



# Die Gute Schokolade FAQ

## Fragen nach Zutaten und Allergien

Die genaue Rezeptur der Guten Schokolade ist streng vertraulich und unterliegt dem Betriebsgeheimnis. Die genaue Zutatenliste, also alles, was an Ingredienzen in der Rezeptur verwendet wird, ist auf der Rückseite der Verpackung gemäß dem für Deklarationen üblichen Vorgehen unter dem Punkt "Zutaten" aufgeführt. Das heißt, dass mengenmäßig in abnehmender Reihenfolge deklariert wird.

**Zutaten:** Zucker 41%, Vollmilchpulver (Schweiz), Kakaobutter, Kakaomasse, gemahlene Haselnüsse, Emulgator (E322 aus Soja), natürliche Aromen, Kakaobestandteile in der Schokoladenmasse: mindestens 31%. Kakao, Zucker: nach Fairtrade-Standards gehandelt

Allergiker-Info: enthält Haselnuss, Milch, Soja. Kann Spuren von Mandeln enthalten. Weitere Informationen können Sie auch der Nährwerttabelle entnehmen:

Nährwerte pro 100g	
Energie	2317 kJ (554 kcal)
Fett	35,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,9 g
Kohlenhydrate	54,4 g
davon Zucker	51,8 g
Eiweiß	7,7 g
Salz	0,25 g

Für Allergiker findet sich die Information zu den gängigen Allergien unter dem Punkt "Allergiker-Info". Es sind dabei nicht nur noch einmal die Zutaten aufgelistet, die sicherlich enthalten sind, sondern auch solche Zutaten, von denen man nicht ausschließen kann, dass sie durch die Produktionsprozesse in die Schokolade gelangt sein könnten. In diesem Fall kann die Gute Schokolade Spuren von Mandeln enthalten.

Die Gute Schokolade trägt kein Bio-Siegel. Das Fairtrade Siegel ist, wie der Name sagt, ein Siegel bei dem der faire Handel im Vordergrund steht und nicht die Anbau-Bedingungen.

## Stellungnahme Fairtrade / Zuckeranteil

Das Fairtrade-Siegel ist ein Siegel des fairen Handels. Die Zertifizierung als Fairtrade Produkt fordert bezüglich der Zusammensetzung eines Produktes einen festgelegten Mindestanteil an Fairtrade gehandelten Ingredienzen. Demzufolge sind 100% der Kakaobohnen in der Guten Schokolade nach Fairtrade-Standards gehandelt.

Die Gute Schokolade ist eine Milkschokolade, die üblicherweise einen geringeren Kakaoanteil enthält als dunkle Zartbitter-Schokolade. Der enthaltene Kakaoanteil erfüllt die gesetzlichen Bestimmungen zu Milkschokoladen.

Die Inhaltsstoffe sind in absteigender Reihenfolge deklariert und der Anteil der Inhaltsstoffe am Gesamtgewicht ist explizit angegeben.

Ziel und Zweck der Guten Schokolade sind umseitig deklariert. Damit liegt dem mündigen Konsumenten eine Grundlage für eine selbstständige Konsumententscheidung vor.

## **Stellungnahme Verpackungen**

Schokoladen müssen laut Lebensmittelgesetzgebung verpackt sein. Die Verpackungen von Chocolats Halba entsprechen dem Lebensmittelgesetz. Die Verpackung der Guten Schokolade besteht aus einem unter anderem mit gesundheitsrelevanten Informationen bedruckten Papierwickel aus FSC-Papier. Recyclingpapier kann aus Gründen der Lebensmittelsicherheit als Primärverpackung nicht eingesetzt werden. Die direkte Verpackung ist darum aus Aluminium. Aluminium ist aus Sicht der Lebensmittelsicherheit ein sehr gutes und sicheres Verpackungsmaterial und ein Zeichen für ein qualitativ hochwertiges Produkt.

