



CH-BIO-038

# ZERTIFIKAT

Nr. 11703-08

Die ProCert AG bescheinigt, dass die nachfolgend aufgeführten Produktgruppen des Unternehmens

## *Fromagerie Amstutz SA*

*Village 45A, 2717 Fornet-Dessous*

die Anforderungen der eidgenössischen **Bio-Verordnung** und der **Richtlinien Bio Suisse** \*\* erfüllen:

### Käse

Dieses Zertifikat ist gültig bis: **31. Dezember 2020\***

Freigabe zur Zertifizierung: Bern, 19. Juni 2019



**ProCert AG - Zertifizierungsstelle für Produkte**

Raphael Sermet

Programmleiter

Martin Widmer

Mitglied Zertifizierungskommission



Aufgrund der Zertifizierung dürfen die zertifizierten Produkte als Bio-Produkte vermarktet werden. Die zertifizierten Produkte sind unter [www.procert.ch](http://www.procert.ch), 'Zertifikate' aufgeführt.

Zertifikats-ID: 62285

\*Mit Vorbehalt der Unterbrechung oder des Rückzuges der Zertifizierung durch ProCert. Nur das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter [www.procert.ch](http://www.procert.ch)) gilt als Nachweis der Gültigkeit.

\*\* Dieses Zertifikat entspricht den Anforderungen gemäss Schweizer Bio-Verordnung (SR 901.18) sowie der Verordnungen 834/2007 und 889/2008 der Europäischen Union.

# KNOSPE-URKUNDE

**Fromagerie Amstutz SA**  
**Fromagerie**  
**2717 Fornet-dessous**

**ist Lizenznehmer der Bio Suisse**

und gemäss Knospe-Lizenzvertrag vom 27.04.2006 berechtigt, für folgende lizenzierte Produkte die eingetragene Marke «Knospe» zu verwenden.

## **Käse**

Fornet, Halbhartkäse aus Rohmilch, F.i.T. 50%  
Greyerzerkäse (Hartkäse vollfett aus Rohmilch)  
Jurabergkäse "Moron" (Halbhartkäse vollfett, aus Rohmilch)  
Michou / Bergkäse aus thermisierter Milch  
Reibkäse Jurabergkäse Moron und Gruyère  
Tête-de-moine (AOC), Halbhartkäse aus Rohmilch, F.i.T.51%

Die Anerkennung der Produkte (Knospe Bio Suisse, Knospe Bio, Umstellungs-Knospe oder Hilfsstoff-Knospe) ist auf Etiketten und Lieferpapieren angegeben.

Diese Produkte werden jährlich auf die Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien und Weisungen kontrolliert und zertifiziert. Für die Vermarktung unter der Knospe müssen die Produkte auch auf dem aktuellen Biozertifikat mit dem Vermerk "Bio Suisse" aufgeführt sein. Diese Urkunde ist gültig bis am 31.12.2020.

Bio Suisse



Balz Strasser  
Geschäftsführer



Dieter Peltzer  
Leiter Qualitätssicherung und -entwicklung

Basel, 04.11.2019 / 11703

# KNOSPE-URKUNDE

**Fromagerie Amstutz SA  
Fromagerie  
2717 Fornet-dessous**

**ist Lizenznehmer der Bio Suisse**

und gemäss Knospe-Lizenzvertrag vom 27.04.2006 berechtigt, für folgende lizenzierte Produkte die eingetragene Marke «Knospe» zu verwenden.

## **Rahm, Butter, Butterzubereitungen**

Sirtenrahm pasteurisiert  
Vollrahm pasteurisiert

Die Anerkennung der Produkte (Knospe Bio Suisse, Knospe Bio, Umstellungs-Knospe oder Hilfsstoff-Knospe) ist auf Etiketten und Lieferpapieren angegeben.

Diese Produkte werden jährlich auf die Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien und Weisungen kontrolliert und zertifiziert. Für die Vermarktung unter der Knospe müssen die Produkte auch auf dem aktuellen Biozertifikat mit dem Vermerk "Bio Suisse" aufgeführt sein. Diese Urkunde ist gültig bis am 31.12.2020.

Bio Suisse



Balz Strasser  
Geschäftsführer



Dieter Peltzer  
Leiter Qualitätssicherung und -entwicklung

Basel, 04.11.2019 / 11703