

REWE GROUP

LEITLINIE

FÜR KAKAOERZEUGNISSE

INHALT

I Ziel und Geltungsbereich	4
II Rahmenbedingungen	5
III Probleme im Kakaoanbau und die sich daraus ableitenden Anforderungen	7
3.1 Nachhaltigkeit	7
3.2 Qualität	7
3.3 Produktivität	9
3.4 Organisationsentwicklung und Marktanbindung	9
IV Nachhaltigkeitsmodelle	10
4.1 Kakao-Zertifizierungssysteme	10
4.2 Individuelle Nachhaltigkeitsprojekte für Rohkakao	12
V Umstellung	13
VI Kontrolle	14
VII Auslobung mit dem PRO PLANET-Label	14
Quellenverzeichnis	15

I ZIEL UND GELTUNGSBEREICH

Für die REWE Group wird eine Vielzahl an Eigenmarkenprodukten mit einem unterschiedlich hohen Anteil an Kakao¹ hergestellt. Die REWE Group sieht sich als Handelsunternehmen in der Verantwortung für nachfolgende Generationen und setzt sich u.a. für einen nachhaltigeren Anbau von Kakao ein. Daher hat sich die REWE Group zur Aufgabe gemacht, ihre Mitarbeiter, Lieferanten und Kunden für das Thema „nachhaltigerer Kakaoanbau“ zu sensibilisieren. Auf diese Art und Weise soll der Anteil des nachhaltiger angebauten Kakaos in den Eigenmarken der REWE Group erhöht werden. Es ist das Ziel, dass sämtliche Rohkakaomengen, die für die Produktion von Eigenmarken verwendet werden, aus einer nachhaltigeren bzw. verantwortungsbewussten Erzeugerstruktur stammen.

Der Geltungsbereich dieser Leitlinie umfasst die Gesamtheit aller Eigenmarkenprodukte der REWE Group, die in ihrer Rezeptur Kakao enthalten.



Bild: Uwe Bauch // Fotolia

¹ Im Folgenden wird Kakao synonym für die Kakaoerzeugnisse Kakaomasse, Kakaobutter und Kakaopulver verwendet.

II RAHMENBEDINGUNGEN

Im Jahr 2010/11 betrug die weltweite Rohkakaoproduktion ca. 4,3 Mio. Tonnen. Hiervon wurden ca. 3,2 Mio. Tonnen Rohkakao in Westafrika, ca. 0,5 Mio. Tonnen in Asien und Ozeanien sowie ca. 0,5 Mio. Tonnen in der Karibik, Mittel- und Südamerika produziert. Die weltweite Bedeutung des westafrikanischen Rohkakaos wird in erster Linie durch die zwei benachbarten Länder Elfenbeinküste (ca. 1,51 Mio. Tonnen) und Ghana (ca. 1,03 Mio. Tonnen) bestimmt.²

Während zur Produktion von Premium-Schokoladen bevorzugt der süd- bzw. mittelamerikanische Rohkakao verwendet wird, setzt man in den vielfältigen Massenprodukten in erster Linie den westafrikanischen Rohkakao ein. Die nach Deutschland eingeführten Mengen an unverarbeitetem Rohkakao stammten im Jahr 2010 aus den folgenden Ländern:

Elfenbeinküste	147.000 Tonnen
Nigeria	65.000 Tonnen
Togo	43.000 Tonnen
Ghana	19.000 Tonnen
Ecuador	16.000 Tonnen
Indonesien	9.000 Tonnen ³

Die wichtigsten Standorte der Rohkakaoverarbeitung in den Jahren 2010/2011 waren:

Niederlande	535.000 Tonnen
Deutschland	439.000 Tonnen
USA	397.000 Tonnen
Elfenbeinküste	361.000 Tonnen ⁴

² Quelle: International Cocoa Organization (ICCO)

³ Quelle: Verein der am Rohkakaohandel beteiligten Firmen e. V.

