



ZERTIFIKAT

gemäß VLOG Produktions- und Prüfstandard

Das Unternehmen

Karwendel-Werke Huber GmbH & Co. KG

Karwendelstr. 6-16, 86807 Buchloe

VLOG ID: **10-00348**

Auditierter Standort: Karwendel-Werke Huber GmbH & Co. KG, Karwendelstr. 6-16, 86807 Buchloe



wurde auf Grundlage eines Anerkennungsvertrags der ABCERT AG mit dem VLOG e.V. und der Kontrolle am 05.11.2025 zur Überprüfung der Einhaltung des „Ohne Gentechnik“ Produktions- und Prüfstandards des Verbandes Lebensmittel Ohne Gentechnik e.V. (VLOG) in der aktuell gültigen Fassung 25.01, basierend auf §3a und 3b des EGGenTDurchfG, zertifiziert. Das Unternehmen wurde zertifiziert für

Stufe	Unterstufe	Geltungsbereich
Futtermittelherstellung	Futtermittelherstellung	Einzelfuttermittel
Stufe	Geltungsbereich	
Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung	Frischkäse; Joghurterzeugnisse; Magermilchkonzentrat, Molkenkonzentrat; Milch (Rohmilch); Milch (Vollmilch, Magermilch); Milchpermeat; Molke und Molkenerzeugnisse; Sahne und Sahneerzeugnisse; Sauermilcherzeugnisse; Speisequark	

Zertifikat Nr. 3VOC0AOIW5XC

Die VLOG-Zertifizierung berechtigt – unter Voraussetzung eines Lizenzvertrags mit dem VLOG – zur Nutzung des „Ohne Gentechnik“- und „VLOG geprüft“-Siegels. Dieses Zertifikat gilt solange die festgelegten Voraussetzungen eingehalten werden, längstens bis **31.12.2026**.

Datum Zertifizierungsentscheidung: 18.11.2025

Esslingen, 18. November 2025

Pia Rosenfelder-Kuon

Zertifizierer:in

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.



Certificate

according to the **VLOG Production and Certification Standard**

The company

Karwendel-Werke Huber GmbH & Co. KG

Karwendelstr. 6-16, 86807 Buchloe

VLOG ID: **10-00348**

Audited site: Karwendel-Werke Huber GmbH & Co. KG, Karwendelstr. 6-16, 86807 Buchloe



was certified on the basis of a recognition agreement between ABCERT AG and VLOG e.V. and the inspection on 05.11.2025 to verify compliance with the "ohne Gentechnik" Production and Certification Standard of the VLOG e.V. in the currently valid version 25.01, based on §3a and 3b of the German EC Genetic Engineering Implementation Act (EGGenTDurchfG). The company was certified for

Stage	Sub-stage	Areas of Applicability
Feed Manufacturing	Feed manufacturing/processing	Feed material
Stage	Areas of Applicability	
Food Processing/Preparation	Cream cheese; yoghurt products; skim milk concentrate/whey concentrate; dairy (raw milk); dairy (whole milk, skimmed milk); milk permeate; whey and whey products; cream and cream products; fermented milk products; quark	

Certificate number: 3VOC0AOIW5XC

The VLOG certification entitles the holder – under the condition of a licence agreement with VLOG – to use the "Ohne GenTechnik" and „VLOG-geprüft“ seal. This certificate is valid as long as the assessed requirements are fulfilled, but not longer than **31.12.2026**.

Certification date: 18.11.2025

Esslingen, 18. November 2025

Pia Rosenfelder-Kuon

Certifier

This document was created electronically and is valid without a signature.