

Wie arbeiten Initiativen für fairen Handel?



Einhaltung von Standards
 1) ArbeiterInnenrechte
 2) Verbot von missbräuchlicher Kinderarbeit
 3) Umweltschutz



Kontrolle und Beratung der VertragspartnerInnen
 (z.B.: bäuerliche Kooperativen)



„integrierte Lieferkette“ – autorisierte HandelspartnerInnen und Kakaomühlen



Produktzertifizierung – Vergabe von Gütesiegeln

Herausforderungen für zertifizierten Kakao

Die Regierungen in den Kakaoanbauregionen haben die Standards der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) unterzeichnet und sich damit verpflichtet, missbräuchliche Kinderarbeit in ihren Ländern zu beenden. Die internationale Menschenrechtskonvention beinhaltet zudem das „Recht

Zertifizierung ist nur effektiv, wenn auch strukturelle Probleme angegangen werden.

auf gerechte und befriedigende Entlohnung“, die dem/ der ArbeiterIn und seiner/ ihrer Familie eine der menschlichen Würde entsprechende Existenz sichert. Die Einhaltung dieser Rechte ist in den Kakaoanbauregionen nicht

gesichert. Zertifizierung ist deshalb derzeit ein wichtiger Schlüssel, um die Lebensbedingungen für Bäuerinnen und Bauern in den Anbauregionen zu verbessern. Kakaobauernfamilien erhalten durch die Teilnahme an Zertifizierungsprogrammen wichtige Schulungen, Zugang zum Markt und ökonomische Anreize wie Prämien. Dennoch gibt es immer wieder Berichte über massive Probleme bei der Zertifizierung. Standardsetzende Organisationen müssen sich diesen Herausforderungen annehmen.

Existenzsicherndes Einkommen: Weder Prämien noch die Zahlung des aktuellen Mindestpreises garantieren derzeit ein existenzsicherndes Einkommen für Kakaobäuerinnen und -bauern. Auch Fairtrade-zertifizierte Bäuerinnen und Bauern konnten trotz des Mindestpreises größtenteils nicht der Armut entkommen. Es ist fraglich, ob der Mindestpreis auf dem richtigen Niveau festgesetzt wurde. Standardsetzende Organisationen müssen eine Strategie entwickeln, wie ein existenzsicherndes Einkommen für die Bäuerinnen und Bauern erreicht werden kann.

Vermeidung von Doppel-Zertifizierung: Im Kakaoanbau kommt es vermehrt zu Doppel- oder gar Dreifachzertifizierungen, was zu erhöhten Kosten für die ProduzentInnen führt. Standardsetzende Organisationen sollten die jeweili-

gen Audits gegenseitig anerkennen, um die Kosten für ProduzentInnen möglichst gering zu halten.

Organisierung von ProduzentInnen: 80 Prozent der Kakaobäuerinnen und -bauern sind nicht in einer Kooperative organisiert. Gleichzeitig sind einzelne Kooperativen so groß, dass die demokratische Repräsentation ihrer Mitglieder und die Einhaltung der Standards zu einer Herausforderung geworden sind. Kleinere Kooperativen haben kaum Verhandlungsmacht. Standardsetzende Organisationen müssen ProduzentInnen unterstützen, sich zu organisieren und vor allem kleinere Kooperativen in ihrer Arbeit stärken.

Qualitätsverbesserung von Audits: Audits können oft nicht alle Verstöße der Kriterien des Standards aufzeigen. Einer der Gründe dafür ist, dass viele Kontrollbesuche auf Farmen im Voraus angekündigt werden, um die Kosten zu reduzieren. Außerdem sind AuditorInnen zum Teil unzureichend geschult und es gibt wenige Anreize, während der Audits kritisch zu prüfen. Standardsetzende Organisationen müssen sich für eine bessere Qualität der Audits einsetzen.

