



CEN/ISO-Prozess

Mitgliederversammlung des Vereins
Forum Nachhaltiger Kakao e.V.
19.04.2016

Dr. Torben Erbrath

Kompetenz in Süßwaren seit 1877



1. Hintergrund



- Verbesserung der Lebensbedingungen der Kakaobauern und ihrer Familien und der künftigen Generationen
- Schutz verletzlicher Umgebungen vor negativen Einflüssen (resilience)
- Sicherung der langfristigen Versorgung mit qualitativ hochwertigem Kakao

Kompetenz in Süßwaren seit 1877



1. Hintergrund



- weltweit anerkanntes Werkzeug
- Zeigt, dass Kakaobauern verantwortlich ihre Farmen betreiben, die langfristig überlebensfähig sind
- Erzielung eines genügenden Einkommen durch den Kakaoanbau (Armutsbekämpfung)

Kompetenz in Süßwaren seit 1877



1. Hintergrund



- Kriterien für ein wirtschaftliches Landwirtschaften basierend auf -
 - guten agrarischen und geschäftlichen Praktiken,
 - verbesserten sozialen Bedingungen
 - guter Umweltpraxis
- Kriterien, die Transparenz entlang der Lieferkette aufbauen.



1. Hintergrund



- Multi-Stakeholder-Prozess in Kooperation mit Vertretern von den produzierenden Ländern und von den Verbraucherländern; von Regierungen; vom Privatsektor; aus der Zivilgesellschaft
- Ziel: Aufbau eines Rahmenwerks für eine nachhaltige und rückverfolgbare Kakaolieferkette im vorwettbewerblichen Bereich,
- Standard soll ab 2017 verfügbar sein

Kompetenz in Süßwaren seit 1877

Die Geschichte des Standards



Mai 2012

- 1. Sitzung des CEN TC 415 in Brüssel
- Definition des Aufgabenbereichs
- Keine Teilnahme von Produzenten

März 2013

- 3. Sitzung des CEN TC 415 in Kopenhagen
- Unklarheit über Zielsetzungen
- Aufnahme der Arbeit in den Arbeitsgruppen
- Beschluss zur Zusammenarbeit mit ISO TC 34

März 2014

- 5. Sitzung des CEN TC 415 in Zürich
- Beschluss über Low Threshold/High Bar

Juni 2014

- 6. Sitzung des CEN TC 415 in Amsterdam
- 1. Sitzung des ISO TC 34/SC 18
- Noch kein offizieller Startschuss der formalen Beratungen

Juni 2015

- 8. Sitzung des CEN TC 415 in Guayaquil
- Diskussion der Rückläufe aus den nationalen Spiegelgremien zu den ersten Entwürfen

2012

2013

2014

2015

September 2012

- 2. Sitzung des CEN TC 415 in London
- Gründung von Arbeitsgruppen
- zögerliche Teilnahme von Produzenten

Oktober 2013

- 4. Sitzung des CEN TC 415 in Berlin
- Diskussion über Vision und Mission
- Teilnahme von Produzenten

Oktober 2014

- 7. Sitzung des CEN TC 415 in Kopenhagen
- Offizieller Startschuss der Beratungen zu EN 19381-1,-2,-3

Die Geschichte des Standards



März 2016

9. Sitzung des CEN TC 415
in Paris
- Beratung der Entwürfe zur
Vorbereitung der öffentlichen
Konsultation

September 2016

Öffentliche Konsultation
der Teile -1,-2,-3

2016

2017

2018

Dezember 2016

Öffentliche Konsultation
des Teils -4

Ende 2017

Veröffentlichung des
gesamten Standardpakets

2. Der CEN-ISO-Prozess



EN ISO Nachhaltiger Kakao und dessen Rückverfolgbarkeit

European Standard for sustainable and traceable cocoa

- ▶ Aufgabenbereich des CEN TC 415:
Erarbeitung von (einer) Norm(en) zur Festlegung
von
Anforderungen und Nachweiskriterien für die
Bestimmung der Nachhaltigkeit und
Rückverfolgbarkeit von Kakao

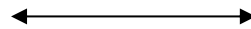
Kompetenz in Süßwaren seit 1877

2. Der CEN-ISO-Prozess



Norm zur Nachhaltigkeit EN ISO *Standard for sustainable and traceable cocoa*

Seit 2014 Zusammenarbeit mit den
Produzentenländern auch auf Ebene
des ISO TC 34 SC 18 nach dem Wiener Abkommen



