



ZERTIFIKAT

2023/2024

Francia Mozzarella GmbH

Volkmarstraße 9-11, 12099 Berlin
Betriebsnummer: 1101650

Die Naturland Zertifizierung umfasst folgende Produkte:

Pasta Filata Käse (fest/weich)

Ricotta (traditionell/industriell)

Das o.g. Unternehmen verpflichtet sich, die für die Verarbeitung geltenden Naturland Richtlinien und Zertifizierungsverfahren einzuhalten und mindestens einmal jährlich kontrollieren zu lassen. Nach der Bewertung aller erforderlichen Zertifizierungsdokumente bestätigt die Naturland Anerkennungskommission, dass die Verarbeitung bzw. der Handel gemäß den Naturland Richtlinien erfolgt. Naturland Richtlinien sind Zertifizierungsrichtlinien für ökologische Erzeugung und Verarbeitung, mit verpflichtenden Vorgaben für die Soziale Verantwortung auf allen Ebenen der Naturland zertifizierten Wertschöpfungskette.

Zertifikatsnummer: 4-45335

Ausstellungsdatum: 16.04.2024

Gültigkeitsdauer: bis zur Ausstellung eines neuen Zertifikates oder Widerruf, längstens jedoch bis 30.04.2025

Inga Griessl für die Anerkennungskommission Verarbeitung

Naturland - Verband für ökologischen Landbau e.V.

Kleinhaderner Weg 1

82166 Gräfelfing, Deutschland

Tel.:

i.griessl@naturland.de

www.naturland.de