⁴ Quelle: International Cocoa Organization (ICCO)

Der Rohkakaoanbau Westafrikas findet in erster Linie in kleinbäuerlichen Familienbetrieben statt, die durchschnittlich weniger als fünf Hektar Kakaoanbaufläche bewirtschaften.⁵ Unterstützt durch historisch niedrige Erzeugerpreise zur Jahrtausendwende, blieben notwendige Investitionen und Neuanpflanzungen aus, weshalb heutzutage die westafrikanischen Rohkakaosqualitäten häufig nicht mehr den Anforderungen des Marktes entsprechen. Ferner ist die Produktivität (Ernteertrag) sogar teilweise rückläufig und bleibt mit weniger als 400 Kilogramm pro Hektar oft weit hinter den Möglichkeiten zurück.⁶ „Schlechte Marktanbindungen und ineffiziente sowie intransparente Lieferketten führen zusätzlich dazu, dass die Mehrheit der Kakaoanbauer unterhalb der Armutsgrenze von zwei US-Dollar pro Tag lebt.“⁷ Aus diesem Grund fehlen den Kakaobauern die notwendigen Finanzmittel für Investitionen in Produktion, Verarbeitung und nachhaltigeres Wirtschaften. Ferner sind diese Defizite auch Ursachen für die schlechten Arbeitsbedingungen und die ausbeuterischen Formen von Kinderarbeit. Auch mangelt es den nachfolgenden Generationen wegen der schlechten Lebensbedingungen an Interesse, den Anbau zu übernehmen.



Bild: N. Siemsen // fotolia

⁵ WCF 2010: 1

⁶ Matissek 2012: 4

⁷ Kakao mit Zukunft, GIZ Erfahrungen und Kompetenzen, Eschborn 2011

III PROBLEME IM KAKAOANBAU UND DIE SICH DARAUS ABLEITENDEN ANFORDERUNGEN

3.1 Nachhaltigkeit

Ausgangssituation:

Nachhaltigkeit im Kakaosektor ist wichtig, um dauerhaft die lokalen Lebensbedingungen zu verbessern und die natürlichen Ressourcen zu schonen. Zu den großen Herausforderungen zählen dabei inakzeptable Arbeitsbedingungen (insbesondere die ausbeuterischen Formen der Kinderarbeit), geringes Einkommen, abnehmende Bodenfruchtbarkeit durch falsche Anbausysteme, unsachgemäßer Einsatz von Agrochemikalien sowie Waldrodungen und Landnutzungsänderungen zur Ausdehnung der Anbauflächen. Um diesen Problemen zu begegnen, muss die Umsetzung von Sozial- und Umweltstandards sowie deren Anpassung an den lokalen Kontext forciert werden.

Anforderungen:

- Sensibilisierung der Akteure zur Einhaltung von Kernarbeitsnormen, besonders zur Bekämpfung der ausbeuterischen Formen von Kinderarbeit
- Implementierung von Maßnahmen zur Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit, zur Erhöhung der Wassereffizienz und zur Anpassung an den Klimawandel
- Aufbau wertvoller Agroforstsysteme und Mischkulturen, um Biodiversität und regionale Nahrungsmittelversorgung sicherzustellen

3.2 Qualität

Ausgangssituation:

Die Qualität von Kakao enthaltenden Produkten wie zum Beispiel Schokolade hängt stark von der Qualität des Rohkakaos ab. Den Produzenten fehlen aber häufig Know-how sowie Zugang zu Technik und Betriebsmitteln, um qualitativ hochwertigen Kakao zu erzeugen. Verbesserte Anbau- und Verarbeitungspraktiken können das Angebot an Qualitätskakao erhöhen und somit das Einkommen der Bauern steigern.

Anforderungen:

- Förderung des Qualitätsverständnisses bei Kakaobauern vom Anbau bis zur Vermarktung
- Schaffung eines breiten Zugangs zu verbessertem Pflanzenmaterial durch den Aufbau von Baumschulen und die Einführung von Veredlungstechniken
- Verringerung der Nachernteverluste durch innovativen Nachernteschutz und verbesserte Verarbeitungstechniken



Bild: ExQuisine // fotolia

3.3 Produktivität

Ausgangssituation:

In den Hauptanbauregionen Westafrikas wird derzeit trotz hoher Nachfrage nur ein Ertragspotential von 30 bis 50 Prozent ausgeschöpft. Produktivitätssteigerungen ermöglichen es, den wachsenden Bedarf abzudecken, ohne dass Flächenausdehnungen und Landnutzungsänderungen notwendig werden. Zugleich führt bessere Produktivität zu höheren Einkommen der Bauern, wodurch hier eine wesentliche Voraussetzung geschaffen wird, um die ausbeuterischen Formen der Kinderarbeit zu bekämpfen. Höhere Einkommen aus dem Kakaoanbau erhöhen zudem die Wettbewerbsfähigkeit des Kakaos gegenüber anderen Anbaukulturen, machen somit den Anbau für folgende Generationen attraktiver und legen damit den Grundstein für die Sicherstellung eines stabilen Kakaoangebotes. Die derzeit geringe Produktivität liegt besonders an der schlechten agrarischen Praxis, die vor allem auf begrenztem Zugang zu Know-how und Betriebsmitteln basiert.