## **Fragen zu Alu-Verpackungen**

Die Information, dass die Produktion von Alu nicht ohne größere Umweltbelastungen erfolgt, ist prinzipiell richtig. Chocolats Halba hat 2011 bereits mit einem Umweltberatungsinstitut das gesamte Verpackungsmaterial nach der Methodik vom Schweizerischen Bundesamt für Umwelt (so genannte Umweltbelastungspunkte) untersucht. Die Analysen ergaben folgende Erkenntnisse:

1. Die Hauptursache von Umweltbelastung bei Alu ist der Prozess der Gewinnung von Aluminium aus der Erde. Er ist energieaufwändig und somit umweltbelastend.
2. Beim Herstellen von recyceltem Alu ist der Energieaufwand bedeutend geringer und in etwa vergleichbar mit der Herstellung einer "Plastikfolie", welche auch für Schokolade verwendet werden können.
3. Das Alu, das man heute kaufen kann, ist standardmäßig zu 50% aus Recycling-Material. Alternative Verpackungsmaterialien wie beispielsweise Maisstärke sind aktuell leider noch nicht zufriedenstellende Lösungen, da sie auch hohe Umweltbelastungen verursachen und es zudem bei Verpackungen aus Lebensmitteln auch ethische Bedenken gibt: Mögliche Konsequenzen wären steigende Preise für Nahrungsmittel durch den Nutzen von Lebensmittelpflanzen für Verpackungen. Hier ergäben sich ähnliche Diskussionen wie beim so genannten "Biosprit".

Weiterhin ist Folgendes zu beachten. Um Lebensmittelsicherheit zu garantieren, ist Aluminium bis heute das beste Material, da es den höchsten Schutz bietet. In diesem Sinne ist Aluminium ein Zeichen für ein qualitativ hochwertiges Produkt. Chocolats Halba hat sich deshalb folgende Ziele gesetzt:

- Sensibilisierung der Konsumenten zum ordnungsgemäßen Recycling von Alu:

Jeder Konsument kann durch eigenverantwortliches Recycling die Umweltbelastungen stark senken, wenn das Alu dem System wieder zugefügt wird. Wenn alles Alu recycelt werden würde, so wäre die Umweltbelastung von Alu gleich hoch oder gar besser als diejenigen der Verpackungsalternativen.

- Chocolats Halba wird in Zukunft das Volumen an Verpackungsmaterial so weit wie möglich senken.

Die Lebensmittelsicherheit der Produkte steht jedoch immer an erster Stelle, bei der Reduktion der Verpackungen. Zudem sucht Chocolats Halba gemeinsam mit Lieferanten nach geeigneten Alternativen, die die umfassenden Ansprüche an Nachhaltigkeit erfüllen.

### **Wie kann die Schokolade klimaneutral sein, wenn Bäume von den Bauern gefällt werden dürfen?**

Die Kompensation der Emissionen erfolgt über ein Projekt in Peru, das nach VCS, dem so genannten Verified Carbon Standard, zertifiziert ist. Würde das Aufforstungsprojekt CO<sub>2</sub> nicht langfristig binden, wäre es nicht VCS zertifiziert. Die Bäume dürfen von den Bauern nicht einfach gefällt werden, sondern sie müssen die Edelhölzer nachhaltig nutzen.

Es werden nur Projekte VCS zertifiziert, die echte Vorteile bringen. Die Projekte können auf der Website eingesehen werden. Es kann nachverfolgt werden, durch welche Projekte welche Menge an Kohlendioxid eingespart wurde und wie viele VCU dadurch entstanden sind.

<http://www.purprojet.com/en/project/alto-huayabamba/>  
<http://v-c-s.org/>

### **Logo Carbon Neutral Product**

Das Logo „Carbon neutral product“, bedeutet grob gesagt, dass die Emissionen, die entlang der gesamten Wertschöpfungskette des Produkts entstehen, an anderer Stelle wieder gebunden werden. Für das Klima spielt es keine Rolle, wo dies geschieht. Aus diesen Überlegungen entstand auch der Emissionshandel.

