



# Geen pesticiden dankzij puur biologische cacaoafabriek

Het Zwitserse familiebedrijf Pronatec verwerkt sinds juni 2022 cacaobonen tot cacaomassa, cacaoboter en cacaopoeder in zijn eigen uitsluitend biologische fabriek. Tijdens dit eerste productiejaar werden alle producten uitgebreid getest. Een evaluatie in september bevestigt nu de voordelen van de uitsluitend biologische productie-installatie: Er zijn geen gevallen van pesticiden ontdekt in de producten die het bedrijf zelf heeft verwerkt sinds het begin van de productie. Dit ondanks het feit dat de hoeveelheid verwerkte bonen in dezelfde periode met ongeveer 80% is toegenomen.



*David Yersin*

"Het feit dat we geen enkel pesticidegeval hebben gehad, bevestigt onze beslissing om voor een puur biologische fabriek te gaan," zegt CEO en eigenaar

van het bedrijf, David Yersin. "Er is hier geen vermenging met conventionele producten. Nu kunnen mensen de voordelen zwart op wit zien." Tot nu toe heeft Pronatec Swiss Cocoa Production ongeveer 7000 ton biologische cacao-halffabrikaten geproduceerd.

Nauwkeurige analyses van



de cacaobonen en een speciaal ontwikkelde analytische procedure hebben bijgedragen aan dit resultaat. "Veel verwerkers hebben het probleem dat hun pesticidenanalyse van de grondstoffen niet overeenkomt met de analyse van de verwerkte producten", legt Samuel Hanimann, hoofd Kwaliteitsmanagement, uit. "Problematische grondstoffen worden niet betrouwbaar gedetecteerd en leiden tot aanzienlijk hogere vervolgcosten als de residuen pas in het stadium van het halffabricaat worden gedetecteerd. Pronatec heeft een proces ontwikkeld dat zeer nauwkeurige en representatieve resultaten oplevert en dit wordt weerspiegeld in een hogere productkwaliteit." De representatieve analyse zorgt er ook voor dat de grenswaarden voor zware metalen zoals cadmium in chocolade- en cacao-producten niet worden overschreden.

Omdat Pronatec een eigen dochteronderneming heeft in de Dominicaanse Republiek, waar de meeste verwerkte cacaobonen vandaan komen, heeft het bedrijf de afgelopen jaren de kwaliteit van de cacaobonen kunnen optimaliseren en vermenging met conventionele grondstoffen kunnen voorkomen. Alle fasen van het proces, van de inkoop van de bonen bij kleinschalige boeren, via de fermentatie en export tot de verwerking en verkoop van het eindproduct, zijn in handen van de producent.





Vanaf 2024 zullen de cacao-producten van Pronatec ook verkrijgbaar zijn met het Amerikaanse Regenerative Organic Certified® (ROC) label. ROC gebruikt internationaal erkende biologische labels als basis. Van daaruit worden belangrijke eisen toegevoegd op het gebied van bodemgezondheid, dierenwelzijn en eerlijke voorwaarden voor boeren.

Voor meer informatie:



**Pronatec Swiss Cocoa Production**

+41 (0)52 687 19 91

[info@pronatec.com](mailto:info@pronatec.com)

[www.pronatec.com](http://www.pronatec.com) (<http://www.pronatec.com>)

Publicatiedatum: wo 27 sep 2023

---