Anforderungen:

- Schulung und Beratung der Kakaobauern (capacity building) in Bezug auf erprobte, lokal angepasste und nachhaltigere Anbaumethoden
- Schaffung des Zugangs zu neuen Technologien und Betriebsmitteln

3.4 Organisationsentwicklung und Marktanbindung

Ausgangssituation:

Der Zugang der Bauern zu Schulungen, Betriebsmitteln, Finanzierung und berechenbaren Märkten ist stark abhängig von der Organisationsstruktur der Produzenten und des Gesamtsektors sowie förderlichen politischen Rahmenbedingungen. Bisher existieren jedoch nur wenige funktionierende Kooperativen und die Marktanbindung der Kleinbauern ist schlecht. Fragmentierte, wenig effiziente und intransparente Lieferketten erschweren darüber hinaus die Vermarktung.

Anforderungen:

- Stärkung von Bauernorganisationen und Kooperativen
- Unterstützung bei der Anbindung an Interessens- und Dachverbände zur besseren Aushandlung von Konditionen für den Bezug von Betriebsmitteln oder den Absatz von Kakao
- Optimierung der Lieferkette, indem Voraussetzungen für eine direkte Anbindung von Kleinbauern an Exportmärkte geschaffen werden
- Verbesserung des Zugangs zu Krediten und Finanzierungsmodellen für Betriebsmittel

IV NACHHALTIGKEITSMODELLE

Die unter Punkt 3.1 bis 3.4 aufgeführten Anforderungen an eine verantwortungsvolle und nachhaltigere Kakaoproduktion sind in den einzelnen Anbauregionen aufgrund unterschiedlicher Ausgangssituationen auch differenziert zu akzentuieren. Ebenso ist anzumerken, dass eine verantwortungsvolle und nachhaltigere Kakaoproduktion nur durch einen kontinuierlichen Veränderungsprozess zu erreichen ist. Für sämtliche Eigenmarkenprodukte der REWE Group sollen diese notwendigen Veränderungsprozesse durch zwei unterschiedliche Verfahren umgesetzt werden.

4.1 Kakao-Zertifizierungssysteme

Die Zertifizierung ist ein Verfahren, bei dem eine Zertifizierungsorganisation die schriftliche Garantie erteilt, dass die Qualität des Kakaos sowie die Anbauverfahren überprüft wurden und dass diese den festgelegten Anforderungen der Zertifizierungsorganisation entsprechen. Für den Kakaosektor sind in Bezug auf die Bundesrepublik Deutschland drei Zertifizierungssysteme von Bedeutung:

- Fairtrade
- Rainforest Alliance
- UTZ Certified

Fairtrade

Fairtrade setzt sich für gerechte Preise, bessere Lebens- und Arbeitsbedingungen und faire Handelsbedingungen für die Bauern und Beschäftigten in den Entwicklungsländern ein. Durch die festgesetzten fairen Mindestpreise und Prämien sowie ggf. Bio-Aufschläge, die die Bauern erhalten, ermöglicht es Fairtrade, die Stellung der Bauern zu stärken und ihre Lebensgrundlage zu verbessern.

Rainforest Alliance

Der Fokus der Rainforest Alliance-Zertifizierung liegt auf den ökologischen Aspekten, wobei auch soziale Kriterien bei diesem Zertifizierungssystem berücksichtigt werden. Dabei stehen die Erhaltung von Biodiversität sowie die Sicherung einer nachhaltigen Existenzgrundlage durch die Veränderung von Landnutzungsmethoden und Geschäftspraktiken im Mittelpunkt.

UTZ Certified

Diese Zertifizierung umfasst sowohl ökologische als auch soziale Kriterien. Der Schwerpunkt liegt auf der Schulung der Bauern in den Herkunftsländern und der damit verbundenen Verbesserung der Leistungsfähigkeit. Die gesteigerte Produktivität und die bessere Qualität bilden die Basis für eine Einkommenserhöhung der Produzenten.

