

ZERTIFIKAT

Durch ein Audit am 09.10.2025, dokumentiert in einem Bericht, bestätigt die:

**Milchprüfing Baden-Württemberg –
Gesellschaft für Dienstleistungen in der Milchwirtschaft mbH
Marie-Curie-Straße 19
73230 Kirchheim/Teck
VLOG-Anerkennungs-Nr.: ZS – 400022**

aufgrund eines Anerkennungsvertrages mit dem VLOG e.V.

dem Unternehmen:

**Milchwerk Crailsheim-Dinkelsbühl eG
Hardtstraße 15
74564 Crailsheim
Deutschland**

am Standort:

**Milchwerk Crailsheim-Dinkelsbühl eG
Hardtstraße 15
74564 Crailsheim
Deutschland**

VLOG-ID: 10-00517

Behördliche Zulassungsnummer: DE BW 004 EG

die Erfüllung der Anforderungen des VLOG- „ohne Gentechnik“ Produktions- und Prüfstandards,
basierend auf § 3a und 3b des EGGenTDurchfG,
für die Produkte und Prozesse,
auf der Stufe:

„Lebensmittelverarbeitung /-aufbereitung“

für den Geltungsbereich des Audits:

**„Halbfester Schnittkäse, Sahne und Sahneerzeugnisse, Magermilch-/ Molkekonzentrat,
Salzlakenkäse, Schnittkäse“**

Name des Auditors:	Frau Wurst
Bericht-Nr.:	LV_7931_09.10.2025
Zertifikats-Nr.:	2500012
Zertifizierungsentscheidung:	30.10.2025
Zertifikatsgültigkeit bis:	31.12.2026

Kirchheim/Teck, 30.10.2025



Milchprüfing Baden-Württemberg –
Gesellschaft für Dienstleistungen in der
Milchwirtschaft mbH
i.A. Martin Götz

Durch den Kontrollauftrag des Unternehmens an die Kontrollstelle, wird die Einhaltung der Bestimmungen des Gesetzes zur Durchführung der Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft, auf dem Gebiet der Gentechnik und über die Kennzeichnung ohne Anwendung gentechnischer Verfahren hergestellter Lebensmittel (EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz-EGGenTDurchfG), für das Unternehmen bindend. Die Erfüllung aller Vorgaben wird hier mit bescheinigt. Das Unternehmen verwendet, basierend auf dem Ergebnis der letzten Überprüfung, für den oben genannten Geltungsbereich, gemäß der Sortimentsliste (MCD 7931), die Hinweise auf „ohne Gentechnik“ ordnungsgemäß. Diese Zertifizierung beruht auf einer regelmäßigen Überprüfung des Herstell- und Beschaffungsprozesses. Sie ist nicht parteibezogen und sichert keine Produkteigenschaften zu. Die lebensmittelrechtliche Verkehrsfähigkeit der Produkte wird durch dieses Zertifikat nicht bewertet. Dieses Zertifikat ist Eigentum der Zertifizierungsstelle und muss auf Nachfrage zurückgegeben werden. Die VLOG-Zertifizierung berechtigt – unter Voraussetzung eines Lizenzvertrages mit dem VLOG – zur Nutzung des „Ohne GenTechnik“ – bzw. „VLOG geprüft“- Siegels. Prüfgrundlage ist der VLOG „ohne Gentechnik“ Produktions- und Prüfstandard (Version 25.01, 01.01.2025).