

ZERTIFIKAT

gemäß VLOG Produktions- und Prüfstandard



Das Unternehmen

Karwendel-Werke Huber GmbH & Co. KG

Karwendelstr. 6-16, 86807 Buchloe

VLOG ID: **10-00348**

Audittierter 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; Joghurtherzeugnisse; Magermilchkonzentrat, Molkenkonzentrat; Milch (Rohmilch); Milch (Vollmilch, Magermilch); Milchpermeat; Molke und Molkenherzeugnisse; Sahne und Sahneherzeugnisse; Sauermilcherzeugnisse; Speisequark

Zertifikat Nr. 3VOCOAOIW5XC

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: 3VOCOAOIW5XC

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.