

Fairtrade-Standards für Mischprodukte bei Lebensmitteln

Regeln für Schokolade, Eis und Co.



Die Herausforderung...

Neben klassischen Fairtrade-Produkten, die aus einer einzigen Zutat bestehen – wie beispielsweise Kaffee, Bananen, Reis oder Wein, gibt es auch Produkte mit dem Siegel, die sich aus verschiedenen Zutaten zusammensetzen: Von Keksen bis Kaubonbons, von Müsli bis Marmelade, die Liste potenziell Fairtrade-zertifizierter Nahrungsmittel ist lang. Lebensmittel, die mehrere Zutaten enthalten, werden „Fairtrade-Mischprodukte“ genannt. Ein typisches Beispiel ist Schokolade: Für sie wird Fairtrade-zertifizierte Kakaobutter, -Kakaopulver und Fairtrade-Zucker bezogen. Sie enthält jedoch auch andere Inhaltsstoffe, für die es keine Fairtrade-Standards gibt, wie beispielsweise Milchpulver.

Die Produktvielfalt, die sich durch die Möglichkeit zu Mischprodukten öffnet, bietet Fairtrade-Produzenten eine hervorragende Chance, den Absatz ihrer Produkte zu steigern. Da die Nachfrage nach einer größeren Auswahl an Fairtrade-Produkten steigt, sind klare Regeln unabdingbar. Mitte 2011 wurde mit dem Händler-Standard¹ erstmals ein klar definiertes, eindeutiges und international gültiges Regelwerk festgelegt, in dem genau

Der Standard auf einen Blick

Wofür er steht:

Er legt die Bedingungen fest, unter denen ein Mischprodukt aus dem Lebensmittel-Bereich das Fairtrade-Siegel tragen darf.

Für wen er gilt:

Er gilt für alle, die an der Lieferkette beteiligt sind (Produzenten, Händler und Lizenznehmer).

Produkte:

fertige Endprodukte sowie Zutaten und Halbfertigprodukte, die aus mehr als einem Inhaltsstoff bestehen.

Gültig ab:

1. Juli 2011

¹ Aktualisierte Version des Fairtrade Trader Standards vom 01.03.2015;

http://www.fairtrade.net/fileadmin/user_upload/content/2009/standards/documents/generic-standards/2015-03-01_TS_EN.pdf

geregelt ist, welche Mischprodukte das Fairtrade-Siegel verwenden dürfen. 2015 wurde die aktuelle, grundlegend überarbeitete Version veröffentlicht.

Fairtrade stellt sich...

Nach eingehender Beratung mit Produzenten, Händlern und Lizenznehmern hat Fairtrade International den Standard für Fairtrade-Mischprodukte im Lebensmittel-Bereich erstellt, der im Abschnitt „2.2 Product Composition“ in den Händler-Standard aufgenommen wurde. Dort steht ausdrücklich: „Absicht: Die Absicht Lebensmittel-Mischprodukte ...als Fairtrade-Produkt zu zertifizieren ist es, **zum größtmöglichen Nutzen für die Erzeuger beizutragen. Dies bedeutet, dass Mischprodukte so viele Fairtrade-zertifizierte Zutaten wie möglich enthalten müssen**“. Diese Regelung wird auch die „All that can be must be Fairtrade“ - Regelung genannt: Alles, was es als Fairtrade-Zutat gibt, muss auch nach Fairtrade-Standards gehandelt worden sein.



Durch den Standard sind die Regeln für Fairtrade-Mischprodukte klar und transparent gestaltet. Die Fairtrade-Produktpalette wird breiter und Verbraucherinnen und Verbrauchern haben so die Möglichkeit, sich beim täglichen Einkauf vermehrt für Fairtrade-Produkte zu entscheiden. Dadurch wird der Absatz von fair gehandelten Produkten gesteigert, wovon wiederum Bäuerinnen, Bauern, Arbeiterinnen, Arbeiter sowie deren Gemeinden profitieren.

