

Keine Pestizid-Rückstandsfälle dank Bio-Anlage

📅 17. Oktober 2023

📄 Nachrichten | Mitglieder-Info

Seit Juni 2022 verarbeitet das Schweizer Familienunternehmen und bionetz.ch-Mitglied Pronatec in seiner Bio-Anlage Kakaobohnen zu Kakaomasse, -butter und -pulver. Rohstoffe mit minimalen Pestizid-Rückstandspuren werden vom Produktionsprozess ausgeschlossen.



«Keine Pestizid-Rückstandsfälle – das bestätigt unsere Entscheidung für eine reine Bio-Kakaoverarbeitung», sagt Pronatec CEO und Inhaber David Yersin. Bild: zVg

Eine im September 2023 durchgeführte Auswertung zeige, dass es seit Produktionsbeginn zu keinem Pestizid-Rückstandsfall gekommen sei, heisst es in der Medienmitteilung von Pronatec. Das Bio-Kakao-Unternehmen sieht als Hauptgrund für dieses Resultat die neue Bio-Anlage, durch die das Unternehmen jegliche Vermischung mit konventionellen Produkten ausschliessen kann.

Strenge Kakaobohnen-Analysen

Beigetragen habe zudem ein eigens entwickeltes Kakaobohnen-Analyseverfahren, das Rohstoffe mit minimalen Rückstandspuren zuverlässig erkennt und vom Produktionsprozess ausschliesst. In der Kakao verarbeitenden Branche werden Bio und konventionelle Produkte üblicherweise auf der gleichen Produktionslinie verarbeitet, was zu Vermischungen mit hohen Folgekosten führen kann.

Das erste Produktionsjahr der Pronatec Swiss Cocoa Production wurde durch besonders engmaschige Analysen begleitet. Eine im September erfolgte Auswertung bestätigt nun die Vorteile der reinen Bio-Produktion: Seit Produktionsstart ist nachweislich kein einziger Pestizid-Rückstandsfall aufgetreten, bei einer gleichzeitigen Steigerung der verarbeiteten Bohnenmengen um achtzig Prozent.

«Dass wir keinen einzigen Pestizid-Rückstandsfall verzeichneten, bestätigt unsere Entscheidung für eine reine Bio-Anlage», freut sich CEO und Inhaber David Yersin. «Bei uns kommt es zu keinerlei Vermischung mit konventionellen Produkten. Nun haben wir die Vorteile schwarz auf weiss.» Bisher hat Pronatec Swiss Cocoa Production rund 7000 Tonnen Bio-Kakaohalbfabrikate produziert.

Einhalten von Grenzwerten

Zum guten Ergebnis beigetragen haben strenge Kakaobohnen-Analysen sowie ein eigens entwickeltes Analyse-Verfahren. «Viele Verarbeiter stehen vor der Herausforderung, dass die Pestizid-Analyse der Rohstoffe nicht mit der Analyse der verarbeiteten Produkte übereinstimmt», erklärt Samuel Hanimann, Leiter Qualitätsmanagement von Pronatec.

«Problematische Rohstoffe werden nicht zuverlässig erkannt und führen zu deutlich höheren Folgekosten, wenn die Rückstände erst in den Kakaohalbfabrikaten entdeckt werden. Pronatec hat ein Verfahren entwickelt, das sehr genaue und repräsentative Ergebnisse erzielt, die sich in einer höheren Produktqualität niederschlagen». Dank der Analysen können auch die für Schokoladen- und Kakaoprodukte geltenden Grenzwerte für Schwermetalle wie zum Beispiel Cadmium besser eingehalten werden.

Optimierung der Bohnenqualität

Über das eigene Tochterunternehmen Yacao in der Dominikanischen Republik, von wo ein Grossteil der verarbeiteten Kakaobohnen stammt, konnte Pronatec die Bohnenqualität in den letzten Jahren gezielt optimieren und die Vermischung mit konventionellen Bohnen verhindern. Von der Beschaffung bei den Kleinbäuerinnen und Kleinbauern über die Fermentation und den Export bis hin zur Verarbeitung und zum Verkauf sind alle Prozessschritte in der Hand von Pronatec.

Ab 2024 sind die Kakaoprodukte von Pronatec auch mit dem US-Label Regenerative Organic Certified® (ROCTM) erhältlich. Dieses nimmt international anerkannte Bio-Labels als Grundlage und ergänzt sie um wichtige Bausteine wie den Erhalt der Bodengesundheit, faire Bedingungen für Landwirt:innen und Tierwohl.

Die Schweizer Kakao-Verarbeiterin Pronatec

Als Pionierin der weltweiten Bio- und Fair Trade-Bewegung versorgt Pronatec ihre internationalen Kund:innen in der Lebensmittel- und Kosmetikindustrie mit hochwertigen zertifizierten Rohstoffen. Dazu gehören sichere, rückverfolgbare Kakaoprodukte, Zucker, Vanille und Gewürze in hoher Qualität. Das inhabergeführte Unternehmen pflegt langjährige Partnerschaften mit Kooperativen in den Ursprungsländern und trägt zur Verbesserung der Lebensbedingungen der Kleinbauernfamilien bei. Seit 2022 verarbeitet das Unternehmen Kakaobohnen zu Kakaomasse, Kakaobutter und Kakaopulver in der reinen Bio-Kakaoverarbeitungsanlage Pronatec Swiss Cocoa Production. Seit der Gründung 1976 wächst Pronatec gemeinsam mit Kund:innen sowie Kleinbäuerinnen und Kleinbauern. Das Unternehmen beschäftigt aktuell rund 60 Mitarbeitende am Hauptsitz Winterthur ZH und rund 35 am Produktionsstandort in Beringen SH.

Quelle:  «Keine Pestizid-Rückstandsfälle dank reiner Bio-Kakaofabrik», Pronatec-
Pressemitteilung, 28.09.2023