Die Zertifizierung im Kakaoanbau allein wird die gravierenden Probleme nicht lösen. Strukturelle Probleme in der Wertschöpfungskette müssen von allen beteiligten Akteuren angegangen werden – Regierungen in Produktions- und Konsumländern, Schokoladenhersteller und Kakaovermähler, Lebensmitteleinzelhändler, Zivilgesellschaft und VerbraucherInnen.



Sie möchten sich über aktuelle Entwicklungen informieren und für faire Schokolade aktiv werden?

Dann besuchen Sie unsere Webseite: www.de.makechocolatefair.org

Impressum:

Diese Publikation ist Teil der europäischen *Make Chocolate Fair!*-Kampagne; Stand: Dezember 2015

Herausgeber: INKOTA-netzwerk e.V., Chrysanthemenstraße 1-3, 10407 Berlin • Redaktion: Evelyn Bahn (INKOTA-netzwerk), Bernhard Zeilinger (Südwind Agentur Österreich), Wiebke Thomas (INKOTA-netzwerk), Johannes Schorling (INKOTA-netzwerk)

Wir haben es satt, dass andere hungern! Deshalb engagieren sich bei INKOTA seit mehr als 40 Jahren Menschen aktiv für eine gerechtere Welt. Wir wollen weltweit den Hunger besiegen, die Armut bekämpfen und Globalisierung gerecht gestalten!

Eine unabhängige Stimme braucht eine unabhängige Finanzierung! Jede Spende hilft! Spendenkonto: IBAN DE06 3506 0190 1555 0000 10 BIC GENODED1DKD www.inkota.de/spenden/

Mit der *Make Chocolate Fair!*-Kampagne setzt sich INKOTA für bessere Arbeits- und Lebensbedingungen von KakaoproduzentInnen sowie für eine nachhaltige und diversifizierte Landwirtschaft ein und fordert das Ende missbräuchlicher Kinderarbeit.



Make Chocolate Fair! ist eine europäische Kampagne mit Partnerorganisationen in 16 europäischen Ländern. Die Kampagne wird international von einer wachsenden Zahl von Menschen und Organisationen aus Europa, Afrika und Lateinamerika getragen.

Das Infoblatt wurde ermöglicht mit finanzieller Unterstützung von:



Gefördert aus Mitteln des Kirchlichen Entwicklungsdienstes durch Brot für die Welt – Evangelischer Entwicklungsdienst.

Für den Inhalt des Infoblatts ist der Herausgeber verantwortlich. Die dargestellten Postionen geben nicht den Standpunkt der Zuwendungsgeber wieder.

Make Chocolate Fair



Infoblatt 3

Zertifizierte Schokolade – was steckt hinter den Siegeln?

Auf den Schokoladenprodukten im Supermarkt finden sich verschiedenste Siegel, die einen ethisch korrekten Schoko-Genuss versprechen. Die steigende Nachfrage nach nachhaltig produzierter Schokolade hat dazu geführt, dass in den vergangenen zwei Jahren der Anteil von nachhaltigem Kakao in deutschen Süßwaren laut Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI) von 7 auf 27 Prozent gestiegen ist. Bislang gibt der BDSI allerdings keine Auskunft darüber, welche Siegel dabei mitgezählt wurden. Die Zahl der Siegel wächst

und die Orientierung wird dadurch nicht leichter. Anders als Bio-Siegel sind Fair-Handels-Siegel nicht staatlich reguliert. Unternehmen dürfen Produkte als „fair“ oder „nachhaltig“ bezeichnen, auch wenn Mindeststandards verletzt werden und keine externen Kontrollen stattfinden. So gibt es eine Reihe unternehmenseigener Nachhaltigkeitsprogramme, denen es oft an Transparenz mangelt. In diesem Fall wird auch von „verifiziertem Kakao“ gesprochen. Eine externe, objektive und verlässliche Kontrolle, ob soziale und ökologische Standards tatsächlich eingehalten werden, ist nicht gegeben. Eine unabhängige Zertifizierung im Kakaoanbau bieten die Siegel von Fairtrade, Rainforest Alliance und UTZ. Allen drei standardsetzenden Organisationen liegen Kernstandards wie die Wahrung internationaler Menschen- und Arbeitsrechte, das Verbot missbräuchlicher Kinderarbeit, die Verbesserung landwirtschaftlicher Anbaupraktiken und Umweltschutzmaßnahmen für einen nachhaltigen Kakaoanbau zugrunde. Die Einhaltung der Standards wird bei allen drei