Seit September 2015 auch aktive Teilnahme der
Internationalen Kakao-Organisation ICCO

Kompetenz in Süßwaren seit 1877

Das federführende CEN TC 415



18.03.2016 Saint Denis bei Paris, Frankreich

2. Der CEN-ISO-Prozess



Einigung auf Definitionen *Sustainability*

► State of a system, including environmental, social, and economic aspects, in which the needs of the present are met without compromising the ability of future generations to meet their own needs

Note to entry: within this document 'sustainability' is referred to as an objective rather than a regulatory or statutory requirement

Kompetenz in Süßwaren seit 1877

2. Der CEN-ISO-Prozess



Einigung auf Definitionen *Sustainability of cocoa production*

► State of a cocoa production system allowing for economically viable, environmentally sound and socially responsible production of cocoa beans, in which the needs of the present are met without compromising the ability of future generations to meet their own needs

Note 1 to entry: In line with the Brundtland definition for sustainability, and the 2010 International Cocoa Agreement definition for a sustainable cocoa economy, sustainable cocoa production should benefit present and future generations, with the aim of improving productivity and profitability in the cocoa value chain, in particular for smallholder farmers. Within this document, the scope of the International Cocoa Agreement definition is limited to cocoa production and post-harvest activities and all support services until the first change of ownership of the cocoa beans.

Note 2 to entry: within this document 'state of a cocoa production system' is referred to as an objective rather than a regulatory or statutory requirement.



2. Der CEN-ISO-Prozess



Einigung auf Definitionen ***Sustainably produced cocoa beans***

▶ Cocoa that is produced in an economically environmentally sound and socially responsible manner, in accordance with in EN ISO 19381-1 and EN ISO 19381-2, with an organization.

Kompetenz in Süßwaren seit 1877



3. Ein Standard



Vier Unterstandards:

- ▶ EN ISO xxx-1 Anforderungen an ein **Management-System** zur Produktion von nachhaltigem Kakao
- ▶ EN ISO xxx-2 Formulierung von **Performance Levels** (Basic, Medium, High) für die Produktion von nachhaltigem Kakao (ökologisch, ökonomisch und sozial)
- ▶ EN ISO xxx-3 Anforderungen an die **Rückverfolgbarkeit** von nachhaltig erzeugten Kakao
- ▶ EN ISO xxx-4 Regelungen für das **Audit** und die **Zertifizierung** eines Managementsystems und der Performance Level für die Produktion von nachhaltigem Kakao



4. Adressat des Standards



- ✓ einzelner Farmer
- ✓ Gruppe von Farmern/Kooperative
- ✓ Licenced Buying Company
- ✓ Kakaoanbauergemeinschaft/
Cocoa Growing Community
- ✓ Staat/State Marketing Board
- ✓ Unternehmensinitiativen
- ✓ Standard setzende Organisationen/Standard Body
- ✓ Handelsunternehmen

***Jeder,
der die Anforderungen aus dem Standard umsetzen
kann!***

***In der Standardsprache ist der Adressat
„die Organisation“.***



5. Ausgestaltung des Standards



Bedingungen:

- ▶ allgemein anerkannt
- ▶ für möglichst viele Farmer erreichbar
- ▶ umsetzbar
- ▶ messbar

