



**Kundeninformation**

**29. 6. 2017**

## **GEPA Grand Noir Zarte Bitter 70 % bei ÖKO-TEST-Untersuchung zu Schokolade**

Liebe Kundinnen und Kunden,

ÖKO-TEST hat für die aktuelle Juli-Ausgabe (Erscheinungsdatum 29.6.2017) 40 Schokoladen verschiedener Anbieter untersucht, darunter neun Bio-Schokoladen – wie auch die GEPA Grand Noir Zarte Bitter 70 % (Art. Nr. 890 18 60). ÖKO-TEST hat dabei ausschließlich auf Mineralöle (MOSH/POSH und MOAH) getestet. Aufgrund der ÖKO-TEST vorliegenden Werte für Mineralöle ist die GEPA-Schokolade als „belastet“ eingestuft worden. Sie befindet sich auf der Skala von ÖKO-TEST („nicht belastet“, „leicht belastet“, „belastet“, „stark belastet“ und „extrem belastet“) in der Mitte.

### **GEPA-Gutachten ohne Auffälligkeiten**

Wir hatten ÖKO-TEST unser eigenes Gutachten eines akkreditierten Labors mit gleichem MHD und gleicher Rezeptur vom gleichen Produktionstag zukommen lassen. Dort lagen sowohl die Werte für MOSH/POSH als auch für MOAH unter der Nachweisgrenze. Die Test-Zeitschrift erwähnt dies auch in der Fußnote und bescheinigt uns, dass wir auf Grundlage dieses Gutachtens als „nicht belastet“ eingestuft worden wären.

Eintragswege kann es generell auch bei Transport und Lagerung geben, sowohl bei der Rohware wie auch beim Fertigprodukt. Dabei gibt es auch Außenfaktoren, auf die wir als GEPA ab einem bestimmten Punkt auch keinen Einfluss mehr haben – etwa, wo und unter welchen Bedingungen das Produkt gelagert wird, wenn es unser Lager verlassen hat.

### **Dieselbe Schokolade ist Testsieger in Österreich**

Im November testete auch der österreichische Verein für Konsumenteninformation (VKI) die Zarte Bitter 70%. Die GEPA ist hier Testsieger – auch im Bereich Schadstoffe hat unsere Schokolade mit „gut“ abgeschnitten, Mineralölgehalt „sehr niedrig“. Der VKI hat nicht nur auf Mineralöl, sondern auch andere Schadstoffe wie Aluminium getestet. Die namhafte Verbraucherorganisation ist vergleichbar mit Stiftung Warentest in Deutschland und arbeitet mit dieser eng zusammen. Hier lesen Sie mehr über den Schokoladentest des VKI im November 2016

<http://www.gepa.de/meldungen/gepa-zarte-bitter-testsieger.html>

Generell können wir Mineralölrückstände in unseren Lebensmitteln natürlich nicht akzeptieren. Wir suchen stets intensiv nach Lösungen, um das Risiko in Zukunft weiter zu minimieren.

### **Bislang keine gesetzlichen Grenzwerte**

Aktuell sind noch keine gesetzlichen Grenzwerte für die Mineralölrückstände MOSH/POSH und MOAH festgesetzt worden. ÖKO-TEST erwähnt, dass in der aktuellen Änderung der Bedarfsgegenständeverordnung von März 2017 „nur“ die Migration (der Übergang) von aromatischen Mineralölkohlenwasserstoffen (MOAH) aus Lebensmittelbedarfsgegenständen geregelt ist, die unter Verwendung von Altpapierstoffen hergestellt wurden.

Bei dem untersuchten GEPA-Produkt handelt es sich um unsere obengenannte Zartbitterschokolade mit MHD 02.2019. ÖKO-TEST hat hier ausschließlich bei den gesättigten Mineralölen (MOSH/POSH) erhöhte Werte gefunden. Für die aromatischen Mineralöle (MOAH) wurden keine Belastungen in der GEPA Grand Noir Zarte Bitter 70% gefunden.

### **Eintragsquellen auch laut ÖKO-TEST allgemein weiter unklar**

Mineralölrückstände in Lebensmitteln sind weit verbreitet und seit Jahren ein Thema in der Lebensmittelindustrie. Sie können auch trotz aller möglichen Präventionsmaßnahmen nie hundertprozentig ausgeschlossen werden. Wie auch ÖKO-TEST selbst in früheren Untersuchungen hervorgehoben hat, gibt es eine Vielzahl von Eintragsquellen, die die Bearbeitung und Lösung dieses Problems extrem erschwert.