Zertifizierung kann zu einer Verbesserung der Lebensbedingungen von Kakaobäuerinnen und -bauern beitragen.

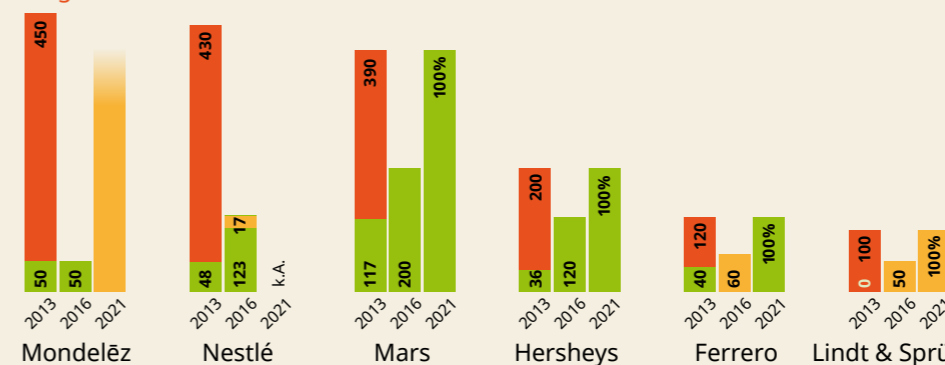
Organisationen durch unabhängige Zertifizierungsunternehmen kontrolliert. Jedes der Systeme hat Stärken und Schwächen. Dennoch gibt die Mehrheit der Kakaobäuerinnen und -bauern an, dass sich ihre Lebens- und Arbeitsbedingungen durch die Teilnahme an den jeweiligen Zertifizierungsprogrammen verbessert haben.

Kakaoanbau – Fluch und Hoffnung

- 5,5 Millionen Bäuerinnen und Bauern und ihre Familien leben vom Kakaoanbau.
- 90 Prozent der Bäuerinnen und Bauern bewirtschaften Flächen von weniger als 5 Hektar Land.
- Extreme Armut, Hunger und Mangelernährung sowie Kinderarbeit gehören zum Alltag in den Kakaoanbauregionen.
- Für die Armut der Bauernfamilien gibt es viele Gründe: Niedrige und schwankende Kakaopreise, mangelnde Organisierung, geringe Marktmacht durch schlechten Zugang zum Markt und zu Marktinformationen, kleine Anbauflächen, unsichere Landrechte, niedrige Produktivität und schlechte Infrastruktur.
- 70 Prozent des weltweit angebaute Kakao stammen aus den westafrikanischen Staaten Côte d'Ivoire, Ghana, Kamerun und Nigeria.
- Nur acht Händler und Kakao vermahlende Unternehmen kontrollieren drei Viertel des Welthandels mit Kakao.
- Die sechs größten Schokoladenunternehmen beherrschen 40 Prozent des Marktes.

Schokoladenhersteller:

insgesamt verwendeter Kakao / zertifizierter Kakao / verifizierter Kakao



Angaben in 1.000 Tonnen

Bei den Angaben für 2016 und 2021 handelt es sich um Prognosen.