Kompetenz in Süßwaren seit 1877



6. ISO xxx-1 Management System



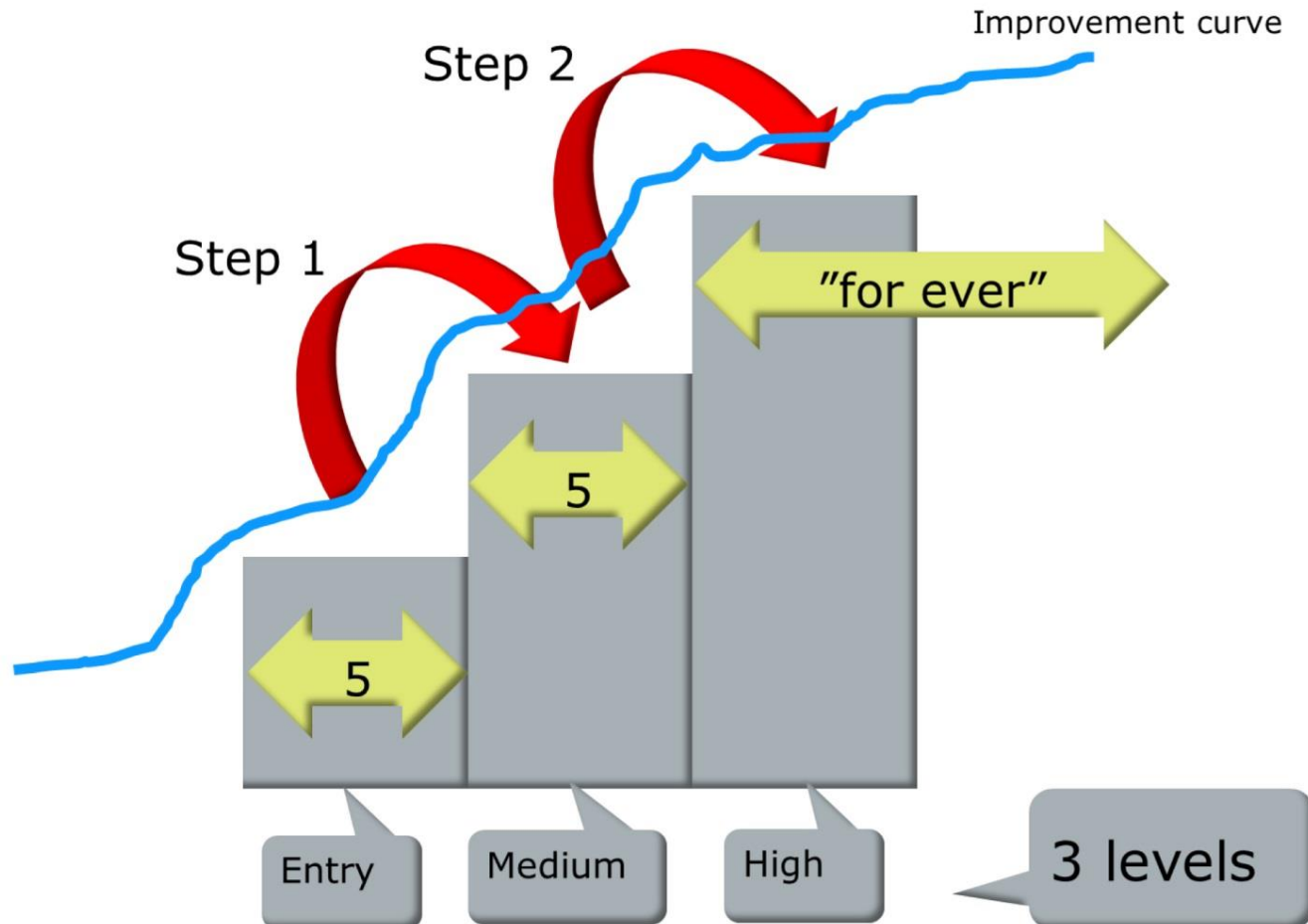
NEU: Cocoa Farm Development Plan (CFDP)