Die drei genannten Zertifizierungssysteme sind Mitglieder der „ISEAL Alliance“, was wiederum die Glaubwürdigkeit, die Transparenz sowie die konstruktive Zusammenarbeit im Nachhaltigkeitssektor unterstreicht.

Darüber hinaus bieten Zertifizierungssysteme die Möglichkeit, dass Lieferketten transparenter und rückverfolgbar werden, was eine wichtige Voraussetzung für die Umsetzung von Nachhaltigkeitsaktivitäten innerhalb einer Supply Chain und die sich daran anschließende Kommunikation ist.

Da die Lieferketten für Rohkakao in den Ursprungsländern und den Zielmärkten sowohl im Anbau, als auch in der industriellen Weiterverarbeitung sehr komplex und diversifiziert sind, stehen grundsätzlich im Rahmen von Zertifizierungssystemen drei Lieferkettenmodelle zur Verfügung:

- a) **Identity Preserved:** Bei diesem Lieferkettenmodell wird sichergestellt, dass ein zertifizierter Rohstoff einer fest definierten Erzeugerstruktur (hier: Kakao) physisch von allen anderen Kakaowarenströmen getrennt und in einer 100%-igen Nämlichkeit in dem Endprodukt verarbeitet wird. Die Rückverfolgbarkeit bis zur Kooperative bzw. Plantage ist somit sichergestellt.
- b) **Segregation:** Bei diesem Lieferkettenmodell werden die zertifizierten Kakaovolumina zusammengefasst und vollständig von herkömmlichen Warenströmen getrennt gehandelt, sodass sichergestellt werden kann, dass in jedem Endprodukt auch zu 100 % zertifizierte Rohstoffe enthalten sind.
- c) **Mass Balance:** Dieses Verfahren verlangt, dass eine äquivalente Rohstoffmenge (hier: Kakao) angebaut und entsprechend zertifiziert werden muss, die zur Herstellung eines Endproduktes benötigt wird. Dabei ist es erforderlich, dass jeder Handelspartner bzw. Verarbeiter entlang seiner Supply Chain buchhalterisch die benötigten zertifizierten Rohstoffvolumina einkauft, die aber entlang der Supply Chain mit nicht zertifizierter Ware vermischt werden können. Dieses Verfahren führt auf der Ebene der Rohstoffherzeuger zu identischen Veränderungsprozessen wie die unter a) und b) beschriebenen Lieferkettenmodelle, jedoch mit dem Unterschied, dass die zertifizierten Rohstoffe nur anteilig in dem Endprodukt enthalten sein können.

Anmerkung: Zertifizierte Rohstoffe, die in der Regel als Monoprodukt weiterverarbeitet und vermarktet werden (z.B. Kaffee oder Bananen), werden oftmals entsprechend der Liefermodelle a) und b) gehandelt. Dagegen werden zertifizierte Rohstoffe, die komplexen Weiterverarbeitungsprozessen unterliegen und zusätzlich nur einen von mehreren Rohstoffen eines Endproduktes darstellen (z. B. Kakao oder Zucker), in der Regel nach dem Lieferkettenmodell c) gehandelt. Speziell für den Rohstoff Kakao wird bei allen drei genannten Zertifizierungssystemen vornehmlich das Verfahren der Massenbilanzierung angewendet.

4.2 Individuelle Nachhaltigkeitsprojekte für Rohkakao

Neben den unter 4.1 genannten Zertifizierungssystemen können auch bilaterale Nachhaltigkeitsprojekte in den Anbauländern die Konformität mit der Leitlinie für Kakaoerzeugnisse der REWE Group sicherstellen. Die Anforderungen und Ausgestaltungen derartiger Nachhaltigkeitsprojekte orientieren sich ausschließlich an den unter 3.1 bis 3.4 aufgeführten Anforderungen. Die Projektinhalte können, in Abhängigkeit von den unterschiedlichen Ausgangssituationen je Anbauregion bzw. landwirtschaftlicher Erzeugerorganisation, jeweils individuell definiert und ausgestaltet werden. Individuelle Nachhaltigkeitsprojekte für den Kakaoanbau können in ihrem Ergebnisbeitrag zur Entwicklung der Nachhaltigkeit im Kakaoanbau durchaus wirkungsvoller sein, als die Zertifizierungssysteme allein zu leisten imstande sind.