Quelle: Kakao-Barometer 2015

Fairtrade



Das Fairtrade Siegel wird in Deutschland von TransFair vergeben, die Standards werden von der Dachorganisation Fairtrade International entwickelt. Fairtrade verfolgt einen

**Armut bekämpfen –
Entwicklung fördern**

entwicklungspolitischen Ansatz zur Bekämpfung von Armut und Ausbeutung. ProduzentInnen sollen unterstützt werden, damit sie ein selbstbestimmtes und menschenwürdiges Leben führen können. Fairtrade arbeitet ausschließlich mit Kooperativen zusammen und stärkt damit die Verhandlungsmacht der Bäuerinnen und Bauern. Zudem verfügen ProduzentInnenorganisationen über 50 Prozent der Stimmenteile bei der Generalversammlung von Fairtrade International. Fairtrade zahlt eine fixe Sozialprämie von 200 US-Dollar pro Tonne und einen garantierten Mindestpreis, der derzeit 2000 US-Dollar pro Tonne nicht unterschreiten darf. In Europa leistet Fairtrade einen wichtigen Beitrag, um VerbraucherInnen für die Situation von ProduzentInnen zu sensibilisieren.



Siegelvergabe auf Schokoladenprodukten

Um das Siegel verwenden zu dürfen, müssen bei Mischprodukten alle Zutaten, die unter Fairtrade-Kriterien produziert werden können, auch von solchen Quellen bezogen werden. Der Gesamtanteil Fairtrade zertifizierter Zutaten am Endprodukt muss mindestens 20 Prozent betragen. Beim Fairtrade-Kakaoprogramm stammt nur der verwendete Kakao aus Fairtrade-Quellen. Im Unterschied zum Fairtrade Siegel können im Fairtrade-Kakaoprogramm Zucker oder Vanille in der Schokolade auch aus konventionellem Handel stammen. Ziel dieses Programms ist die Ausweitung der Menge zertifizierten Kakaos, um dadurch mehr kleinbäuerliche Familien zu erreichen.

Glaubwürdigkeit der Kontrollen

Die FLO-Cert GmbH ist das Zertifizierungs- und Kontrollorgan von Fairtrade International, das die unabhängige und externe Evaluierung der Standards sicherstellt. Die Umsetzung der Standards wird durchschnittlich einmal pro Jahr kontrolliert. Mithilfe von „Gruppen-Zertifizierungen“ wird zum einen die Kooperative überprüft, zum anderen werden Stichproben bei einzelnen Bauernfamilien gemacht. Wenn das so genannte „Massenbilanzmodell“ angewandt wird, wird zertifizierter mit nicht zertifiziertem Kakao an einem Punkt der Lieferkette gemischt. In diesen Fällen kann nicht mehr eins zu eins rückverfolgt werden, welcher Kakao aus zertifizierter und welcher nicht aus zertifizierter Herstellung stammt.

Kritik

- **Fairtrade-Richtlinien sind sehr komplex und viele Bauernfamilien kennen ihre Rechte und Pflichten nicht.**
- **Bauernfamilien empfinden Zertifizierungskosten als zu hoch und wünschen sich mehr Unterstützung durch Schulungen.**
- **Mangelnder Absatz von zertifiziertem Kakao. Weniger als 40 Prozent der zertifizierten Kakaobohnen können aufgrund mangelnder Nachfrage als solche verkauft werden. Den Rest müssen die Bäuerinnen und Bauern trotz Einhaltung der Standards auf dem konventionellen Markt verkaufen.**
- **Der garantierte Mindestpreis für Kakao ist zu niedrig angesetzt. Um ein existenzsicherndes Einkommen für Kakaobauernfamilien zu ermöglichen, sollte Fairtrade den Preis anheben.**

Rainforest Alliance



Rainforest Alliance ist eine unabhängige Umweltorganisation mit Sitz in New York, die seit 1987 gegen die Abholzung des Regenwaldes durch die Ausweitung landwirtschaftlicher Anbauflächen kämpft. Sie ist Mitglied im Netzwerk für Nachhaltige Landwirtschaft (SAN), das neun Umweltorganisationen und ProduzentInnen umfasst und internationale Standards für nachhaltige Landwirtschaft festsetzt. Als Nachhaltigkeitsprogramm deckt Rainforest Alliance jedoch nicht nur ökologische Aspekte ab, sondern definiert auch soziale Kriterien, die für eine Siegelvergabe eingehalten werden müssen. Die Organisation zielt auf eine nachhaltige und umweltgerechte Landwirtschaft ab. Mithilfe von umfassenden Schulungen werden die Anbaumethoden verbessert, wodurch den ProduzentInnen ein nachhaltiges Einkommen ermöglicht werden soll.