#### **1. Berechnung**

Wenn man nicht weiß, wie viele Emissionen man verursacht, kann man diese auch nicht kompensieren. Die Berechnung ist also elementar und erfolgt gemeinsam mit der unabhängigen Klimastiftung myclimate.

Die Kalkulation umfasst NICHT nur die betrieblichen Emissionen, sondern alle Emissionen entlang der Wertschöpfungskette, aus der Menge an Emissionen von

1. Rohmaterialien (z.B. deren Erzeugung am Ursprung)
2. betrieblichen Emissionen von Chocolats Halba (u.a. Energie, Abfall, Transport der Mitarbeitenden)
3. Verpackungen
4. Transport (des Produkts)
5. Distribution (des Produkts)

## 6. Emissionen auf Ebene des Konsumenten

Diese Berechnungen werden mit Daten aus der Datenbank von myclimate auf Basis der spezifischen Rezeptur der Tafel erstellt. Jährlich werden die Berechnungen von Chocolats Halba aktualisiert, da auch die Daten aus der Datenbank angepasst und von myclimate aktuell gehalten werden.

Jede Berechnung muss auch von myclimate verifiziert werden.

Die Schokolade mit dem Logo ist also nicht nur klimafrei produziert, sondern ein insgesamt klimafreies Produkt und wir arbeiten mit Spezialisten für Berechnung und Aufforstung zusammen.

### 2. Kompensation

Idee: Alle Emissionen, die innerhalb der Wertschöpfungskette des Produktes entstehen, werden von Chocolats Halba über Pur Projet innerhalb unserer Wertschöpfungskette selber kompensiert. Die Emissionen, die für die Gute Schokolade entstehen, kompensieren wir in Peru. Das bedeutet, dass peruanische Kakaobauern, von denen wir auch Kakao geliefert bekommen, Bäume pflanzen, um die Menge an Emissionen, die eine Tafel verursacht, zu binden.

Diese Kompensation in der Wertschöpfungskette ist eine Innovation von Chocolats Halba und wir sind bis heute einziger Anbieter eines derartig ganzheitlichen Ansatzes. Die Berechnung der Emissionen und Kompensation innerhalb der Wertschöpfungskette setzt nämlich Transparenz in der Lieferkette voraus.

### 3. Technische Aspekte

Das erste Aufforstungs-Projekt in Peru hat bereits eine derartige Größe erreicht, dass es im Rahmen von VCS (verified carbon standard) und dem CDM (clean development mechanism) für Emissionshandel zertifiziert ist. Das heißt, dass die Kleinbauern in Peru Edelhölzer anpflanzen, und dafür Emissionszertifikate verkaufen dürfen. Sie erwirtschaften so auch ein kleines zusätzliches Einkommen.

Die Projekte in Honduras und Ghana sind noch zu klein, als dass sie offiziell für den Emissionshandel zertifiziert sind. Auf Basis der Verkaufszahlen findet die Kompensation der Emissionen statt.

Vereinfacht gesagt: Chocolats Halba meldet Pur Projet, wieviele Produkte verkauft wurden und Pur Projet sorgt dafür, dass die Bäume in Peru gepflanzt werden. Jeder Bauer und jeder Baum, die Teil des Projekts sind, werden in einem Pflanzregister registriert. Abgestorbene Setzlinge werden ersetzt. Zudem sind die Bäume per GPS registriert und man kann dank spezieller Codes über Google Earth schauen, wo gepflanzt wurde. Über die Jahre kann man so dem Wald beim Wachsen zusehen – wenn Google aktuelle Daten hat.

### 4. Nicht nur kompensieren – reduzieren!

Manchmal wird kritisiert, dass durch die Möglichkeit des Zertifikathandels Anreize verloren gehen könnten, effektiv etwas zur Reduktion der Gesamtmenge an Emissionen zu unternehmen. Dieser Art von "Ablasshandel" beugt das Label "Carbon neutral Product" vor. Chocolats Halba musste eine glaubhafte Strategie dazu präsentieren, wie wir die Emissionen, die wir beeinflussen können, reduzieren werden.

