



21.11.2019

Kundeninformation

ÖKO-TEST-Untersuchung zu Milkschokoladen:

„Sehr gut“ für „GEPA Vollmilch PUR 37%“ bei Transparenz/Produktion, Abwertung bei Inhaltsstoffen

Liebe Kundinnen und Kunden,

ÖKO-TEST hat für die aktuelle Dezember-Ausgabe (Erscheinungstermin: 21.11.2019) 25 Milkschokoladen untersucht. Die GEPA konnte hier beim Teilergebnis „Kakaoproduktion und Transparenz“ mit „sehr gut“ punkten – im Gegensatz zu 22 Mitbewerbern, die laut ÖKO-TEST ihre Lieferkette nicht bis zu den Bauern offen legten. Neun davon versuchten es nicht einmal bis zum Kakaolieferanten. Denn auch bei Fairtrade- und UTZ-zertifizierten Schokoladen ist der sogenannte Mengenausgleich für Kakao erlaubt, den die GEPA nicht anwendet (www.gepa.de/ohne-mengenausgleich). Leider führte das Urteil „sehr stark erhöht“ bei Mineralölbestandteilen um eine Abwertung um vier Noten, so dass die GEPA-Schokolade die Gesamtnote „ausreichend“ erhielt.

Mineralölrückstände

Mineralölrückstände in Lebensmitteln sind trotz aller möglichen Präventionsmaßnahmen weit verbreitet, wie auch die aktuelle Untersuchung von ÖKO-TEST zeigt: 23 von 25 getesteten Schokoladen wiesen hier erhöhte bis sehr stark erhöhte Rückstände von sogenannten MOSH-Verbindungen auf. Diese stehen unter Verdacht, gesundheitsgefährdend zu sein. Zurzeit gibt es aber noch keine abschließende toxikologische Bewertung dazu.

Die Lösung des Problems wird wegen der vielen unterschiedlichen Eintragsquellen extrem erschwert. Eintragswege bei Transport und Lagerung gibt es allgemein sowohl bei Rohware wie auch beim Fertigprodukt. Sicher auch deswegen gibt es bislang keine gesetzlichen Vorgaben, die die Gehalte an Mineralölbestandteilen regulieren.

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 finden und auszuschließen. Der Lebensmittelverband Deutschland (früher BLL) hat im April dieses Jahres einen Orientierungswert (9 mg/kg) herausgegeben. Unser Wert liegt mit 4mg/kg deutlich unter diesem Orientierungswert.

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 in unseren Schokoladen eine heimkompostierbare Innenfolie aus überwiegend nachwachsendem Holzzellstoff mit einer besonders hohen Barriere gegen Migration von Fremdstoffen wie Mineralölrückstände. Die Folie ist nach unserer Auffassung die beste und nachhaltigste Lösung, die der Markt zurzeit bieten kann.
- 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. Bei einem kritischen Ergebnis suchen wir zusammen mit unseren Handelspartnern nach der Eintragsquelle und einer geeigneten Alternative.

Preise über Fairtrade-Niveau

Die GEPA hat den Bio-Rohkakao der von ÖKO-TEST untersuchten Charge von fünf Kakaogenossenschaften aus Lateinamerika und Westafrika bezogen – vor allem von COOPROAGRO (Dominikanische Republik) und CECAQ-11 (São Tomé). Dafür hat die GEPA zum Großteil deutlich über Fairtrade-Standard gezahlt, der zum Einkaufszeitpunkt gültig war.

Seit 2018 zahlt die GEPA mindestens 3000 US-Dollar pro Tonne Bio-Kakao, **seit 2019 mindestens 3200 US-Dollar inkl. Prämien**. Zum Vergleich: Seit Oktober 2019 gilt nach **Fairtrade-Richtlinien** ein Mindestpreis von 2.400 US-Dollar; hinzu kommt eine Fairtrade-Prämie von 240 US-Dollar und eine Bioprämie von 300 US-Dollar (**gesamt: 2.940 US-Dollar pro Tonne Bio-Kakao**). Aktuell zahlt die GEPA also mindestens 9 Prozent über Fairtrade-Standard. Einige der Partner-Kooperativen haben für den Rohkakao der getesteten Charge auch eine Vorfinanzierung in Anspruch genommen.

Bio-Anbau und nachhaltige Forstwirtschaft

Die „GEPA Vollmilch Pur 37%“ trägt das Zeichen „Naturland Fair“. Nach den Naturland-Kriterien ist der Kakao-Anbau mit einer Vielzahl von Schattenbaumarten vorgeschrieben, darunter oft Nutzhölzer und Fruchtbäume. Diese Artenvielfalt stabilisiert den Wasserhaushalt und schützt den Boden vor Erosion. Zudem dienen die Obstbäume zur Selbstversorgung oder können durch den Verkauf der Früchte auf dem lokalen Markt die Einkommen der Kleinbauern verbessern. Rodung von Urwäldern ist nach den Naturland-Richtlinien nicht erlaubt.

Transparente Lieferkette – „von der Bohne bis zur Tafel fair“

Die GEPA wendet keinen Mengenausgleich an und konnte dies bei der Untersuchung anhand von Auftrags- oder Chargennummern oder sonstigen Angaben auf Lieferscheinen, Rechnungen, Verträgen und Verarbeitungsprotokollen eindeutig nachweisen. ÖKO-TEST hebt hervor, dass Firmen wie die GEPA zeigen, wie's geht. O-Ton ÖKO-TEST: „Sie kennen ihre Lieferkette genau und belegen ihre Bemühungen konkret.“ Das heißt: Die zu fairen Bedingungen angebauten Kakaobohnen sind tatsächlich in der Schokoladentafel enthalten (physische Identität). Die Schokolade ist also „von der Bohne bis zur Tafel fair“. Auch für den Zucker wird kein Mengenausgleich angewandt, was nach Fairtrade-Kriterien ebenfalls erlaubt wäre. Der Verzicht auf Mengenausgleich bedeutet nicht nur für uns, sondern auch für die Verarbeiter einen erhöhten Aufwand. Konkret heißt das: Längerer Vorlauf bei Grob- und Feinplanung, getrennte Lagerung, Reinigung und Umrüstung der Anlagen sowie eine penible Dokumentation.

Damit hebt sich die GEPA auch im Test deutlich von den meisten Mit-Anbietern ab, die – so ÖKO-TEST – ihre Lieferanten gar nicht oder nur „bruchstückhaft“ kannten. Bei Anwendung von Mengenausgleich wurden die Schokoladen von Mit-Anbietern um drei Minuspunkte abgewertet. Denn lückenlose Rückverfolgbarkeit ist laut ÖKO-TEST und Südwind-Institut

Grundvoraussetzung, um Menschenrechtsverletzungen und illegale Entwaldung zu vermeiden.

Kampagne zum Lieferkettengesetz

ÖKO-TEST weist im Zusammenhang mit Kinderarbeit im Kakao-Anbau auch auf die Kampagne von 17 Nichtregierungsorganisationen für ein Lieferkettengesetz (lieferkettengesetz.de) hin, die die GEPA ebenfalls unterstützt. Mit-Initiatoren sind hier unter anderem die GEPA-Gesellschafter MISEREOR und „Brot für die Welt“. Unternehmen sollen für Menschenrechtsverletzungen entlang der Lieferkette haftbar gemacht werden.

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 und Transparenz zu optimieren. Denn Ihr Vertrauen bedeutet uns viel.

Mit freundlichen Grüßen



Dr. Peter
Schaumberger
Geschäftsführer



Marta Matuszewska
Leitung Qualitätssicherung



Brigitte Frommeyer
Pressereferentin