



Physische Rückverfolgbarkeit GEPA und Fairtrade International

Die fairen Plus-Punkte der GEPA

Die GEPA steht als Marke für die Verbindung von 100 Prozent fairer Qualität mit hoher Produktqualität. Zusätzlich lassen wir unsere Lebensmittel-Produkte extern zertifizieren. Die Standards von Fairtrade International sind dabei eine wichtige Grundlage, in vielen Bereichen gehen wir aber auch darüber hinaus.

Physische Rückverfolgbarkeit nach den Kriterien von Fairtrade International

In den Standards von Fairtrade International ist festgehalten, dass es das langfristige Ziel für **alle** Fairtrade-Produkte ist, die physische Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten. (Generic Fairtrade Standards, Fairtrade International: 2.1.: Traceability, S. 7, www.fairtrade.net)

Physische Rückverfolgbarkeit bedeutet nach den Standards von Fairtrade International, dass Fairtrade-Produkte in jeder Phase der Produktion gekennzeichnet werden müssen und bei der Lagerung und Verarbeitung von nicht Fairtrade-Produkten getrennt werden müssen. (Generic Fairtrade Standards, Fairtrade International: 2.1.3., S. 7, www.fairtrade.net)

Fairtrade International zufolge ist eine physische Rückverfolgbarkeit nicht bei allen Produkten möglich. Deshalb hat Fairtrade International für die Produkte **Kakao, Tee, Rohrzucker und Fruchtsäfte** eine **Ausnahme** eingeräumt: Für diese Produkte ist die **physische Rückverfolgbarkeit nicht zwingend erforderlich**. (Generic Fairtrade Standards, Fairtrade International: 2.1.3., S. 7)

Deshalb hat Fairtrade International den so genannten »Mengenausgleich« (Mass Balance) eingeführt.

Fairtrade International

Physische Rückverfolgbarkeit wird in den Standards für alle Fairtrade-Produkte angestrebt. Für Kakao, Rohrzucker, Fruchtsäfte und Tee ist sie aber nicht zwingend erforderlich

Physische Rückverfolgbarkeit für Kakao, Rohrzucker, Fruchtsäfte und Tee ist nicht obligatorisch, wenn

- der Verarbeiter die Fairtrade-Produkte von den nicht Fairtrade-Produkten nicht trennen kann.
- Produzenten und Arbeiter keine Kontrolle über die Verarbeitung haben.
(Generic Fairtrade Standards, Fairtrade International: 2.1.3., S. 7)

GEPA

+ Fair Plus: Die **physische Rückverfolgbarkeit** aller GEPA-Produkte bis zu den Produzentenorganisationen ist gewährleistet.

Unser Ziel ist es, die Lieferkette im Sinne unserer Kunden so transparent wie möglich zu machen. Bis auf eine Ausnahme, beim Orangensaft, können unsere Handelspartner die Fairtrade-Rohwaren in der Verarbeitung von den nicht Fairtrade-Rohwaren trennen.

Fair Plus: Die GEPA hat sich bewusst für Verarbeiter entschieden, die

+ bei der Produktion fair gehandelte Rohwaren von den nicht fair gehandelten Rohwaren trennen – ähnlich wie bei der Produktion von Bio-Produkten. Selbstverständlich setzen unsere Verarbeiter auch nur die Rohwaren ein, die die GEPA eingekauft hat.



Fairtrade International

Beispiel:

- Für große Verarbeiter – z. B.: Schokoladenhersteller – kann es schwierig sein, die Fairtrade-Rohwaren von den nicht Fairtrade-Rohwaren zu trennen.
- Dafür müsste die Produktion unterbrochen werden und es entstehen **höhere Kosten**.

Folgen:

- Durch die höheren Kosten könnten Verarbeiter/Unternehmen davon abgehalten werden, faire Rohwaren einzukaufen.
- Fairtrade International befürchtet, dass dadurch viele Arbeiter und Bauern die Möglichkeit verlieren könnten, ihre Produkte zu Fairtrade-Bedingungen zu verkaufen.

Aus diesen Gründen hat Fairtrade International für die Produkte Kakao, Rohrzucker, Fruchtsäfte und Tee diese Ausnahme gemacht. Wo eine physische Rückverfolgbarkeit nicht gegeben ist, kann der Mengenausgleich angewendet werden.

Weitere Infos unter:
<http://www.fairtrade-deutschland.de/ueber-fairtrade/fairtrade-themen/>

GEPA

Beispiel:

- Der Verarbeiter der GEPA-Schokoladen kann sogar aus den Kakaobohnen, die die GEPA bei ihren Partnern eingekauft hat, **selbst** die **Kakaomasse** herstellen: Dies ist heutzutage kaum noch üblich. So ist auch dieser Arbeitsschritt nicht an Dritte ausgelagert.
- Auch die **Kakaobutter** wird bei einem Verarbeiter produziert, der dafür die Kakaobohnen verwendet, die die GEPA bei ihren Partnern eingekauft hat. Das dabei entstehende Kakaopulver wird zum Verarbeiter der GEPA-Schokoladen geliefert.
- Von zwei Handelspartnern kauft die GEPA direkt die Kakaobutter.

Folgen:

- **Fair Plus:** Durch diese Art der Verarbeitung entstehen zwar höhere Kosten, aber gleichzeitig auch Produkte, in denen garantiert die fair gehandelten Rohwaren verarbeitet sind, die von der GEPA aus fairen Quellen eingekauft wurden.

Fair Plus: So garantiert die GEPA:

- **Was draufsteht ist drin** – die Rohstoffe, die die GEPA fair eingekauft hat, sind auch nachweislich im Päckchen enthalten.

Weitere Infos unter: www.gepa.de,
www.fairtrade.de und www.fair-plus.de