- Die Entwaldungsrate in einem Anbauland, die in die Berechnung der Emissionen unter dem Punkt "raw materials" Einfluss auf die Emissionen nimmt, kann nicht signifikant von einem mittelständischen Schokoladenhersteller mit 230 Mitarbeitern, wie es Chocolats Halba ist, beeinflusst werden. Jedoch können wir konkret auf die Emissionen, die wir im Betrieb verursachen, einwirken.
- Chocolats Halba hat sich deshalb zusätzlich verpflichtet, die betrieblichen Emissionen (also alle Emissionen, die durch unseren Betrieb in der Schweiz verursacht werden) jährlich zu analysieren, reduzieren und kompensieren. Wichtige Maßnahmen zur Reduktion wurden bereits umgesetzt. Allein durch die Umstellung von Strom aus konventionellem Strommix auf Strom aus Laufwasserkraft im Jahr 2010 konnten wir bereits so viele Emissionen einsparen, dass sich die betrieblichen Emissionen pro 100g Tafel produzierter Schokolade durchschnittlich um fast die Hälfte gesenkt haben!

## 5. Was können Konsumenten tun?

Jeder Konsument kann auf die konkrete Menge an Emissionen pro verzehrter Tafel auch eigenverantwortlich Einfluss nehmen: Das Recycling der Verpackung ist ein Beitrag zur Reduktion von Emissionen. Auch die Wahl des individuellen Transportmittels und Einkaufsgewohnheiten der Konsumenten sind weitere Faktoren, die die Emissionen beeinflussen. Würde jemand 10 Kilometer mit dem Auto fahren, nur um eine Tafel Schokolade zu kaufen, würde sich die Menge der Emissionen in etwa schlagartig verfünffachen.

## 6. Handfeste Vorteile der Aufforstung für Kleinbauern

Leider sind selbst das Carbon Neutral Product Label und das Fairtrade Label nicht geeignet, die umfassenden Vorteile, die der Beschaffungsansatz von Chocolats Halba (direkt, Fairtrade, Aufforstung) mit sich bringt, in Gänze abzubilden.

- Langfristig können Kakaobauern durch das Pflanzen von Edelhölzern im Rahmen von nachhaltiger Waldwirtschaft ihr Einkommen diversifizieren. Studien des honduranischen Forschungsinstituts, das sich für die Einkommenssteigerung von Kakaobauern einsetzt, um diesen einen Weg aus der Armut aufzuzeigen, kamen zu erstaunlichen Ergebnissen: Der Anbau in spezifischen Agroforstsystemen mit Edelhölzern führt dazu, dass Kleinbauern ihr Einkommen innerhalb von etwa 20 Jahren verfünffachen können. Wir sehen die Einkommenssteigerung von Kakaobauern als unabdingbar an, wenn man von Nachhaltigkeit im Kakaosektor spricht. Auch, um die Qualität und Quantität unseres wichtigsten Rohstoffs zu sichern.
- Die von Chocolats Halba unterstützten Aufforstungsprojekte leisten in den Ursprungsländern einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Biodiversität. Die Aufforstungsprojekte in Peru und Honduras werden beispielsweise in so genannten Pufferzonen des tropischen Regenwaldes durchgeführt. Durch die Schaffung von legalen und lohnenden Einkommensalternativen – dank Fairtrade und Aufforstung mit rentablen Kakaoanbau – gehen auch die Anreize zur illegalen Rodung des Regenwaldes zurück. Gerodeter Wald wird aufgeforstet und Primärwald geschützt. Jede Initiative dazu sehen wir als begrüßenswert an.

**Was ist das für ein Siegel auf der Schokolade („Carbon Neutral Product“) – von wem wird dieses Siegel vergeben? Gibt es irgendwo eine Übersicht, wo ich noch mehr CO<sub>2</sub>-neutrale Produkte finde?**

Das Siegel wird von Pur Project vergeben.

