



**FORUM
FAIRER
HANDEL**

www.forum-fairer-handel.de

Positionspapier des Forum Fairer Handel zur Möglichkeit des „Mengenausgleichs“ im System von Fairtrade International

Mengenausgleich von Fairtrade contra Rückverfolgbarkeit im Fairen Handel

Von einem Produkt mit Fairtrade-Siegel erwartet der Kunde physische Rückverfolgbarkeit. Das heißt beispielsweise für eine Tafel Schokolade: Alle verfügbaren Rohstoffe aus Fairem Handel wie Kakao und Zucker sind auch tatsächlich darin enthalten.

Das ist mittlerweile keine Selbstverständlichkeit mehr. Fairtrade-zertifizierte Produkte tragen teilweise den Hinweis „mit Mengenausgleich“. Kakao und Zucker in der Schokolade mit Fairtrade-Siegel stammen dann nicht mehr zwangsläufig von einer Fairtrade-zertifizierten Genossenschaft. Die Rückverfolgbarkeit der einzelnen fair gehandelten Zutaten vom Feld einer Kleinbauernfamilie über die Verarbeitung bis hin zum Kunden ist bei diesen Fairtrade-gesiegelten Produkten nicht mehr gegeben. Fairtrade International begründet dies mit dem erhöhten technischen Aufwand, den die Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit der verwendeten Zutaten für Weiterverarbeiter in den Ursprungs- wie auch Importländern bedeutet. Denn dafür muss die fair gehandelte Rohware von der nicht fair gehandelten Ware getrennt werden, was Fairtrade International für Kakao, Rohrzucker, Tee, Kakao und Fruchtsaft als Herausforderung ansieht. Deshalb hat Fairtrade International für diese Fair-Handels-Rohstoffe die Ausnahmeregel des so genannten „Mengenausgleichs“ eingeführt.

Dieser Mengenausgleich kann innerhalb eines Produktionsprozesses stattfinden, wenn z.B. in einer Zuckerfabrik in Übersee fair gehandelter und nicht fair gehandelter Zucker gemischt werden. Es ist auch möglich, den Mengenausgleich über verschiedene Produktionsstätten in verschiedenen Ländern anzuwenden. So kann ein internationaler Konzern fair gehandelten Zucker (Menge X) von Paraguay nach Australien importieren und dort verarbeiten lassen – unter Umständen in Schokolade ohne Fairtrade-Siegel. Gleichzeitig weist er eine vom gleichen Konzern in Europa hergestellte Schokolade als Fairtrade-Produkt aus, auch wenn der dafür verwendete Zucker (Menge Y) nicht aus Fairtrade-zertifiziertem Anbau stammt. Einzige Voraussetzung für diese Mengenausgleichsregelung: Menge X und Menge Y müssen sich rechnerisch entsprechen.

FLO-Cert stellt laut Fairtrade International durch detaillierte Dokumentationen und Kontrollen sicher, dass die im obigen Fall vom internationalen Konzern eingekaufte Menge von Fairtrade-zertifizierter Rohware der in den Produkten verarbeiteten Menge von Fairtrade-zertifizierter Rohware entspricht. Unabhängig davon wird der Preis für die Fairtrade-zertifizierte Rohware nach den üblichen Fairtrade-Kriterien an die Genossenschaft ausbezahlt.

Weiterführende Erklärungen des Mengenausgleichs finden sich auf der Website von TransFair unter www.fairtrade-deutschland.de

Position des Forum Fairer Handel

Die Mitglieder des Forums – der Weltladen-Dachverband, BanaFair, DWP, EL PUENTE, GEPA, GLOBO und Naturland - sehen Mengenausgleich im Fairen Handel äußerst kritisch. Wir meinen: Was auf der Verpackung steht, sollte auch in der Verpackung drin sein. Das ist für Bioware unabdingbar und das erwarten Kunden nach unserer Erfahrung auch von fair gehandelter Ware. Wir finden es daher sehr bedauerlich und für die Glaubwürdigkeit des Fairen Handels gefährlich, dass diese berechnete Kundenerwartung im Fairtrade-System nicht mehr erfüllt wird.

Außerdem ist diese Ausnahmeregel aus unserer Sicht nicht transparent. Der Hinweis zum Mengenausgleich befindet sich nicht direkt neben dem Fairtrade-Siegel, sondern nur relativ kleingedruckt auf den jeweiligen Packungsrückseiten – ohne jegliche Erläuterung. So bleibt das komplexe Thema für Nicht-Fachleute unverständlich.

Ebenso kritisch sehen wir, dass vor allem die Schokoladenindustrie von der neuen Mengenausgleichsregel profitiert. Denn sie kann bei der Verarbeitung von fair-zertifizierter Schokolade Kosten sparen, da fair gehandelte Zutaten nicht mehr von nicht fair gehandelten Zutaten getrennt werden müssen. Mit dieser günstigeren Produktion verschaffen sie sich einen preislichen Wettbewerbsvorteil – wir meinen, auch auf Kosten der Transparenz.

Wie bereits erwähnt ist die Sicherstellung einer physischen Rückverfolgbarkeit in der gesamten Bio-Branche bzw. -produktion möglich und auch aus Gründen der Transparenz absolut notwendig. Auch in der Weiterverarbeitung von Fairtrade-zertifizierten Produkten in Europa oder den USA wäre dies technisch kein Problem. Es fehlt unserer Meinung nach der Lebensmittelindustrie, die Fairtrade-gesiegelte Waren produzieren möchte, nur der Wille, diesen transparenten, aber auch kostenintensiveren Weg zu gehen.

Mengenausgleich kann als eng umrissene Ausnahme für die Produzentengruppen im Süden vertretbar sein. Solange dort noch nicht die technischen Voraussetzungen vorliegen, um fair gehandelte von nicht fair gehandelter Rohware zu trennen, sollte man ihnen nicht durch die Auflage der physischen Rückverfolgbarkeit Absatzmöglichkeiten versperren. Aber mittelfristig sollte auch dort durch eigene Verarbeitungsanlagen fair gehandelte Rohware von nicht fair gehandelter Rohware getrennt werden können. Die Zuckerverarbeitungsanlage von Manduvirá in Paraguay ist ein Positivbeispiel dafür.

Wenn aber die Ausnahme des Mengenausgleichs mehr und mehr zur Regel wird und der Mengenausgleich über Produktionsstätten hinweg geschieht, geht das auf Kosten der Entwicklung von Produzenten-Organisationen. Denn anstatt zusammen mit den Organisationen in die entsprechende Infrastruktur zur eigenen Verarbeitung zu investieren und damit die Position und die wirtschaftlichen Möglichkeiten der Produzent/innen zu stärken, können die großen industriellen Verarbeiter und Händler ihre Machtstellung ausbauen.

Die Mitglieder des Forum Fairer Handel im Mai 2014

