



ORANGENSAFT

Produktinformation der Max Havelaar-Stiftung (Schweiz) 2019

«Mit Fairtrade erhalten wir einen besseren und stabileren Preis. Wir wenden nachhaltige Anbaumethoden an und die Kunden erhalten ein Produkt mit hoher Qualität.»

Adalto Machado, Orangenproduzent und Neumitglied der Kooperative Coagrosol, Brasilien



Weshalb Orangensaft aus fairem Handel?

Drei multinationale Konzerne monopolisieren den Saftmarkt, sprechen Preise ab und beherrschen damit die Zitrusfrüchteproduktion. Viele Orangen-Kleinbauern müssen aufgeben, stellen auf andere Anbauprodukte mit niedrigem Einkommen um oder emigrieren in städtische Gebiete, da sie die Produktionskosten nicht im gleichen Masse wie die Grossindustrie senken können und die Marktpreise die Produktionskosten nicht decken.

Wie wirkt Fairtrade?

- Verbesserte Einkommenssituation und mehr finanzielle Stabilität für Kleinbauern
- Geregelter Arbeitsbedingungen und verbesserter Gesundheitsschutz für Plantagenarbeiter/innen
- Selbstbestimmung und Verantwortungsübernahme dank Mitbestimmung in demokratisch organisierten Kooperativen und Arbeitergremien
- Fairtrade-Prämien ermöglichen nebst Investitionen in Produktivität und Qualität, Entwicklungsprojekte, wie den Bau von Schulen, Investitionen in Wasserprojekte oder medizinische Versorgung
- Wichtiger Beitrag an die Entwicklung ländlicher Gegenden
- Schutz von natürlichen Ressourcen und Förderung der Bio-Landwirtschaft

Produzentenportrait

Juvenal Honorio da Silva, Produzent, Brasilien

Für seine 63 Jahre wirkt Juvenal Honorio noch jung. Er pachtet 11 ha Obstgarten mit 10 000 Orangenbäumen. Er und einer seiner verheirateten Söhne leben davon. «Mit der doppelten Fläche könnten wir besser leben,» sagt er, «aber seitdem die Genossenschaft Fairtrade-zertifiziert ist, können wir die Ernte sicher verkaufen und mit der Prämie Projekte für die Pflückerinnen und Pflücker finanzieren.»

Sonia Maria Alves da Silva, Pflückerin, Brasilien

Sonia hat fünf Kinder. Ihr Mann, der kürzlich verunfallte, kann die Versicherung in Anspruch nehmen, die er dank der Fairtrade-Prämie abschliessen konnte. Zwei ihrer Kinder profitieren von den Projekten «Reforço escolar» und dem Computerkurs, die mit der Prämie finanziert wurden. «Was für die Kinder gut ist, ist gut für mich. Da ich weder lesen noch schreiben kann, kann ich den Kindern nicht bei den Hausaufgaben helfen.»

Adalto Machado, Orangenproduzent und Neumitglied der Kooperative Coagrosol, Brasilien

Der 46-jährige Adalto Machado wohnt mit seiner Frau und seiner Tochter (15) auf seinem eigenen Land. Er ist froh zu wissen, dass Coagrosol in schwierigeren Zeiten die Schulbildung für seine Tochter mit einem Prämienprojekt unterstützen könnte.

Anbau und Produktion

Der Orangenbaum erreicht seine volle Reife nach acht Jahren. Orangen werden in grossen Obstgärten angebaut (mehrere hundert ha). In den grossen Plantagen erfolgt die Schädlingsbekämpfung durch Besprühen. Für Fairtrade-zertifizierte Betriebe (kleine und mittlere Plantagen von mehreren dutzend ha), die viel weniger agrochemische Produkte verwenden, bedeutet dies mehr Arbeit. Nach der Ernte werden die Orangen zu den Pressereien gebracht, wo sie zuerst verlesen werden. Dann werden die Orangen mechanisch ausgepresst und der extrahierte Saft wird zentrifugiert und in einer Verdampferanlage konzentriert. Anschliessend wird er bei $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ tiefgekühlt und zum Hafen gebracht, wo er nach Europa eingeschifft wird. Von den Kühltanks der europäischen Häfen wird das Konzentrat zu den Abfüllern in der Schweiz transportiert, wo es zu Säften aufbereitet und für den Verkauf verpackt wird.

Zahlen und Fakten (2018)

- Jährlich werden rund 5 Millionen Tonnen Konzentrat für Orangensaft produziert (55% in Brasilien, 35% in Florida).
- 55 Millionen Liter Orangensaft werden jährlich in der Schweiz verkauft, d.h. ca. 7 Liter pro Einwohner.
- 2018 wurden in der Schweiz 31.5 Millionen Liter Fruchtsaft (Orangensaft, Multivitaminsaft und andere) mit dem Fairtrade Max Havelaar-Gütesiegel verkauft. Der Marktanteil beträgt 32%.
- Orangensaft in der Schweiz mit dem Fairtrade Max Havelaar-Gütesiegel stammt aus Brasilien und Mexiko.

Wo findet man Fruchtsäfte mit dem Fairtrade Max Havelaar-Gütesiegel?

Fruchtsäfte aus fairem Handel sind im Detailhandel, in Online-Shops, in Welt- und Bioläden sowie in der Gastronomie erhältlich.

Detaillierte Informationen:

www.maxhavelaar.ch/produktfinder

Sorten und Qualitäten

Orangensaft, Orangensaft mit Fruchtfleisch, Nektare und diverse Multivitaminsäfte und Smoothies.

Internationales Netzwerk und Kontrollen

Die Max Havelaar-Stiftung (Schweiz) ist Mitglied des internationalen Dachverbandes Fairtrade International. Fairtrade International legt die Standards des fairen Handels fest und unterstützt die Produzenten im Süden bei deren Umsetzung. Die Produzenten spielen dabei als gleichberechtigte Mitigentümer des Fairtrade-Systems eine aktive Rolle. Die Zertifizierungsstelle FLOCERT GmbH ist eine ISO 17065 akkreditierte Zertifizierungsorganisation, welche die Produzenten und Händler unabhängig auf die Einhaltung der Fairtrade-Standards zertifiziert und kontrolliert.

www.fairtrade.net

www.flo-cert.net

Die Max Havelaar-Stiftung (Schweiz)

Die 1992 von sechs grossen Schweizer Hilfswerken gegründete Max Havelaar-Stiftung ist eine Non-Profit-Organisation, die in der Schweiz das Fairtrade-Label für nachhaltig angebaute und fair gehandelte Produkte vergibt. Als Mitglied von Fairtrade International verbessert Max Havelaar durch fairen Handel das Leben von Kleinbauern und Plantagenarbeiterinnen in Entwicklungs- und Schwellenländern, betreibt aber selbst keinen Handel. Hauptaufgaben der Max Havelaar-Stiftung sind die Schaffung von Marktzugang für Fairtrade-Produkte sowie die Informations- und Sensibilisierungsarbeit für den fairen Handel in der Schweiz.

Stifterorganisationen:

Swissaid, Fastenopfer, Caritas, HEKS, Helvetas, Brot für alle

Fairtrade Max Havelaar ist das bekannteste Nachhaltigkeits-Label in der Schweiz mit den höchsten Zustimmungs- und Vertrauenswerten.

Max Havelaar-Stiftung (Schweiz)

Limmatstrasse 107, CH-8005 Zürich

T +41 44 278 99 00

info@maxhavelaar.ch

gastro@maxhavelaar.ch

www.maxhavelaar.ch