



Demeter-Anerkennung

Oleificio Sabo

Via dei Solari 4
6900 Lugano

bi-Nr. 30436

Der Demeter-Verband freut sich, obigem Betrieb die Demeter-Anerkennung auszusprechen. **Die Zertifizierungsdetails der Produkte und Tätigkeiten sind aufgelistet unter www.EASY-CERT.com/CH/30436.**

Demeter ist Ernährungskultur. Die Verarbeitung soll die hohe Vitalkraft der biodynamisch produzierten Lebensmittel erhalten und in ihrem Charakter fördern. Deshalb läuft die Demeter-Verarbeitung konsequent im Schongang.

Die biologisch-dynamische Landwirtschaft stärkt den Boden, die Pflanzen, die Tiere und die Menschen. Sie unterstützt die Natur mithilfe der biodynamischen Präparate, der Arbeiten in Abstimmung mit Mond und Planeten, einer wesensgemässen Tierhaltung und mit der aktiven Gestaltung des Hofes, der Landschaft und der sozialen Beziehungen. Demeter Lebensmittel nähren Körper, Seele und Geist.

Die Anerkennung der unter www.EASY-CERT.com/CH/30436 aufgeführten Demeter-Produkte basiert auf dem Zertifikat Nr. BVH-40685 der bio.inspecta und ist nur zusammen mit diesem gültig, längstens bis am **31.12.2021**.

Schweizerischer Demeter-Verband

Roland Zimmerli
Präsident der Demeter-Markenschutzkommission

Herman Lutke Schipholt
Präsident Schweizerischer Demeter-Verband

Liestal, 14.05.2020

Die Anerkennung ist eine Urkunde und bleibt gültig bis zur Ausstellung einer neuen Anerkennung. Änderungen werden strafrechtlich geahndet. Sie erlischt bei Auflösung des Vertrags mit dem Demeter-Verband zur Nutzung des Labels Demeter oder bei Widerruf durch den Demeter-Verband.

Schweizerischer Demeter-Verband
Burgstrasse 6 • 4410 Liestal
T 061 706 96 43 • www.demeter.ch • info@demeter.ch

biodynamisch seit 1924 – weltweit.
biodynamique depuis 1924 – sur toute la planète.