

Zertifikat

2022 / 2023

Der Demeter e.V. in Deutschland ist Mitglied des Biodynamic Federation - Demeter International e.V. und von ihm damit beauftragt die Demeter-Zertifizierung für die in Deutschland ansässigen Demeter-Betriebe auszusprechen.

Für den Demeter-Betrieb

Kisslegg Käsefreunde GmbH

88353 Kißlegg

Demeter-Betriebs-Nr.: 30482

EU-Betriebs-Nr.: DE-BW-006-23200-BC

wird das Recht bestätigt biologisch-dynamische Erzeugnisse zu vermarkten.

Für das genannte Unternehmen kann die Demeter-Anerkennung bestätigt werden, es ist berechtigt folgende Produktgruppen mit der Demeter-Marke in Verkehr zu bringen:

Milchprodukte

Das Recht zur Kennzeichnung mit der Demeter-Marke ist nur für die im Anhang aufgeführten Erzeugnisse gültig.

Die Nutzung des Demeter-Markenzeichens ist nur im Rahmen der aktuellen deutschen Demeter-Richtlinie und einem gültigen Markennutzungsvertrag mit dem Demeter e.V. zulässig.

Das Recht ist befristet bis zum 30.04.2024 oder bis zu einem früheren Widerruf.

Darmstadt, 07.02.2023



Melanie Schmitt
Demeter e.V.
Abteilung Qualität

Anlage zum Demeter-Zertifikat 2022 / 2023 vom 07.02.2023

Demeter-Betriebsnr.: 30482

Adresse: Kisslegg Käsefreunde GmbH
Wangener Strasse 42
88353 Kißlegg

Verarbeitete Erzeugnisse

Unter dem Namen des Betriebes werden folgende verarbeitete Erzeugnisse in Verkehr gebracht:

Produkt/ Produktgruppe	Markentyp	Marke	ArtNr	Gebinde
Heumilch Mozzarella	demeter-Marke	Unsere Heimat (Edeka)		100 g
Mozzarella	demeter-Marke	Züger		100 g
Mozzarella	demeter-Marke	Züger		100 g
Mozzarella	demeter-Marke	Bauernmilch		100 g