

## Stellungnahme EcoFinia GmbH | VIVANI Palmöl in VIVANI-Produkten

Stand: Oktober 2018

Aufgrund seiner vielfältigen Eigenschaften ist Palmöl heutzutage ein fester Bestandteil eines breiten Spektrums an Produkten. Hierdurch gilt das Geschäft mit der Ölpalme als einer der am schnellsten wachsenden Industriezweige der Welt. Aufgrund der Diskrepanz von Anbauflächen und großem Bedarf, ist Palmöl als ein kritischer Rohstoff einzustufen, der von vielen Konsument\*innen negativ bewertet wird. Auch in einigen VIVANI-Produkten findet sich Palmöl, weshalb wir uns intensiv mit der Thematik auseinandergesetzt haben.

### Palmöl bei VIVANI - Über Herkunft und Standards

Kommt Palmöl zum Einsatz, sollte sich jedes Unternehmen seiner Verantwortung bewusst sein. Für die Herstellung der VIVANI Schokoladen verwenden wir daher ausschließlich Palmöl aus ökologischem Anbau. Um jedoch neben ökologischen Kriterien auch auf soziale Aspekte der Produktion einzugehen, ist unser Palmöl nicht nur bio-zertifiziert, sondern zusätzlich nach dem Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO). Hier sind wir nach der höchsten Stufe (Identity Preserved) zertifiziert, sodass jeder Schritt der Wertschöpfungskette zurückverfolgt werden kann.

Der Anbau der Bio-Ölpalmen und die Produktion des Palmöls erfolgt in Kolumbien, bei einem der führenden Bio-Produzenten **Daabon Organic**. Dieser beschäftigt Kleinbauern-Kooperativen, die Abnahmegarantien und sichere, faire Löhne für ihre Produkte erhalten. Anhand von eigenen Recherchen und unabhängigen Prüfungen durch die internationale Zertifizierungsgesellschaft ECOZERT kann bestätigt werden, dass das Unternehmen Daabon die Kleinbauern über dem lokalen allgemein üblichen Mindestlohn bezahlt und sich auch sonst durch eine vorbildliche Vorgehensweise auszeichnet. So wird beim Anbau des Bio-Palmöls - anders als bei konventioneller Erzeugung - auf ökologische Vielfalt geachtet. Angebaut wird nur auf Flächen, die auch zuvor schon landwirtschaftlich genutzt wurden, z.B. Weideland. Es wird also kein Regenwald gerodet, um Bio-Palmöl zu gewinnen. Zudem wird auf eine gleichmäßige Bodenbedeckung mit verschiedenen Pflanzen geachtet. Diese schützt den Boden vor Erosion, damit er fruchtbar bleibt und nachhaltig genutzt werden kann. Der Einsatz von schädlichen Chemikalien ist aufgrund des biologischen Ansatzes ohnehin ausgeschlossen. Durch diese Grundsätze wird zudem sichergestellt, dass die Artenvielfalt im Anbaugbiet nicht verloren geht.

Die Bio-Bewirtschaftung ist demnach deutlich weniger problembehaftet, jedoch sind die Anbauflächen begrenzt. Auf der insgesamt benötigten Anbaufläche für den Weltmarkt wäre dies aufgrund der hohen Nachfrage nach Palmöl nur sehr schwer möglich.

Wir haben die weltweite Debatte und die wachsenden Probleme durch den Bedarf an Palmöl zum Anlass genommen, nach nachhaltigeren Lösungen für unsere Produkte zu suchen und dies bereits in einigen Fällen erfolgreich umgesetzt. Es sind mittlerweile nur noch wenige Produkte, bei denen Palmöl zum Einsatz kommt (teilweise nur in winzigen Mengen):

- Nuss Nougat Crème
- Milchcrème Kids' Choc Tafelschokolade
- Milch Crème Schokoriegel
- Erdbeer Waffel Crunch Schokoriegel
- Espresso Biscotti Schokoriegel

Diese Produkte sind aufgrund ihrer Textur-Eigenschaften bisher noch nicht ohne Palmöl herstellbar.

**Wir arbeiten allerdings bereits aktiv daran, unsere Produkte in Zukunft ganz ohne den Einsatz von Palmöl herzustellen.**

#### EcoFinia GmbH

Diebrocker Str. 17  
D - 32051 Herford  
Phone +49 (0) 52 21 - 9 10 0  
Fax +49 (0) 52 21 - 9 10 148  
Fax (Export) +49 (0) 52 21 - 9 10 150

#### Bankverbindung

Sparkasse Herford  
BLZ 494 501 20  
Konto Nr. 166 75  
IBAN DE66 4945 0120 0000 0166 75  
BIC WLAH DE44XXX

#### Amtsgericht

Bad Oeynhausen HRB 5604  
USt-Id DE 813 545 500

#### Geschäftsführer / Managing Directors

Andreas N. Meyer / Cord Budde

E-Mail [info@vivani.de](mailto:info@vivani.de)  
Internet [www.vivani-schokolade.de](http://www.vivani-schokolade.de)