▶ Spätestens nach 12 Monaten nach erster Konformitätsprüfung entwickelt

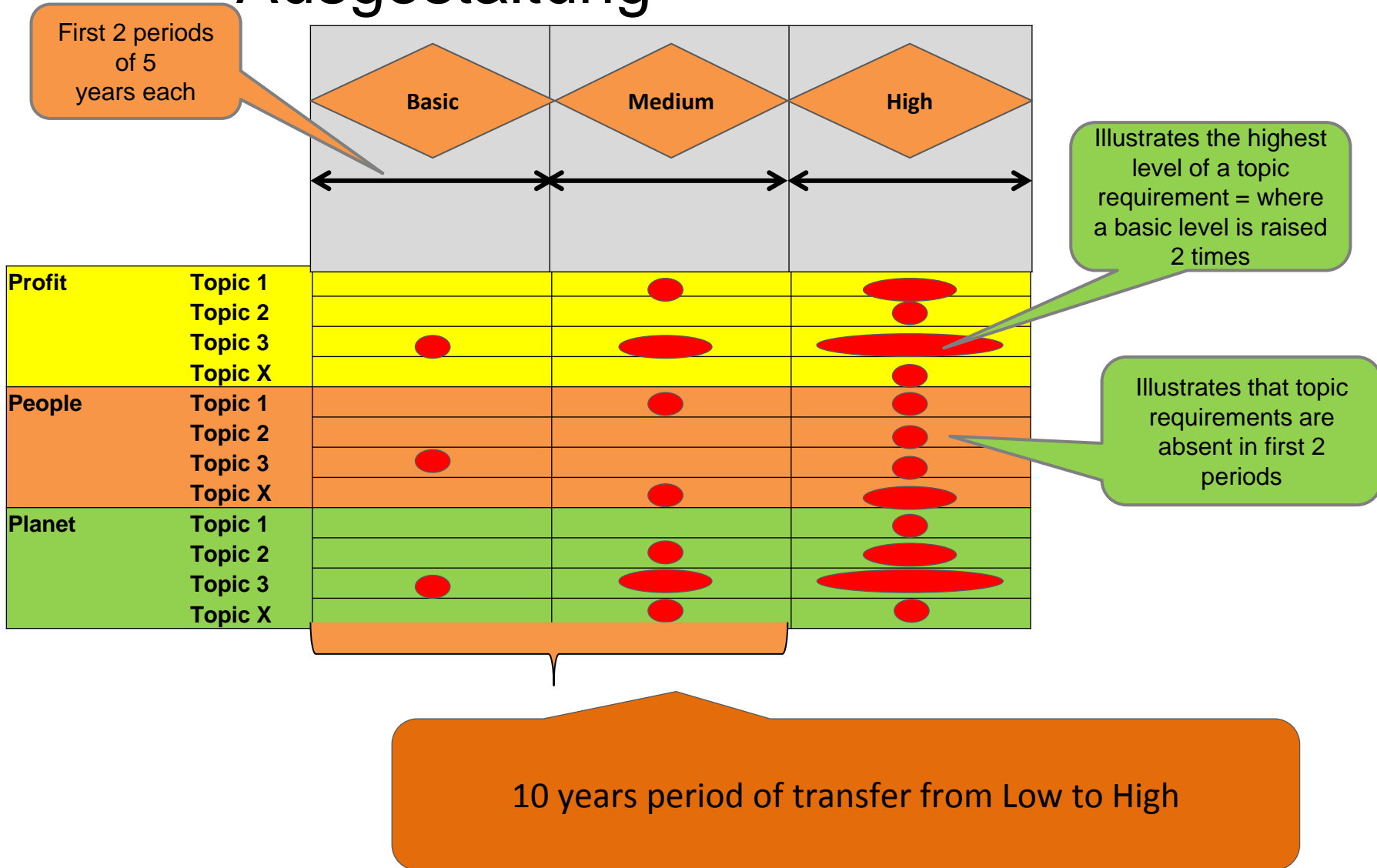
▶ Soll mindestens beinhalten:

- Bestandsaufnahme der finanziellen Möglichkeiten und Risiken
- Bestandsaufnahme der Kosten für die Farmer, die Anforderungen des Standards zu erfüllen
- Benötigte Mittel (Pflanzenmaterial etc.)
- Ziele zur Qualität und Produktivität
- Ziele passend zum Jahresplan der Organisation
- Benötigte Investitionen

7. ISO 19381-2 Ausgestaltung



7. ISO 19381-2 Ausgestaltung





8. Rückverfolgbarkeit

ISO 19381-3



Optionen der Rückverfolgbarkeit

- ▶ Identity Preserved
(R. bis zur ursprünglichen Plantage)
- ▶ Physical segregation (1 or more ICS holders)
- ▶ Single site mass balance
- ▶ Group mass balance

[NO Credit systems]