Die aktuelle moderne Analytik macht all diese Einträge als Summenwert im Ergebnis sichtbar, doch nur eine Suche in verschiedensten Stadien der Produktionskette kann uns helfen, möglicherweise die eine oder andere Eintragsquelle zu identifizieren und zu minimieren.

### **Was tun wir? Unser Minimierungskonzept**

Mineralölrückstände in unserer Schokolade können wir natürlich nicht akzeptieren. Schon seit vielen Jahren arbeiten wir mit Handelspartnern, Vertragslaboren, Verarbeitern und Verbänden an einem Minimierungskonzept. Dazu gehören standardmäßig folgende Maßnahmen:

- Wir verwenden für unsere Schokoladen eine Folie aus überwiegend nachwachsenden Rohstoffen mit einer besonders hohen Barriere gegen Migration von Fremdstoffen wie Mineralölrückstände.
- Wir verwenden Frischfaser-Verpackungen mit ausschließlich wasser- und lösungsmittelbasierenden Farben. Es sind also keine Farben enthalten, die auf Mineralölbasis hergestellt worden sind.
- Wir beauftragen akkreditierte Labore mit risikoorientierten Analysen, sowohl der Roh- wie auch der Fertigware, in diesem Fall etwa bei Schokolade. (Z. B. haben wir mit unserem Schokoladenhersteller im Rahmen eines Projektes unsere Rohwaren – direkt aus dem Ursprung – über alle Verarbeitungsstufen bis hin zum Endprodukt auf den MOSH/MOAH-Gehalt analysiert.) Bei einem kritischen Ergebnis suchen wir zusammen mit unseren Handelspartnern nach der Eintragsquelle und einer geeigneten Alternative.

### **MOSH/POSH**

MOSH (Mineral Oil Saturated Hydrocarbons) und POSH (Polyolefin Oligomeric Saturated Hydrocarbons) sind eine Verbindung aus gesättigten Mineralölen und Kunststoffen, für die eine separate Analyse zurzeit nicht möglich ist. MOSH/POSH stehen unter dem Verdacht, gesundheitsgefährdend zu sein. Zurzeit gibt es aber noch keine abschließende toxikologische Bewertung dazu.

### **MOAH**

Aromatische Mineralöle (Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons, MOAH) werden auch von ÖKO-TEST als potentiell gesundheitsschädlicher eingestuft als gesättigte.

### **Mehr Unabhängigkeit durch Fairen Handel**

Den Fair Trade- und Biorohkakao für unsere Zarte Bitter 70% beziehen wir u. a. von unserem Partner COOPROAGRO aus der Dominikanischen Republik und der Genossenschaft CECAQ-11 auf São Tomé.

Die GEPA zahlt zurzeit deutlich über 3.000 US-Dollar für Bio-Kakao (Stand 06/2017) und liegt damit nicht nur über dem Weltmarkt- sondern auch über dem nach Fairtrade International festgelegten Preis.

Von den Mehrpreisen des Fairen Handels konnten bei COOPROAGRO schon Brücken gebaut, Straßen repariert und Haushalte mit Strom versorgt werden. Durch die GEPA konnte die Genossenschaft ihren Bio-Kakao direkt vermarkten. Mehrfach haben wir auch die Kosten für die Naturland-Biozertifizierung übernommen. Mehr über COOPROAGRO lesen Sie im Reiseblog auf unserer Website:

<http://www.gepa.de/gepa/menschen/reiseberichte/dominikanische-republik-cooproagro.html>

Bewusst geht die GEPA Partnerschaften auch mit kleinen, finanziell nicht so starken Organisationen ein. So auch mit CECAQ-11. Kakaobäuerin Cristina Sanchez da Silva ist dort Mitglied: „Ich bin jetzt so zufrieden, denn es ist so vieles besser geworden, seit es die Genossenschaft gibt.“ CECAQ-11 bietet den Kleinbauern Schulungen an und sie sind nicht mehr von ausbeuterischen Zwischenhändlern abhängig.

Erfahren Sie mehr in unserer Handelspartnerdarstellung:

<http://www.gepa.de/produzenten/partner/cecaq-11-cooperativa-de-exportacao-de-cacau-de-qualidade.html>

Qualität steht für uns und unsere Partner an allererster Stelle. Neben Produktqualität ist die soziale Qualität des Fairen Handels für uns ebenso wichtig. Deshalb arbeiten wir ständig daran, die Qualität zu optimieren. Das sind wir Ihnen als unseren Kundinnen und Kunden schuldig. Ihr Vertrauen ist uns sehr wichtig.

Mit freundlichen Grüßen



Dr. Peter Schaumberger  
Geschäftsführer



Marta Matuszewska  
Leitung Qualitätssicherung



Barbara Schimmelpfennig  
Leitung Presse u. Kommunikation