



20.04.2023

Kundeninformation

„Bio Cocoba Frühstückskakao mit Honig“: GEPA setzt faire Maßstäbe mit Produkt deutlich unter Grenzwerten

Liebe Kund*innen,

ÖKO-TEST hat für die aktuelle Mai-Ausgabe (bundesweites Erscheinungsdatum 20.04.2023) 16 kakaohaltige Getränkepulver im Hinblick auf Inhaltsstoffe, Kakaoanbau und Transparenz geprüft und bewertet, darunter sieben Bio-Produkte wie unseren „Bio Cocoba Frühstückskakao mit Honig“ (Artikel-Nr. 8911874). ÖKO-TEST hat dabei schwerpunktmäßig Mineralölbestandteile, Zucker und Cadmium analysiert. Anhand eines umfangreichen Fragebogens bat ÖKO-TEST die Anbieter um Auskunft zur Unternehmensverantwortung.

Kein Produkt erreichte eine bessere Note als „befriedigend“; elf der 16 Produkte wurden schlechter bewertet (ausreichend bis ungenügend). Note „ungenügend“ erhielten ein Bioprodukt und ein konventionelles Produkt eines Markenführers.

Drei Kakao-Getränkepulver erhielten Note „mangelhaft“, darunter zwei Bio-Produkte wie unser „Bio Cocoba Frühstückskakao“. Die Bewertung können wir nicht komplett nachvollziehen, da von der GEPA alle Grenz- und Orientierungswerte eingehalten werden. Wir erläutern unten die Hintergründe.

In Sachen **Unternehmensverantwortung ragte die GEPA sehr positiv hervor** und setzt laut ÖKO-TEST „Maßstäbe, an denen sich andere Hersteller dringend orientieren sollen.“ Unsere Einzelbewertung „sehr gut“ geht laut ÖKO-TEST zu 50 Prozent in die Gesamtwertung ein. Dennoch bleibt ÖKO-TEST bei Gesamtnote „mangelhaft. Zitat ÖKO-TEST: „Das Gesamturteil kann nicht besser sein als das Testergebnis Inhaltsstoffe.“ Insofern werden die Inhaltsstoffe doch stärker gewichtet.

Wir setzen uns mit der Meinung der ÖKO-TEST-Redaktion und dem Feedback von Kund*innen intensiv auseinander. Deshalb gehen wir im Folgenden näher auf die Argumente wie auch unsere Maßnahmen zur Optimierung ein.

Unser Fazit vorab:

- **Unser „Bio Cocoba Frühstückskakao“ entspricht allen lebensmittelrechtlichen Vorgaben und ist natürlich voll verkehrsfähig.**
- **Bei Fairem Handel setzen wir laut ÖKO-TEST „Maßstäbe, an denen sich andere Hersteller dringend orientieren sollten“.**
- **Was drauf steht, ist drin: Die GEPA wendet keinen Mengenausgleich an, der für Fairtrade-zertifizierten Kakao erlaubt wäre.**
- **Wir liegen deutlich unter den offiziellen Grenz- und Orientierungswerten.**

Die Ergebnisse im Detail:

- **Mineralöle:** Der genannte Gehalt für die Summe MOSH (C10-C50) 3,0 mg/kg liegt rund **70 Prozent unter** dem Orientierungswert 9mg/kg der Ländergemeinschaft Verbraucherschutz (LAV).
- **Cadmium:** Der von ÖKO-TEST ermittelte Wert für Cadmium liegt mit 0,42 mg/kg bezogen auf den Kakaoanteil im Produkt **deutlich unter dem gesetzlichen Grenzwert** von 0,6 mg/kg.
- **Zucker:** Unser Gesamtzuckergehalt pro Portion ist auch laut ÖKO-TEST „in Ordnung“.
- **Fairer Handel und transparente Lieferkette:** Die GEPA konnte im Gegensatz zu anderen Mitbewerbern die Lieferkette „lückenlos“ bis zu den Kleinbäuer*innen nachvollziehen, legt „seit jeher ihre Firmenpolitik auf eine faire, transparente und nachhaltige Lieferkette“ aus. ÖKO-TEST weiter: Die GEPA verpflichtet sich „freiwillig zu weiteren hohen Sonderzahlungen.“ Damit Kinder aus Kakaobauern-Familien auch in Zeiten niedriger Weltmarktpreise bessere Perspektiven haben, hat die GEPA mit ihrem „Kakao-Plus-Preis“ einen eigenen Mindestpreis als Absicherung nach unten für ihren Bio-Kakao festgelegt: z.B. 3.500 US-Dollar pro Tonne für Kakao exportierende Länder aus Lateinamerika und Ostafrika. Darin sind die von Fairtrade International festgelegten Prämien schon enthalten.
- **Kein Mengenausgleich:** Die im Anbaugebiet zu fairen Bedingungen angebauten Kakaobohnen sind nachweislich im Endprodukt enthalten. Die konventionellen Anbieter im Test geben nahezu alle Mengenausgleich an, auch für Fairtrade-zertifizierte Produkte. Ein konventioneller Anbieter machte keine Angaben.

Minimierungskonzept:

Mineralöle: Nach aktuellem Wissensstand ist eine Grundbelastung der eingesetzten landwirtschaftlichen Rohstoffe in der Lieferkette nicht auszuschließen (u.a. auch Kakao). Die GEPA hat Minimierungskonzepte erarbeitet, die entlang der gesamten Prozesskette (Anbau, Ernte, Lagerung, Transport) implementiert werden.

Cadmium: Es ist bekannt, dass sich in den Bohnen der Kakaopflanze das Schwermetall Cadmium anreichern kann. Inbesondere Edelkakaosorten aus Südamerika können teilweise hohe Gehalte aufweisen. Ursache für die erhöhte Belastung der südamerikanischen Kakaobohnen sind die naturgemäß hohen Cadmiumgehalte der dortigen vulkanischen Böden.

Die EU hat daher für Kakaoerzeugnisse in Abhängigkeit von ihrer Gesamtkakaotrockenmasse (GKTM) Höchstgehalte für Cadmium festgelegt, die seit 01.01.2019 gültig sind.

Insgesamt hat ÖKO-TEST aus unserer Sicht die Bewertungskriterien mit Abstufungen durch den Verweis auf diverse Fußnoten an unterschiedlichen Stellen sehr verwirrend dargestellt. Aussagen zur Gewichtung werden im Nachgang wieder relativiert. Für Verbraucher*innen dürfte dies noch schwerer nachvollziehbar sein, ist das Thema ja schon ohnehin sehr komplex.

Allgemein arbeiten wir selbstverständlich ständig daran, die Qualität unserer Produkte auf allen Ebenen zu optimieren, um unseren hohen Ansprüchen und Ihren Erwartungen gerecht zu werden. Ihr Vertrauen ist uns sehr wichtig!



Dr. Peter Schaumberger
Geschäftsführer
Marke und Vertrieb



Simone Weitermann
Leiterin
Qualitätssicherung



Pressereferentin