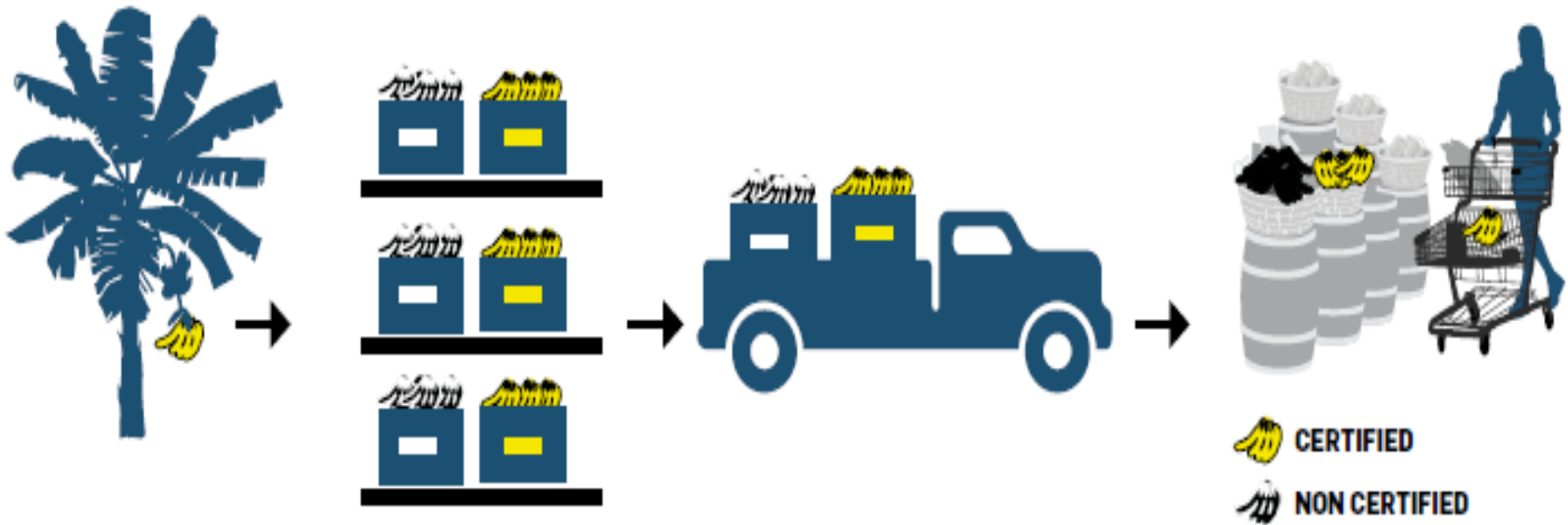
[NO Book & Claim]

