

PRESSEMELDUNG

Koßdorff: Schokoladen- und Osterhasen-Check 2016 hat Lücken – alle Aspekte beachten!

Große Hersteller haben mit eigenen Programmen schon viel geleistet

(Wien, 23.3.2016) „Wir bedauern sehr, dass der von NGOs präsentierte Schokoladen- und Osterhasen-Check 2016 nicht alle Informationen enthält, die für Konsumenten zur Kaufentscheidung wichtig sind. Es wird sogar dezidiert darauf hingewiesen, dass alle Programme und Maßnahmen großer Schokolade-Hersteller keine Berücksichtigung gefunden haben. Das ist leider tendenziös und würde ein ganz anderes Bild ergeben“, kritisiert Mag. Katharina Koßdorff, Geschäftsführerin des Fachverbandes der Lebensmittelindustrie, die heutige Präsentation von Untersuchungsergebnissen.

Seit vielen Jahren unternehmen die Hersteller von Schokolade und kakaohaltigen Produkten vielfältige Anstrengungen, um die Bedingungen der Kakaoherstellung nachhaltig zu verbessern. In vielen Fällen handelt es sich um Kooperationen mit nationalen Regierungen in Form von Public-Private-Partnerships oder internationalen Organisationen, die sich für faire Produktionsbedingungen einsetzen. Dabei wurden in den letzten 10 Jahren Beträge in der Größenordnung von 100 Mio. Dollar investiert. Allein das Programm „Cocoa Life“ von Mondelez hat von 2012 bis 2015 den teilnehmenden 77.000 Farmern in 800 Dörfern um rund 50% mehr Einkommen gebracht und wird bis 2022 ganze 220.000 Farmer in sechs Ländern erreichen und deren Lebensbedingungen nachhaltig verbessern.

Warum diese erfolgreichen Aktivitäten von den NGOs bei der Präsentation der Studie unter den Tisch gekehrt werden, ist nicht nachvollziehbar. Der simple Hinweis: „eigenes Nachhaltigkeitsprogramm“ bei den bewerteten Produkten hätte für die Konsumenten die Möglichkeit geschaffen, sich selbst ein Bild zu machen. Dazu Koßdorff: „Leider wurde von den NGOs auf ausgewogene und seriöse Information im Interesse der Konsumentinnen und Konsumenten vergessen. Nur auf Stimmungsmache zu setzen, ist im Interesse einer fairen Meinungsbildung der falsche Zugang.“

Das gilt auch für die veröffentlichten Werte von Pestizidspuren. Selbst ein Umweltmediziner hat bei der heutigen Studienpräsentation klargestellt, dass alle Schokoladen und Osterhasen gesundheitlich völlig unbedenklich sind. Es handelt sich um gerade noch nachweisbare Spuren, die in erster Linie zeigen, wie leistungsfähig mittlerweile die Analytik ist.

Die Verwendung des Begriffs „Gütesiegel“ beim Check ist leider ebenfalls nicht korrekt und führt Konsumenten in die Irre. Es handelt sich vielmehr um Zertifizierungen, also Programme von meist privaten Organisationen, deren Einhaltung von unabhängigen Dritten (sogenannten „Zertifizierungsstellen“) überprüft werden. Dabei kann aber keinerlei Aussage über die Qualität der zertifizierten Produkte gemacht werden. Es wird lediglich bestätigt, dass sich die Unternehmen an die vorgegebenen Regeln des Inhabers eines Standards oder „Labels“ gehalten haben. Diese Unterscheidung ist wichtig, wird aber leider von den NGOs nicht berücksichtigt.

Nachhaltigkeit in der Kakaoproduktion – ein Überblick

Repräsentanten der globalen Schokoladen- und Kakaoindustrie legten mit der Unterzeichnung des Harkin-Engel-Protokolls 2001 den Grundstein für die Gründung der INTERNATIONAL COCOA INITIATIVE (ICI). ICI ist eine Stiftung, die von Partnern aus Kakaoindustrie und Bürgerorganisationen ins Leben gerufen wurde. Die umfassende Strategie der ICI beinhaltet gemeindebasierte Lösungen, die den Familien eine positive nachhaltige Veränderung ermöglicht und sicherstellt, dass ihre Kinder zur Schule gehen können.

Die WORLD COCOA FOUNDATION (WCF) ist eine Partnerschaft zwischen Kakao verarbeitender Industrie, Regierungsstellen, internationalen Vereinigungen, Handelsorganisationen und Nichtregierungsorganisationen. Das wirtschaftliche Ziel dieser Zusammenarbeit besteht darin, eine stabile und sichere Versorgung mit Kakao sicherzustellen. Das geschieht einerseits durch Maßnahmen zur umweltverträglichen Erhöhung der Erträge und zur Reduktion von Ernteverlusten, andererseits durch die Sicherstellung einer lebenswerten Einkommenssituation der Kakaobauern in Afrika, Lateinamerika und Asien.

Bei der ersten World Cocoa Conference in Abidjan/Elfenbeinküste im November 2012 haben die Regierungen Kakao produzierender Länder, Kakao- und Schokoladeunternehmen und andere internationale und europäische Organisationen die „Abidjan-Declaration“ unterzeichnet. Damit verpflichtet sich die Industrie zur Zusammenarbeit mit den Partnern der Lieferkette, um die Produktion von nachhaltigem Kakao zu fördern.

Weiters engagieren sich Unternehmen der Süßwarenindustrie im Rahmen firmeninterner Programme für eine nachhaltige Lieferkette und unterstützen Projekte wie Forum Nachhaltiger Kakao (Deutschland), Rainforest Alliance,

Umfassende Informationen über Hersteller-Programme sind frei verfügbar:

<http://www.cocoalife.org>

<http://www.cocoainitiative.org>

<http://www.worldcocoafoundation.org>

<http://www.kakaoforum.de>

Stellenwert der Lebensmittelindustrie in Österreich

Die Lebensmittelindustrie ist eine der größten Branchen Österreichs. Sie sichert im Interesse der Konsumenten tagtäglich die Versorgung mit sicheren, qualitativen und leistbaren Lebensmitteln. Die rund 200 Unternehmen mit ihren 26.000 Beschäftigten erwirtschafteten im Jahr 2015 ein Produktionsvolumen von 8 Mrd. €. Über 60 % davon werden in 180 Länder rund um den Globus exportiert. Der Fachverband unterstützt seine Mitglieder durch Information, Beratung und internationale Vernetzung.

Rückfragehinweise:

Mag. Katharina Koßdorff
Geschäftsführerin im Fachverband der Lebensmittelindustrie
Tel.: +43 1 712 21 21 – 14
k.kossdorff@dielebensmittel.at

DI Oskar Wawschinek MAS MBA
Food Business Consult
Pressesprecher für den Fachverband der Lebensmittelindustrie
Mobil: +43 664 545 63 50
presse@dielebensmittel.at