

Seit Juni 2022 verarbeitet das Schweizer Familienunternehmen PRONATEC in seiner reinen Bio-Anlage Kakaobohnen zu Kakaomasse, -butter und -pulver. Eine im September 2023 durchgeführte Auswertung zeigt nun, dass es seit Produktionsbeginn zu keinem einzigen Pestizid-Rückstandsfall kam. PRONATEC sieht als Hauptgrund für die erfreulichen Resultate die neue reine Bio-Anlage, durch welche das Unternehmen jegliche Vermischung mit konventionellen Produkten ausschliessen kann. Beigetragen habe zudem ein eigens entwickeltes Kakaobohnen-Analyseverfahren, welches selbst Rohstoffe mit minimalen Rückstandsspuren zuverlässig erkennt und direkt vom Produktionsprozess ausschliesst. In der kakaoverarbeitenden 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 reiner Bio-Produktion: Seit Produktionsstart ist nachweislich kein einziger Pestizid-Rückstandsfall aufgetreten. Dies bei einer gleichzeitigen Steigerung der verarbeiteten Bohnenmengen um 80 %. «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 7'000 Tonnen Bio-Kakaohalbfabrikate produziert.

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. «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 repräsentativen Analysen können auch die für Schokoladen- und Kakaoprodukte geltenden Grenzwerte für Schwermetalle wie z. B. Cadmium besser eingehalten werden. 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 Kleinbauern über Fermentation und Export bis hin zu Verarbeitung und 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 Landwirte und Tierwohl.

