



Kundeninformation

21. 11. 2013

Test Schokolade: Dezember-Ausgabe der Zeitschrift „test“

GEPA „Ganze Nuss Bio Schokolade Vollmilch“: fair und befriedigend

Liebe Kundinnen und Kunden,

für die aktuelle Dezember-Ausgabe der Zeitschrift „test“ (bundesweites Erscheinungsdatum morgen, 22.11.2013) hat die Stiftung Warentest 26 Nussschokoladen getestet, darunter auch die GEPA-Bioschokolade „Ganze Nuss“, Art.-Nr. 8951805. Die Schokolade ist „Naturland Fair“-zertifiziert. Der Rohkakao und der Rohzucker stammen von Kleinbauerngenossenschaften aus der Dominikanischen Republik, aus Peru, Paraguay und den Philippinen.

Neben dem Produkttest wurde auch die Nachhaltigkeit jedes Herstellers im Bezug auf seinen Kakaohandel und Schokoladenverarbeitung abgefragt.

Höchster Fair-Handelsanteil und mehr Wertschöpfung im Ursprung

Das Verbrauchermagazin lobt unseren hohen Fair-Handelsanteil von 74 Prozent. Damit liegt die GEPA an der Spitze der getesteten Nussschokoladen, die mit dem Fairtrade- oder Nachhaltigkeitssiegel ausgezeichnet sind. „Die Label ‚Fairtrade‘ und ‚Naturland-Fair‘ bieten einen Transparenz-Bonus: Sie benennen den konkreten Anteil an fair gehandelten Zutaten“, heißt es im begleitenden Artikel zu Nachhaltigkeit im Kakaohandel, der online abzurufen ist. Außerdem wird positiv erwähnt, dass wir unsere Quellen für die Rohstoffe konkret angeben. Ein Beispiel ist die Weiterverarbeitung der Kakaobutter bei der Kleinbauernkooperative „El Naranjillo“ in Peru. Im Gegensatz dazu geben laut Stiftung Warentest „etliche Anbieter nicht an, woher der Kakao für ihre Nussschokolade genau stammt, und pflegen auch keinen direkten Vorort-Kontakt“. Näheres dazu unter folgendem Link: <http://www.test.de/Schokolade-Wie-nachhaltig-ist-der-Kakao-4634521-0/>

Die GEPA kann dagegen die ganze Lieferkette überblicken und verzichtet bewusst auf Mengenausgleich. Die von der GEPA gekauften Rohwaren finden sich auch physisch in der Tafelschokolade. Näheres zur fairen Lieferkette bei Schokolade unter folgendem Link: www.fairtrade.de

Bewertungskriterien Produktqualität

Bei der Gesamtwertung der Produktqualität spielte zu 55 Prozent die sensorische Beurteilung eine Rolle, zu 20 Prozent die Überprüfung auf Schadstoffe, zu 5 Prozent die mikrobiologische Qualität, zu 5 Prozent die Verpackung und zu 5 Prozent die Deklaration. Bei der sensorischen Bewertung und Überprüfung auf Schadstoffe schnitt die GEPA mit „befriedigend“, bei den übrigen Prüfungskriterien mit „gut“ ab.

Sensorische Beurteilung

Bei den Besonderheiten in Geruch und Geschmack merkt Warentest die „leichte Malznote“ an. Die Schokolade schmecke „nur leicht nach Milch, leicht nach Melasse“.

Die „Ganze Nuss“ der GEPA entspricht nicht dem Mainstream-Geschmack, weil wir ganz bewusst Bio-Mascobado-Vollrohrzucker anstelle von raffiniertem Weißzucker einsetzen. Der Mascobadozucker sorgt für den charakteristischen Geruch und Geschmack. Gerade das kommt bei unseren Kundinnen und Kunden sehr gut an: So steht die „Ganz Nuss“ von unseren

25 Tafelschokoladen beim Beliebtheitsgrad schon an sechster Stelle. Außerdem bleiben im Mascobadozucker Mineralstoffe der Zuckerrohr-Melasse wie Calcium und Magnesium erhalten.

