



ZERTIFIKAT

2021/2022

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. Naturland e.V. ist akkreditiert gemäß der Norm ISO/IEC 17065.

Zertifikatsnummer: 4-42015
Ausstellungsdatum: 08.02.2022
Gültigkeitsdauer: bis zur Ausstellung eines neuen Zertifikates oder Widerruf, längstens jedoch bis 30.04.2023

Johanna Sperlea für die Anerkennungskommission Verarbeitung
Naturland - Verband für ökologischen Landbau e.V.
Kleinhaderner Weg 1
82166 Gräfelfing, Deutschland
Tel.:
Fax: 0049 89 898082 939
j.sperlea@naturland.de
www.naturland.de

*Dies ist ein Betriebszertifikat, das keine Aussagen zum Zertifizierungsstatus einer spezifischen Charge oder Produktion erlaubt. Es darf daher nicht als Handels- oder produktbegleitendes Zertifikat eingesetzt werden. Sollten Sie ein separates Handels- oder produktbegleitendes Zertifikat benötigen, stellt Ihnen Naturland dieses gerne aus.