

Was bedeuten die Labels für Palmöl und Kakao auf den Doppelkeks-Packungen?



Alnatura Dinkel Doppelkeks

330 g
Fr. 2.80
(Fr. 0.85 / 100 g)



D Dinkelmehl* Type 1050 (44%), Rohrohrzucker*, Palmfett* ungehärtet, Kakaopulver* stark entölt 3,8%, Vollmilchpulver*, Maisstärke*, Honig*, Glukosesirup*, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat (Natron), Meersalz, Bourbonvanilleschote* gemahlen *aus biologischer Landwirtschaft



Griesson Duo Keks Kakao

500 g
Fr. 3.00
(Fr. 0.60 / 100 g)



D Doppelkeks mit Kakaocremefüllung (38%)
Zutaten: Weizenmehl, Zucker, pflanzliche Fette (Palm, Palmkern, Kokos in veränderlichen Gewichtsanteilen), Glukosesirup, fettarmes Kakaopulver (4%), Backtriebmittel (Ammoniumhydrogencarbonat, Natriumhydrogencarbonat), Speisesalz, Magermilchpulver, Molkenzerzeugnis, Säureregulator (Natriumcarbonat). Kann Spuren enthalten von: Soja, Sulfite, Schalenfrüchten (CH: Haselnüsse), Ei. Vor Wärme schützen. Trocken lagern. Hergestellt in Deutschland. Mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck rechts. Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verzehren.



M-Budget Doppelkekse

500 g
Fr. 1.69
(Fr. 0.34 / 100 g)

Doppelkekse mit 30% Kakaocremefüllung
Zutaten: Weizenmehl, Zucker, Palmöl, fettarmes Kakaopulver 6%, Molke, Backtriebmittel: E500 und E503, Kochsalz, Aromen, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Konservierungsstoff: Natriummetabisulfit.

Palmöl und Kakao aus ökologischer Produktion

Kriterien der EG-Ökoverordnung¹:

- Die Zutaten der Produkte müssen zu mindestens 95% aus dem ökologischen Landbau stammen
- Bestrahlungsverbot von Lebensmitteln
- Verbot gentechnisch veränderter Organismen
- Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel. Pflanzenschutz ist durch ganzheitliche Massnahmen wie geeignete Arten- und Sortenwahl, geeignete Fruchtfolge und mechanische Bodenbearbeitung zu gewährleisten.
- Verzicht auf leicht lösliche, mineralische Dünger. Die Fruchtbarkeit des Bodens soll durch geeignete Fruchtfolgen sowie durch den Betrieb erzeugte tierische oder pflanzliche Dünger erreicht werden.
- Konventionelles Saatgut und Jungpflanzen sind nur in Ausnahmefällen, z.B. Übergangszeiträumen erlaubt
- Die Belastung von Boden und Gewässer durch feste und flüssige tierische Ausscheidungen sind zu vermeiden

Palmöl und Kakao aus nachhaltiger Produktion

Kriterien und Prinzipien des Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO)²:

- Keine Rodung von Primärwäldern und ökologisch wertvollen Waldflächen für Plantagen seit 2005
- Schutz gefährdeter Tier- und Pflanzenarten auf der Plantage
- Schutz von Wasser, Boden und Luft (das bedeutet unter anderem kein Abbrennen von Wald)
- Einhaltung gesetzlicher Regelungen, darunter Landnutzungs- und Eigentumsrechte
- Keine Kinderarbeit, dafür Bildungsangebote für die auf der Plantage lebenden Kinder
- Einbindung und Förderung von Kleinbauern
- Kontrolle der Plantagen durch unabhängige, autorisierte Prüfer

Kriterien UTZ (Kakaoanbau)¹:

Landwirtschaftliche und betriebswirtschaftliche Praxis

- Rückverfolgbarkeit der Produkte
- Monitoring der Geschäftsprozesse und der Agrochemikalien
- Sachgerechte Ausbildung der Arbeitskräfte
- Unfall- und Gefahrenregelungen
- Langfristige Handelsbeziehungen

Soziales

- Mindestanforderungen an Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- Keine Zwangs- oder Kinderarbeit
- Zugang zu medizinischer Versorgung und sauberem Trinkwasser
- Bildungsangebot für Kinder

Umwelt

- Reduzierung und Vermeidung von Bodenerosion
- Minimaler Einsatz von Dünger und integrierte Schädlingsbekämpfung
- Sparsamer Umgang mit Wasser und Energie
- Keine Abholzung von Primärwäldern und Schutz gefährdeter Arten

Kein Label auf der Packung, trotzdem Palmöl aus nachhaltiger Produktion - Beispiel Migros Produkte³

- „Seit 2008 unterstützt die M-Industrie mit dem Kauf von Zertifikaten die Produktion von nachhaltigem Palmöl. 2011 ging die Migros einen Schritt weiter und beschloss, den Palmölbedarf der M-Industrien nicht mehr über Zertifikate abzudecken, sondern bis 2015 auf die Logistikvariante «Segregated» umzustellen. Dies bedeutet, dass die Industriebetriebe Palmöl bei Schweizer Importeuren und Verarbeitern einkaufen, die physisch nachhaltiges, RSPO-zertifiziertes Palmöl beziehen. Dieses Palmöl ist physisch bis auf die Plantage rückverfolgbar. Damit fördert die Migros den direkten Warenfluss von nachhaltigem Palmöl. Aktuell bezieht die M-Industrie 98% des Palmöls, welches sie in der Lebensmittelproduktion einsetzt, aus nachhaltigen Quellen (RSPO-Segregated).“³
- In Eigenmarkenprodukten von Coop, Aldi und Denner wird ebenfalls zertifiziertes Palmöl verwendet, ohne das dafür ein Label auf der Verpackung aufgedruckt ist.

Quellen:

¹ www.labelinfo.ch

² www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/produkte-aus-der-landwirtschaft/runde-tische/runder-tisch-palmoel/

³ https://generation-m.migros.ch/de/nachhaltige-migros/hintergruende/rohstoffe-sortiment/palmoel.html