Mindestanforderungen für Fairtrade-Mischprodukte im Lebensmittelbereich

Damit ein Mischprodukt im Lebensmittelbereich als Fairtrade gelten kann, **müssen alle Inhaltsstoffe, die als Fairtrade-zertifizierter Rohstoff erhältlich sind, auch nach den Fairtrade-Standards gehandelt worden sein**. Das heißt, ein Mischprodukt enthält **immer den höchstmöglichen Fairtrade-Anteil**. Zutaten, für die es keine Fairtrade-Standards gibt, wie zum Beispiel Milch, dürfen unter Berücksichtigung der Regeln zusätzlich zugefügt werden. Ist diese erste „Alles, was geht, muss“-Regelung erfüllt, ist als weiteres Kriterium ein Mindestanteil von 20 Prozent Fairtrade-Zutaten als Untergrenze vorgeschrieben.

Beide Regelungen „Alles was es Fairtrade-zertifiziert gibt, muss nach Fairtrade-Standards gehandelt worden sein“ und die „20Prozent-Regelung“ gehören untrennbar zusammen.

Beispiel Vollmilch-Schokolade:

Zutaten: Zucker*, Vollmilchpulver, natürliche Aromen, Kakaopulver*, Kakaobutter*
mit * gekennzeichnete Zutaten sind Fairtrade-zertifiziert erhältlich.

Weil es beispielsweise kein Fairtrade-zertifiziertes „Vollmilchpulver“ oder „Aromen“ gibt, beträgt bei einer Vollmilchschokolade der **Fairtrade-Anteil am Gesamtprodukt ca. 72 Prozent**.

Mischprodukte – Große Vielfalt mit hohem Fairtrade-Anteil

Für den größten Teil der über 2.000 Fairtrade-Produkte, trifft die Regel für Mischprodukte nicht zu, denn Kaffee, Tee, Reis, Blumen, Baumwolle, Wein, Fruchtsaft, Zucker, Honig etc. sind keine Mischprodukte und müssen daher per se zu 100 Prozent fair gehandelt worden sein. 2014 wurden 92.113 Tonnen Fairtrade-Produkte (Lebensmittel) verkauft, davon waren gut zwölf Prozent Mischprodukte, alles andere waren die eben genannten Monoprodukte. Die Vielfalt der Mischprodukte nimmt zu und die Auswahl an Schokoladensorten, Fruchtgummi, Mischgetränken und Eiscreme steigt. In den allermeisten Fällen liegt der Fairtrade-Anteil bei weit über 50 Prozent. Nur bei einem Prozent liegt er im Korridor zwischen 20 und 50 Prozent.

Branchenübliche Maßeinheiten

Im Standard werden die Mindestanteile bei festen Produkten nach Gewicht, bei flüssigen nach Volumen berechnet. Zugewasertes Wasser und/oder Milchprodukte bleiben bei der Berechnung unberücksichtigt, wenn ihr Anteil mehr als 50 Prozent des Produktes ausmacht. Das gilt beispielsweise für Limonade, die zum größten Teil aus Wasser besteht, für die Milch im Jogurt oder die Sahne im Eis.

Beispiel Kaffee-Jogurt:

Zutaten: Jogurt mild, Rohrzucker*, Kaffeepulver*, Tapiokastärke, Johanniskernbrotmehl, Verdickungsmittel.

mit * gekennzeichnete Zutaten sind Fairtrade-zertifiziert.