8. Rückverfolgbarkeit

ISO 19381-3



Product Segregation



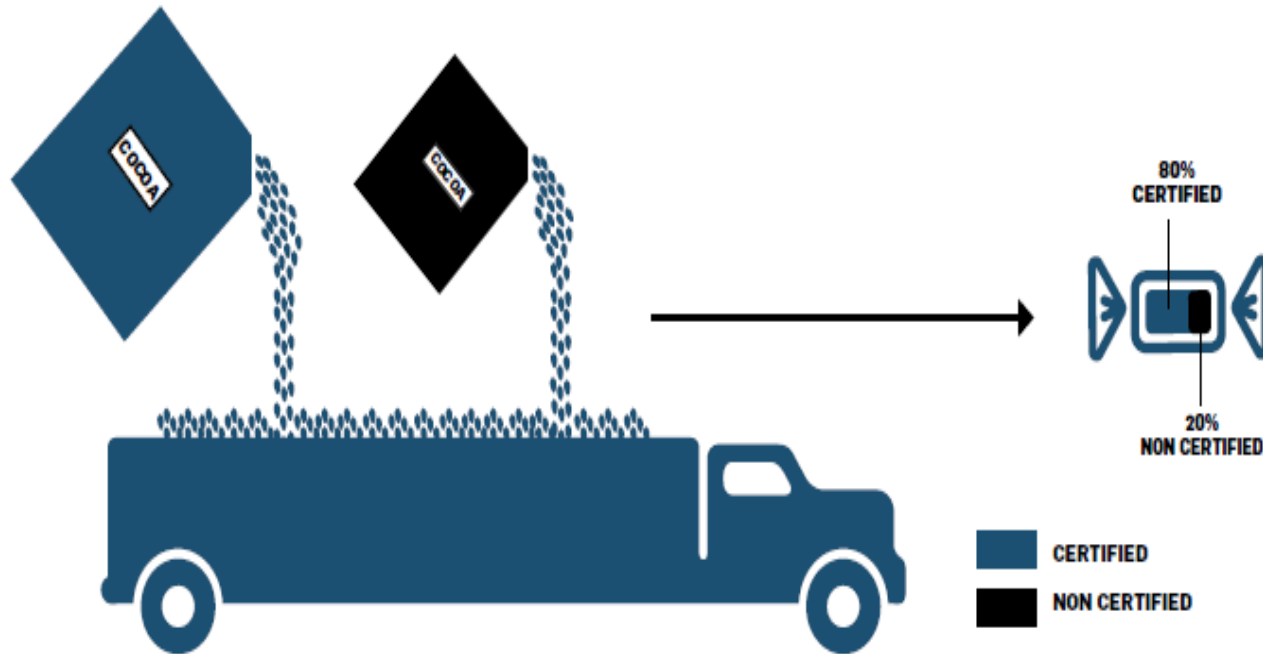
Kompetenz in Süßwaren seit 1877

8. Rückverfolgbarkeit

ISO 19381-3



MASS BALANCE



Kompetenz in Süßwaren seit 1877



8. Rückverfolgbarkeit

ISO 19381-3



Umrechnungsfaktoren

- ▶ 100 kg Kakaobohnen = 82 kg Kakaomasse;
- ▶ 82 kg Kakaomasse =
41 kg Kakaobutter plus
41 kg Kakao(press)kuchen oder Kakaopulver

Kompetenz in Süßwaren seit 1877



8. Rückverfolgbarkeit

ISO 19381-3



- ▶ 3.23 flushing
- ▶ way to clean a process from a product to be able to start a new production to avoid any contamination
- ▶ Flushing procedures shall be put in place describing the flow and actions to be taken in each step of the process and the crossover at each level.
- ▶ 1) Flushing shall apply to cocoa processors and final retail product manufacturers.
- ▶ 2) Flushing shall apply **only to IP** (Identity Preserved)

(wird von Rainforest Alliance und Organic genutzt)

Kompetenz in Süßwaren seit 1877



9. WG Conformity Assessment



- ▶ Aufgabe: Entwicklung eines Entwurfes von EN ISO xxx-4 Regelungen für das Audit und die Zertifizierung eines Managementsystems und der Performance Level für die Produktion von nachhaltigem Kakao inklusive Regelungen für Auslobung
- ▶ Arbeitsgruppe wird bis Juni einen Entwurf erarbeiten, der in die nationalen Gremien geht

Kompetenz in Süßwaren seit 1877

9. Ungelöste Fragen



- ▶ Wer darf was ausloben?
- ▶ Logo? Bisheriger Koseins: nein
- ▶ Was steht auf einem Sack Kakao?
- ▶ Was steht auf dem Endprodukt?
- ▶ Gibt es ein Zertifikat, auf das man verweisen kann?

Kompetenz in Süßwaren seit 1877

9. Ungelöste Fragen: Claims



Table 1: B2C claims when compliant with all requirements of the ISO 19381 series verified by a third-party

	Long	short
<p>IP/Segregation</p> <p>“The cocoa beans used in this product have been sustainably produced” in accordance with</p>	<p>All of the cocoa beans used in this product is sustainable and traceable certified to ISO 19381/yyyy.</p> <p>ISO 19381 contributes to a sustainable cocoa sector where farmer income and livelihoods improve. Farmer organizations are supported in applying good agricultural and business practices, and in taking action on child labour and environmental degradation. Through learning and improvement farmers can become successful entrepreneurs, constituting the base of a thriving cocoa sector.</p>	<p>All of the cocoa beans used in this product is certified to ISO 19381/yyyy, Sustainable and traceable cocoa beans? which contributes to a sustainable cocoa sector and improves farmer livelihoods.</p>

9. Ungelöste Fragen: Claims



Table 1: B2C claims when compliant with all requirements of the ISO 19381 series verified by a third-party

	Long	short
Mass Balance	<p>By buying cocoa beans certified to ISO 19381/yyyy [COMPANY/BRAND] supports sustainable cocoa production</p> <p>ISO 19381 contributes to a sustainable cocoa sector where farmer income and livelihoods improve. Farmer organizations are supported in applying good agricultural and business practices, and in taking action on child labour and environmental degradation. Through learning and improvement farmers can become successful entrepreneurs, constituting the base of a thriving cocoa sector.</p>	<p>By buying cocoa beans certified to ISO 19381/yyyy [COMPANY/BRAND] supports sustainable cocoa production and contributes to a sustainable cocoa sector and improved farmer livelihoods.</p>