Entwicklung braucht einen gesunden Lebensraum

Siegelvergabe auf Schokoladenprodukten

Das Siegel von Rainforest Alliance darf auf Produkten verwendet werden, sobald diese mindestens 30 Prozent zertifizierten Kakao beinhalten. Die LizenznehmerInnen verpflichten sich jedoch in dem so genannten Smart Source Plan den Anteil innerhalb von fünf Jahren auf mindestens 90 Prozent zu erhöhen. Laut Angaben von Rainforest Alliance beziehen 70 Prozent aller LizenznehmerInnen zu 100 Prozent zertifizierten Kakao.

Glaubwürdigkeit der Kontrollen

Um das Rainforest Alliance Zertifikat zu erhalten, müssen sich die Betriebe durch KontrolleurInnen, die von der Tochtergesellschaft IOAS (International Federation of Organic Agriculture Movements) akkreditiert sind, jährlich überprüfen lassen. Geprüft wird auf Basis der Standards des Netzwerks für Nachhaltige Landwirtschaft.

Kritik

- **Rainforest Alliance garantiert den ProduzentInnen keinen Mindestpreis. Wenn der Weltmarktpreis für Kakao fällt, erhalten auch die ProduzentInnen einen geringeren Preis.**
- **Prämien sind nicht vorgeschrieben, sondern müssen von den Bäuerinnen und Bauern selbst verhandelt werden.**
- **Rainforest Alliance hat kaum Strukturen zur ProduzentInnenmitbestimmung.**
- **Der Anteil an zertifizierten Zutaten muss nicht bei 100 Prozent liegen, sondern das Label wird bereits ab einem Anteil von 30 Prozent vergeben.**
- **Mangelnde Informationsarbeit zu entwicklungspolitischen Themen in den Konsumländern.**

UTZ



UTZ Certified wurde 1997 als Nachhaltigkeitsprogramm für Kaffee gegründet. 2007 wurde das Programm auf Kakao und Tee ausgeweitet. UTZ Certified besteht aus Unternehmen der Schokoladenindustrie, AuditorInnen und NachhaltigkeitsexpertInnen. Die Zertifizierung über UTZ Certified soll LandwirtInnen ermöglichen, die Qualität ihrer Produkte zu verbessern, die Produktivität zu steigern und dabei Sozialstandards und Umweltschutzaspekte zu berücksichtigen. Indem sie wirtschaftlicher arbeiten, soll sich ihr Lebensstandard insgesamt verbessern und dem Markt Qualitätsprodukte zur Verfügung gestellt werden. UTZ unterstützt die Bäuerinnen und Bauern mit Schulungs- und Trainingsmaßnahmen, damit sie unter Einhaltung von Sozial- und Umweltstandards höhere Ernteerträge erzielen können.

Wirtschaftlichkeit als Basis für Entwicklung

Schokoladenprodukte, die durch das UTZ-Siegel gekennzeichnet sind, müssen mindestens 90 Prozent zertifizierten Kakao enthalten. Andere Zutaten wie beispielsweise Zucker oder Vanille müssen nicht unter der Einhaltung von Nachhaltigkeitsstandards angebaut worden sein.

Siegelvergabe auf Schokoladenprodukten

Schokoladenprodukte, die durch das UTZ-Siegel gekennzeichnet sind, müssen mindestens 90 Prozent zertifizierten Kakao enthalten. Andere Zutaten wie beispielsweise Zucker oder Vanille müssen nicht unter der Einhaltung von Nachhaltigkeitsstandards angebaut worden sein.