Derartige Nachhaltigkeitsprojekte sind in ihrer Umsetzung komplexer als die Implementierung eines standardisierten Zertifizierungssystems (siehe 4.1) innerhalb einer Supply Chain. Infolgedessen können sie in der Regel nur für solche Eigenmarkenlieferanten sinnvoll erscheinen, die Kakao als wesentlichen Rezepturbestandteil und in entsprechend großen Mengen benötigen. Für eine Vielzahl der Eigenmarkenlieferanten der REWE Group wird deshalb die Teilnahme an den unter 4.1 beschriebenen Zertifizierungssystemen die relevante Umsetzung der Anforderungen darstellen.

Sollte sich ein Eigenmarkenlieferant für den Weg eines individuellen Nachhaltigkeitsprojektes entscheiden, so sind dessen Inhalte und Umsetzung immer gemeinsam mit den Verhandlungsführern sowie den Nachhaltigkeitsexperten der REWE Group zu vereinbaren. Im Rahmen einer solchen Vereinbarung ist es erforderlich, durch ein Auditierungsverfahren zu prüfen, ob das Nachhaltigkeitsprojekt auch den relevanten Anforderungen und Ansprüchen genügt. Erst im Nachgang zu einem positiven Auditierungsverfahren kann dem Lieferanten die Konformität mit dieser Leitlinie bestätigt werden.

In Anlehnung an die unter 4.1 aufgeführten Lieferkettenmodelle muss im Rahmen eines bilateralen Nachhaltigkeitsprojektes ebenfalls sichergestellt werden, dass mindestens das Lieferkettenmodell der Massenbilanzierung angewendet wird.

V UMSTELLUNG

Die Eigenmarkenlieferanten müssen für alle Eigenmarkenprodukte der REWE Group, in denen Kakaoverarbeitungsprodukte enthalten sind, bis Anfang 2013 mit den Mandatsträgern der REWE Group abstimmen, ob die Umsetzung der hier beschriebenen Anforderungen durch eine Zertifizierung gemäß 4.1 oder durch ein individuelles Nachhaltigkeitsprojekt gemäß 4.2 erfolgt. Dazu nehmen die Lieferanten proaktiv Kontakt mit den jeweiligen Mandatsträgern der REWE Group auf bzw. die Mandatsträger weisen aktiv die Eigenmarkenlieferanten der REWE Group auf die Inhalte dieser Leitlinie hin.

Termine:

- Anfang 2013: Sämtliche Eigenmarkenlieferanten der REWE Group, die Kakao zur Herstellung der Eigenmarkenprodukte benötigen, haben gegenüber den Mandatsträgern der REWE Group erklärt, in welcher Form sie die Anforderungen dieser Leitlinie artikelspezifisch erfüllen werden. Es kommt darauf an, dass sich die Lieferanten entweder für eines der zuvor beschriebenen Zertifizierungssysteme oder für ein individuelles Nachhaltigkeitsprojekt entscheiden. Für den Fall, dass vonseiten des Lieferanten ein individuelles Nachhaltigkeitsprojekt umgesetzt werden soll, ist bis Anfang 2013 der REWE Group eine entsprechende Projektbeschreibung vorzulegen.
- Mitte 2013: Für alle Kakao enthaltenden Eigenmarkenprodukte der REWE Group ist fest definiert, bis wann und mit welchem Modell eine Umstellung auf nachhaltigeren Kakao erfolgen soll. Es kommt zu diesem Zeitpunkt auch darauf an, dass bereits Indikationen vonseiten der Eigenmarkenlieferanten gegeben werden, wann ein möglicherweise begonnenes Massenbilanzierungsverfahren in eine Segregation überführt werden kann.
- Anfang 2014/15: Alle Eigenmarkenlieferanten sollen gegenüber den Mandatsträgern jeweils zu Beginn der beiden Jahre über eine Selbstauskunft den Nachweis erbringen, inwieweit die Umstellung auf nachhaltigeren Kakao artikelspezifisch erfolgt ist.
- Ende 2015: Die vollständige Umstellung auf den Einsatz von nachhaltigerem Kakao ist abgeschlossen. Es wird ab dem 1. Januar 2016 nur noch nachhaltigerer Kakao gemäß den Anforderungen dieser Leitlinie in den Eigenmarkenprodukten der REWE Group eingesetzt.