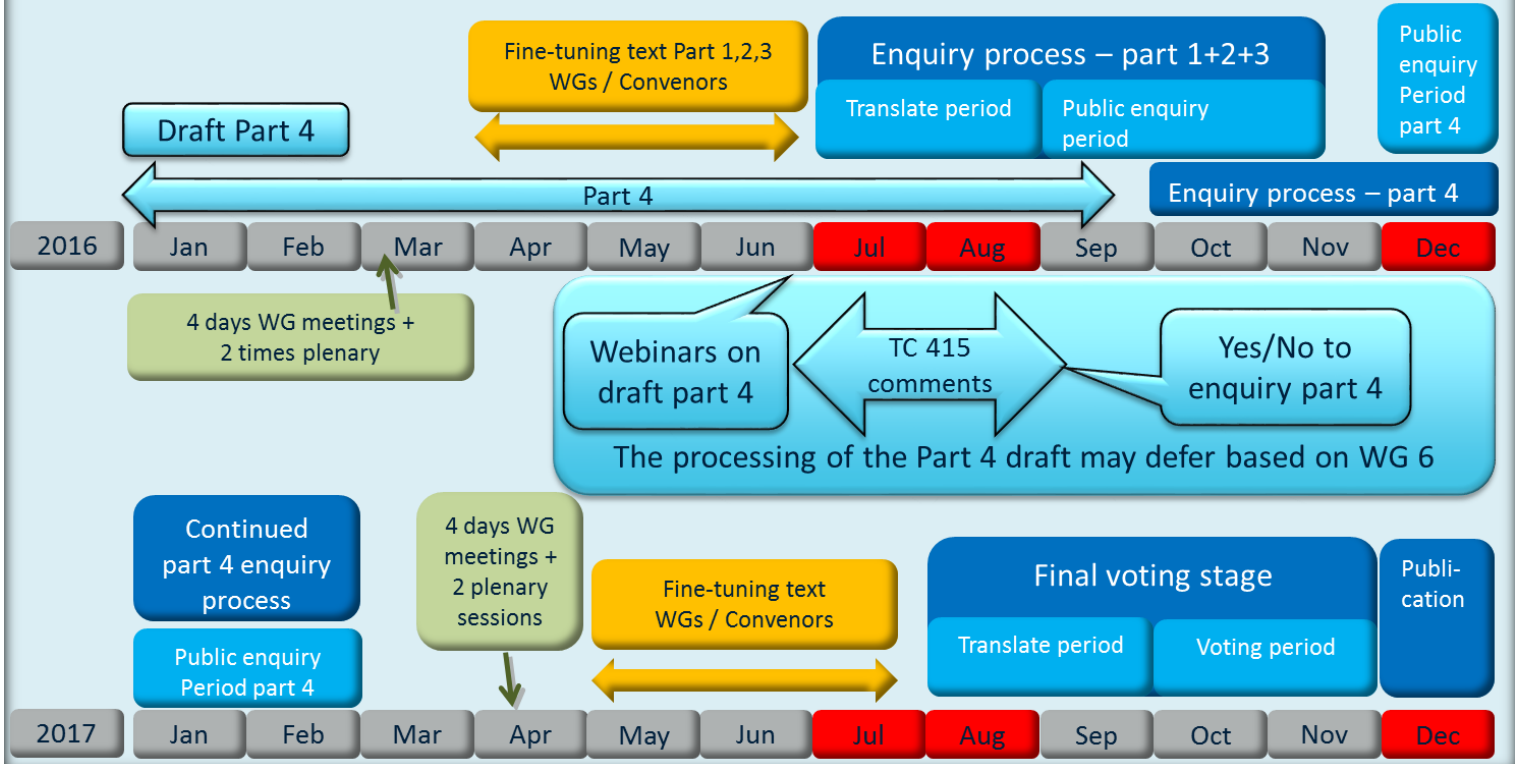
10. Aktueller Zeitplan



Accepted timeline for CEN/TC 415 standard(s) - Paris

- Part 1 – Management system
- Part 2 – Performance, profit, people, planet
- Part 3 – Traceability
- Part 4 – Certification scheme
- Part 5 – Guidance on application of Part 1+2

Part 5 - Draft Guidance on Part 1+2 (no enquiry needed)





10. Aktueller Zeitplan



- ▶ Öffentliche Konsultation der Teile -1 (Management), -2 (Performance Requirements) und – 3 (Traceability) von September bis Mitte November 2016
- ▶ Öffentliche Konsultation des Teils -4 (Conformity Assessment and Claims) von Dezember 2016 bis Februar 2017
- ▶ Veröffentlichung des Standards spätestens im Dezember 2017



Vielen Dank!

Ihre Fragen und Anregungen?

Kompetenz in Süßwaren seit 1877