Glaubwürdigkeit der Kontrollen

Die Auditierung erfolgt jährlich über unabhängige PrüferInnen. Über ein internetbasiertes System können Produkte mit dem UTZ-Certified-Label entlang der gesamten Wertschöpfungskette von der Kakaobohne bis zur Schokolade verfolgt werden. Dies ist jedoch nicht möglich, wenn das oben beschriebene „Massenbilanzmodell“ angewandt wird, welches bei UTZ eher die Regel denn die Ausnahme darstellt.

Kritik

- **UTZ Certified garantiert den ProduzentInnen keinen Mindestpreis. Wenn der Weltmarktpreis für Kakao fällt, erhalten auch die ProduzentInnen einen geringeren Preis.**
- **Prämien sind nicht vorgeschrieben, sondern müssen von den Bäuerinnen und Bauern selbst verhandelt werden.**
- **UTZ Certified beinhaltet kein System für Vorfinanzierung oder Kreditvergabe.**
- **UTZ Certified hat kaum Strukturen zur ProduzentInnenmitbestimmung.**
- **UTZ Certified investiert wenige Ressourcen, um VerbraucherInnen über strukturelle Probleme im Welthandel zu informieren.**



Die Siegel von Fairtrade, Rainforest Alliance und UTZ Certified entsprechen nicht den ökologischen Anforderungen eines BIO-Siegels.

VerbraucherInnen sollten beim Einkauf zusätzlich auf eines der beiden BIO-Siegel achten.

Pioniere des Fairen Handels



Weltläden verkaufen ausschließlich fair gehandelte Produkte und leisten wichtige Bildungs- und Kampagnenarbeit zu entwicklungspolitischen Themen und



zum Fairen Handel. Sie verkaufen unter anderem Schokoladenprodukte der Importorganisationen des Fairen Handels wie GEPA und El Puente. Auch sie lassen den Kakao von Fairtrade International zertifizieren, gehen aber in den Anforderungen über die Fairtrade Standards hinaus. Sie verfügen beispielsweise über beständige persönliche Handelsbeziehungen innerhalb einer „integrierten Lieferkette“. Viele Weltläden, aber auch die Importorganisationen des Fairen Handels sind Teil der World Fair Trade Organization (WFTO).



Die WFTO wurde 1989 gegründet und fungiert als Dachorganisation für faire Handels- und Nachhaltigkeitsprogramme in ca. 70 Ländern. Sie ist das einzige globale Netzwerk, das sich aus AkteurInnen entlang der gesamten

Wertschöpfungskette – von der Produktion bis zum Verkauf – zusammensetzt. Hierzu gehören auch die Importorganisationen GEPA und El Puente, deren fair gehandelte Schokolade vor allem in Weltläden verkauft wird. Durch einen dreistufigen Monitoring-Prozess für registrierte Mitglieder sollen Transparenz und Glaubwürdigkeit entlang der Wertschöpfungskette laufend durch interne und externe Kontrolle, Evaluierung und Weiterentwicklung gewährleistet werden. WFTO-Standards orientieren sich an den zehn Prinzipien des Fairen Handels. Mindestpreise oder Produktprämien sind nicht vorgeschrieben. Allerdings können sie über beständige persönliche Handelsbeziehungen die PartnerInnen gezielt darin stärken, ihre Produkte nach den Standards des Fairen Handels zu produzieren.

Bio-Zertifizierer mit Fair Handels-Standards



Das Naturland Fair-Zeichen findet sich auf Produkten, die nach den Naturland Öko-Richtlinien angebaut und verarbeitet wurden. Naturland Fair wendet die Standards des Fairen Handels im Globalen Norden und im Globalen Süden an. Damit ist beispielsweise auch die Milch in der Milchsokolade unter Voraussetzungen für die Fair-Zertifizierung sowie für die Öko-Zertifizierung produziert worden.