Fairtrade-Gesamtanteil (ohne Jogurt und Wasser): **93,9 Prozent**

Einheitlich Handhabung von Ausnahmefällen

Erfahrungsgemäß verändert sich die Welt der Fairtrade-Produkte ständig. Der Standard lässt es daher zu, dass - unter der strengen Voraussetzung, dass es zum Schutz und Vorteil von Fairtrade-Produzenten geschieht - unter ganz bestimmten Umständen Ausnahmen gewährt werden dürfen. Es kann zum Beispiel vorkommen, dass bestimmte Fairtrade-Rohstoffe nicht verfügbar sind: Gründe können zum Beispiel Ernteauffälle durch Umweltkatastrophen oder Schädlinge sein, so dass große Mengen nicht verfügbar sind und es ansonsten zu Lieferengpässen käme. Ohne eine Ausnahmeregelung müssten die Produzenten fürchten, ihre Kunden zu verlieren. Damit diese Gefahr abgewendet werden kann, gibt es bei Fairtrade International das „Exceptions Committee“. Das „Exceptions Committee“, ein Gremium für Ausnahmefälle, stellt sicher, dass jegliche Ausnahmen einheitlich gehandhabt werden und dabei immer im Sinne der Produzenten gehandelt wird. Eine Liste mit Rohstoffen, für die es Lieferschwierigkeiten gibt, wird von Fairtrade International veröffentlicht.

[Fairtrade International: Unavailable Fairtrade Ingredients List](#) (Excel, 25 KB)

Siegelung und Deklaration

Die Hersteller von Fairtrade-Mischprodukten im Lebensmittel-Bereich dürfen das Fairtrade-Siegel auf der Vorderseite der Verpackung anbringen. Der Prozentsatz Fairtrade-zertifizierter Inhaltsstoffe und ihr jeweiliger prozentualer Anteil muss auf der Zutatenliste erläutert werden.

Hintergrund:

TransFair e. V. und Fairtrade International

Als unabhängige Organisation handelt TransFair e. V. nicht selbst mit Waren, sondern vergibt das Fairtrade-Siegel für fair gehandelte Produkte und fördert durch Kampagnen, Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit das Bewusstsein für einen nachhaltigen Konsum. TransFair wird von 33 Mitgliedsorganisationen unterstützt. Derzeit bieten in Deutschland mehr als 300 Lizenznehmer über 3.000 Fairtrade-Produkte wie Kaffee, Tee, Schokolade, Kekse, Kakao, Honig, Bananen, Fruchtsäfte, Eistees, Wein, Sportbälle, Reis, Rosen und Textilien aus Fairtrade-Baumwolle an. Die Fairtrade-Produkte sind in über 42.000 Supermärkten, in den Lebensmittelabteilungen der Warenhäuser, im Naturkosthandel und in allen Weltläden erhältlich. Darüber hinaus schenken rund 20.000 Kantinen, Cafés, Mensen und Hotels fair gehandelten Kaffee und andere Produkte aus.

TransFair ist mit den anderen Nationalen Fairtrade Organisationen und den drei kontinentalen Produzentennetzwerken Teil der internationalen Dachorganisation Fairtrade International e.V., die mit der Standardsetzung und Betreuung der Partnerorganisationen betraut ist. Weltweit profitieren rund 1,4 Millionen Kleinbäuerinnen und -bauern sowie Arbeiterinnen und Arbeiter auf Plantagen von Fairtrade. Zusammen mit ihren Familien werden mehreren Millionen Menschen durch den Handel mit Fairtrade-Produkten bessere Lebens- und Arbeitsbedingungen ermöglicht. Mit der Kontrolle der Fairtrade-Standards ist die unabhängige Zertifizierungsorganisation FLOCERT GmbH beauftragt, die der internationalen Akkreditierungsnorm für Zertifizierungsorganisationen ISO 17065 entspricht.

Rückfragen bitte an

[TransFair e.V.](#)

Claudia Brück | [Pressesprecherin](#)

Telefon +49 (0) 221-94 20 40-31 | c.brueck@fairtrade-deutschland.de

www.fairtrade-deutschland.de

Vorstand: Heinz Fuchs, Geschäftsführer: Dieter Overath, Vereinsregister Köln: VR 16551, USt-IDNr.: DE 154 070 082