<http://www.chocolatshalba.ch/cms/upload/halba2/files/CO2neutraleSchokola...>

**Wo werden die Bäume für mich gepflanzt, die ich durch den Kauf der Guten Schokolade finanziere? Wo finde ich „meinen“ Baum? (hier geht es nicht um die Bäume für den CO<sub>2</sub> Ausgleich, sondern die Bäume, die Plant-for-the-Planet zusätzlich pflanzt)**

Die Bäume werden derzeit in Malaysia gepflanzt, wir dehnen das Pflanzgebiet derzeit auf Thailand, Indonesien, Borneo und Sumatra aus. Derzeit ist noch kein tracking der Bäume möglich. Wir arbeiten jedoch daran. Wir werden einen „Schokoladenwald“ machen, wo man nachvollziehen kann, wie viele Bäume durch den Verkauf der Guten Schokolade schon gepflanzt wurden.

**Warum ist die Gute Schokolade nicht von Anfang an eine Bio-Schokolade?**

Im Bereich Nachhaltigkeit war uns vorerst vor allem wichtig, dass

1. keine Kinder für die Produktion der Schokolade arbeiten müssen
2. die Schokolade CO<sub>2</sub>-neutral ist. Und zwar vom Beginn der Produktion an, bis sie bei euch zu Hause ist
3. der Geschmack so überzeugend ist, dass auch Leute, die nichts mit Plant-for-the-Planet zu tun haben gerne unsere Schokolade essen und ganz nebenbei auch etwas über die globalen Zusammenhänge lernen.

ABER: Schon seit den Anfängen der Guten Schokolade waren wir darum bemüht, neben einer fairen und klimaneutralen Schokolade auch eine Bio-Schokolade zu entwickeln. Trotz allem war den Kinder-Botschaftern natürlich von Anfang an der Geschmack auch sehr wichtig und aus diesem Grund musste erst eine Weile daran "getüftelt" werden, bis die Kinder sie auch gut genug fanden. Doch jetzt haben wir es in Zusammenarbeit mit Alnatura geschafft eine Schokolade zu entwickeln, die gleichzeitig lecker, bio, fair und klimaneutral ist. Nun gibt es neben der Guten Schokolade auch die Gute Bio-Schokolade.

**Fairtrade**

1. Chocolats Halba bezieht die Kakaobohnen nach den Fairtrade Standards, da diese Zertifizierung die Zertifizierung ist, die als einzige die Lebensbedingungen von Kleinbauern im Fokus hat. Das Fairtrade-System beinhaltet neben der Zertifizierung auch wiederholtes unabhängiges Monitoring von Produzentenorganisationen. (Mehr Infos unter [www.fairtrade.net](http://www.fairtrade.net))

2. Chocolats Halba hat zusätzlich Transparenz in der Fairtrade-Lieferkette. Die Fairtrade zertifizierten Kakaobohnen für die Gute Schokolade stammen aus Ghana und Ecuador.
3. Chocolats Halba pflegt zur Kooperative Kuapa Kokoo sehr engen Kontakt und ist regelmäßig vor Ort in Ghana und hat auch schon Kleinbauern in die Schweiz eingeladen.

Allein 500.000 US Dollar hat Chocolats Halba 2011 an Fairtrade Prämien an diese eine Produzentenorganisation gezahlt. Da ist der garantierte Mindestpreis, der die Produktionskosten deckt, noch nicht einberechnet. Die Kakaobauern, mit denen Chocolats Halba spricht, hat erzählt, wie Fairtrade ihr Leben verbessert hat. Unter anderem hat Kuapa Kokoo in den Bau von Schulen investiert, die nicht nur den Kakaobauern zu Gute kommen.

4. Chocolats Halba engagiert sich aber nicht nur im Rahmen des fairen Handels für die Lebensbedingungen der Kakaobauern, sondern hat 2011 gemeinsam mit Kuapa Kokoo ein Aufforstungsprojekt in Ghana gestartet, um langfristig CO<sub>2</sub> zu binden und Einkommen zu generieren. Zusätzlich unterstützen wir als Chocolats Halba im Rahmen unserer Bemühungen für Nachhaltigkeit gezielt das Anti-Kinderarbeitsprogramm von Kuapa Kokoo finanziell.

