Camembert und saisonale
Varianten, Acidophilus-Bifidus-Milch, Sauermilch,
Trinkmolke, Naturjoghurt, Butter, Sauerrahm, Skyr,
Frischkäse, Topfen, Gervais, Mascarpone, Kefir

Heumilch g.t.S.

Wartberg, 31. Dezember 2024

Zulassung als Zertifizierungsstelle in allen Bundesländern Österreichs, akkreditiert gemäß EN ISO/IEC 17065:2012 per Bescheid vom 09.02.2024



Dipl. Ing. Dr. Wolfgang Pirklhuber

Alle

Kontrollstellen-Leiter = Zeichnungsberechtigter gemäß BIOS QM-System

Vers. Juli 2024 Seite 1 von 1