VI KONTROLLE

Aus den Inhalten dieser Leitlinie ist abzuleiten, dass für den Einsatz von Kakao nach den unter 4.1 genannten Zertifizierungsverfahren vonseiten der Eigenmarkenlieferanten jeweils die individuellen Supply Chain-Zertifizierungen an die REWE Group zu übermitteln sind.

Für die Rohstoffbezüge aus den fest definierten Nachhaltigkeitsprojekten gemäß 4.2 ist zunächst nach Abstimmung mit der REWE Group jeweils ein entsprechendes Auditierungsverfahren zu durchlaufen. Ferner muss vonseiten des Lieferanten verbindlich nachgewiesen werden, dass zur Produktion der jeweiligen Eigenmarkenprodukte der benötigte Kakao anfänglich zumindest in einem 100%-igen Massenbilanzierungsverfahren aus dem gemeinsam definierten Nachhaltigkeitsprojekt stammt.

VII AUSLOBUNG MIT DEM PRO PLANET-LABEL

Die REWE Group will grundsätzlich den gesamten Eigenbedarf an Kakao durch die beschriebenen Anforderungen nachhaltiger gestalten. Allerdings können nur diejenigen Eigenmarkenprodukte das PRO PLANET-Label erhalten, die im Rahmen einer Einzelfallentscheidung durch den Nachhaltigkeitsbeirat autorisiert werden. Die REWE Group wird im Rahmen ihrer PRO PLANET-Kommunikation das Massenbilanzierungsverfahren ausdrücklich und transparent gegenüber der Öffentlichkeit kommunizieren, um sicherzustellen, dass keine falschen Eindrücke hinsichtlich der Rohstoffe im Endprodukt entstehen.

Es ist anzunehmen, dass insbesondere bei Schokoladenprodukten die Vergabe des PRO PLANET-Labels aufgrund der hohen Anteile an Kakao in der Rezeptur möglich ist. Produkte, die neben einem bestimmten Kakaoanteil zusätzlich auch einen gewissen Anteil an Palmöl im Produkt aufweisen, haben ebenfalls die Möglichkeit das PRO PLANET-Label zu erhalten, sofern diese noch zusätzlich nach den Vorgaben der REWE Group Leitlinie für Palmöl- und Palmkernölerzeugnisse verbessert werden. Allerdings ist darauf hinzuweisen, dass jedes potentielle PRO PLANET-Produkt grundsätzlich immer den PRO PLANET-Prozess durchlaufen muss.

QUELLENVERZEICHNIS

ICCO 2012: Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Volume XXXVIII No. 1, Cocoa Year 2011/12.

Kakao mit Zukunft, GIZ Erfahrungen und Kompetenzen, Eschborn 2011.

Matissek, Reinhard (Hg.) 2012:

Nachhaltigkeit im Kakaosektor – Bestandsaufnahme, Herausforderungen und Lösungsansätze.

In: Moderne Ernährung heute, Februar 2012.

http://www.suessefacts.de/download/suessefacts.de/pdf-download/sf_wpd0112.pdf

Zugriff am 18.05.2012.

Verein der am Rohkakaohandel beteiligten Firmen e.V. (Hg.) 2011: Geschäftsbericht 2010/2011.

WCF (World Cocoa Foundation) 2010: Cocoa Market Update, May 2010.

<http://www.worldcocoafoundation.org/learn-about-cocoa/documents/CocoaMarketUpdateasof5.18.10.pdf>

Zugriff am 18.05.2012.

Impressum

Herausgeber: REWE Group | Unternehmenskommunikation | 50603 Köln

Telefon: +49 221 149-1050 | Fax: +49 221 138898

Verantwortlich: Martin Brüning | presse@rewe-group.com

Der Dialog zum Thema nachhaltiger Kakao ist uns ein wichtiges Anliegen. Für Anregungen und Rückfragen kontaktieren Sie uns unter: nachhaltiger-kakao@rewe-group.com

Stand August 2012

Der Zellstoff für dieses Papier wurde hergestellt aus vorbildlich bewirtschafteten Wäldern und anderen kontrollierten Herkünften | <http://www.fsc.org> – Zert.-Nr. FCS-SGS-COC-2174