### **Woher stammt die Milch für die Gute Schokolade?**

Die Milch für die Gute Schokolade stammt aus der Schweiz. Die Schweiz hat eines der strengsten Tierschutzgesetze der Welt. Nirgends haben die Milchproduzenten so viele ökologische und ethische Vorlagen zu erfüllen wie hier.

### **Conchierzeiten**

Die Conchierzeiten gehören zu einer Rezeptur dazu. Wir können diese nicht offen legen.

### **Herkunft Kakaobohnen**

Der Hauptanteil ist Kakao von der ersten Fairtrade-Kakaokooperative Kuapa Kokoo in Ghana. Es handelt sich um Forastero Kakao. Die Kleinbauern in Ghana produzieren prinzipiell wie alle Kakaobauern – Es sind drei Schritte in der Verarbeitung: Ernte per Hand, Fermentierung, Trocknung. Die Fermentierung erfolgt in den verschiedenen Welt-Regionen unterschiedlich: In Ghana fermentieren die Kakaobauern zwischen Bananenblättern.

Zum Facebook-Kommentar, dass man auf unserer Website nichts über Nachhaltigkeit finden können:

Wir arbeiten an einer neuen Website auf der auch die Kooperativen vorgestellt werden. Aufgrund anderer Dringlichkeiten im Bereich Kommunikation verzögert sich jedoch das Live Datum unbestimmt. Daher nun an dieser Stelle zum Engagement von Chocolats Halba mit Kuapa Kokoo: Wir sind regelmäßig auch in Ghana vor Ort.

Dort haben wir 2011 ein Aufforstungsprojekt mit Kleinbauern lanciert, bislang wurden 50 000 Bäume gepflanzt (ohne Kompensationszwecke). In einer zweiten Pflanzwelle werden dieses Jahr 15 000 Bäume zusätzlich gepflanzt. Zudem sind wir finanziell am Anti-Kinderarbeitsprogramm der Kooperative in Ghana beteiligt. 2010 waren auch delegierte Kleinbauern von Kuapa Kokoo bei uns.

Dem Forastero wird ecuadorianischer Edelkakao der so genannte Cacao Nacional beigemischt – der Nacional ist ein Forastero, der aufgrund seines außergewöhnlichen Geschmacks als einziger Forastero die Bezeichnung Edelkakao trägt. Unsere ecuadorianische Fairtrade-Partnerkooperative ist die 2008 gegründete Kooperative Fortaleza del Valle.

Wir forsten für die Kompensation des CO<sub>2</sub> mit unserer peruanischen Partnerkooperative Acopagro auf – genauer gesagt mit einer Gruppe von etwa 400 Kleinbauern am Rande des Regenwaldes – dies ist das erste Aufforstungsprojekt, das nach Kriterien des VCS (dem Verified Carbon Standard) für den Emissionshandel zugelassen ist.

### **Natürliche Aromen**

Prinzipiell ist die Verwendung des Begriffes "natürliches Aroma" gesetzlich sehr streng geregelt und wird überprüft. Eine oberflächliche Definition besagt, dass es sich bei natürlichen Aromen um "definierte chemische Stoffe mit Aromaeigenschaften, die durch geeignete physikalische Verfahren (einschließlich Destillation und Extraktion mit Lösungsmitteln) oder enzymatische bzw. mikrobiologische Verfahren aus Stoffen pflanzlichen oder tierischen Ursprungs gewonnen werden, die als solche verwendet oder mittels herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren (einschließlich Trocknen, Rösten und Fermentierung) für den menschlichen Verzehr verarbeitet werden." handelt. Eine weitere Vereinfachung würde den strengen Vorschriften wohl nicht gerecht. Es besteht weiterhin keine Pflicht des Aromalieferanten, uns die genauen Herstellungsverfahren für Aromen offen zu legen