Bescheinigung
über die Zertifizierung gemäß den Demeter-Richtlinien

Demeter e.V.
Brandschneise 1, DE-64295 Darmstadt

die beerenbauern GmbH & Co.KG
Wiesengrundstraße 6
91320 Ebermannstadt
Deutschland
Demeter-Betriebs-Nr.:
EG-Kontroll-Nr.: DE-BY-037-87243-B

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

Für den oben genannten Demeter-Betrieb wird das Recht bestätigt biologisch-dynamische Erzeugnisse zu vermarkten.

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

Die Kontrolle umfasste folgende Bereiche:

Verarbeitete Erzeugnisse

ökologische/biologische Erzeugnisse: **Fruchtzubereitung Mango (Bag in the box), Fruchtaufstrich Mango-Bitterorange, Fruchtaufstrich Rhabarber-Vanille, Fruchtaufstrich Blutorange, Fruchtzubereitung Erdbeere (Schrozberg), Fruchtaufstrich Quitte-Ingwer, Fruchtzubereitung Pfirsich-Maracuja (Schrozberg), Fruchtzubereitung Erdbeere (Bag in the box), Fruchtaufstrich Pfirsich Maracuja, Fruchtaufstrich Erdbeere-Rhabarber, Fruchtaufstrich Brombeere, Fruchtzubereitung Haselnuss (Bag in Box), Fruchtzubereitung Quitte-Vanille, Fruchtzubereitung Mango (Schrozberg), Fruchtaufstrich Pflaumenmus, Fruchtaufstrich Mandarine, Fruchtzubereitung Johannisbeere, Fruchtaufstrich Marille, Fruchtaufstrich Apfel-Holunderblüte, Fruchtaufstrich Himbeere, Fruchtaufstrich Heidelbeere (neue Rezeptur), Fruchtaufstrich Wintertraum, Fruchtaufstrich Würzige Quitte, Fruchtaufstrich Erdbeere, Fruchtaufstrich Rote Johannisbeere, Fruchtaufstrich Himbeere-Rose, Fruchtzubereitung Blutorange (Bag in the box), Fruchtzubereitung Holunderblüte-Lemon (Schrozberg), Fruchtaufstrich Mispel-Zimt, Fruchtzubereitung Rhabarber-Vanille (Schrozberg), Fruchtaufstrich Sauerkirsche, Fruchtzubereitung Zitrone (Bag in the box), Fruchtaufstrich Winterkirsche, Fruchtzubereitung Rhabarber-Apfel (Bag in the box), Fruchtaufstrich Beerentraum, Fruchtaufstrich Zwetschge, Fruchtzubereitung Apfel-Birne (Bag in the box), Fruchtzubereitung Zwetschge-Zimt (Bag in the box), Fruchtzubereitung Kirsche (Bag in the Box), Fruchtaufstrich Birne-Kardamom, Fruchtzubereitung Heidelbeere (Bag in the box), Fruchtaufstrich Cranberry-Orange, Fruchtzubereitung Pfirsich-Maracuja (Bag in the Box), Fruchtzubereitung Himbeere (Bag in the box), Fruchtaufstrich Schwarze Johannisbeere**

Datum der Kontrolle(n): 07.12.2023

Gültigkeit: Die Demeter-Bescheinigung mit der Nummer: 30284-13/02/2024-19:46:01 behält seine Gültigkeit bis zur Ausstellung einer neuen Bescheinigung oder bis auf Widerruf, längstens jedoch bis zum 30.04.2025 sofern das Vertragsverhältnis mit dem Demeter e.V. kontinuierlich fortgesetzt wird und der Betrieb nicht gegen die Demeter Richtlinien und die Bestimmungen der EU-Öko-VO 2018/848 verstößt.

Darmstadt, den 13.02.2024

Demeter e.V.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig. Es ist unter der oben aufgeführten Nummer des Zertifikates bei www.bioc.info hinterlegt.