Bei der optischen Bewertung kritisiert Warentest den „leichten Fettreif auf den Nüssen am Boden.“ Fettreif ist in Schokoladenprodukten ein häufiges Phänomen, führt aber nicht zu geschmacklicher Beeinträchtigung. Um eine besonders cremige Konsistenz zu erzielen, setzen wir auf einen höheren Anteil hochwertiger Kakaobutter und intensives Conchieren in Doppelüberschlags-Conchen. Wir verzichten also bewusst auf möglicherweise gentechnisch verändertes Sojalezithin.

Emulgatoren wie Sojalezithin können Fette aus Kakaobutter, Nüssen oder Vollmilchpulver möglicherweise besser binden und somit diese leichte optische Beeinträchtigung verhindern.

Mineralölrückstände - Umwelteinflüsse

Bei der Schadstoffprüfung konnte Warentest in den 26 getesteten Schokoladen geringe Mineralölrückstände nachweisen, also auch bei der „Ganzen Nuss“. Gleichzeitig sind alle Schokoladen voll verkehrsfähig. **Warentest geht bei keiner der getesteten Schokoladen von einer Gesundheitsgefahr aus.**

Mineralölrückstände sind in der Lebensmittelindustrie generell weit verbreitet, betreffen nicht nur die Süßwarenbranche. Laut Stiftung Warentest sind sie sogar ein globales Problem. Momentan steht die Lebensmittelindustrie hier allerdings noch relativ am Anfang der Ursachenforschung. Einen Grenzwert sehen bislang weder das deutsche noch das europäische Lebensmittelrecht vor.

Eine Eintragsquelle könnten beispielsweise Mineralölrückstände in Transportverpackungen aus Recyclingkarton sein. Deshalb hat die Zeitschrift ÖKO-TEST erst kürzlich vorgeschlagen, bei der Zeitungsherstellung gänzlich auf minderwertiges Mineralöl zu verzichten. So könnten eventuell gesundheitsgefährdende Komponenten gar nicht erst in den Papierkreislauf gelangen.

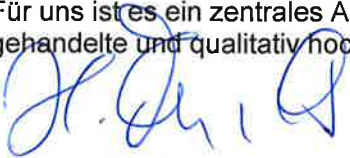
Wir haben uns bereits beim Tee mit dem Thema beschäftigt. Daher setzen wir hier inzwischen eine Aromaschutzfolie ein, die nicht nur umweltfreundlicher ist, sondern auch eine bessere Migrationsbarriere bietet. Auch bei unseren Schokoladen arbeiten wir intensiv an einer Optimierung der Verpackung. Wir haben in den letzten Jahren kontinuierlich Maßnahmen ergriffen, um das Risiko, z.B. auch für Schokolade, zu minimieren.

Was wir tun:

- Wir verwenden für die Faltschachtel, die unsere Schokoladen umgibt, nur Frischfaserkarton.
- Die Farben auf unseren Verpackungen sind mineralölfrei.
- Unsere umfangreichen Testreihen mit einer noch umweltfreundlicheren Innenfolie mit einer besseren Migrationsbarriere gegen Mineralölrückstände werden wir gegen Ende dieses Jahres abgeschlossen haben. Wir planen, die neue Innenfolie Anfang nächsten Jahres einsetzen zu können.

Wir werden weiter intensiv mit allen Beteiligten innerhalb der Kette vom Ursprung bis zur Lagerung der Endprodukte daran arbeiten, den Eintrag von Mineralölrückständen zu minimieren und nach Möglichkeit zu vermeiden.

Für uns ist es ein zentrales Anliegen, Verbraucherinnen und Verbrauchern nachweislich fair gehandelte und qualitativ hochwertige GEPA-Schokolade zu bieten.


Hildegard Fuchs
Produktmanagerin
weiterverarbeitete Lebensmittel


Thomas Speck
Geschäftsführer Vertrieb

GEPA – The Fair Trade Company