



Medienmitteilung

EU-Kommission genehmigt Barry Callebaut's Gesundheitsversprechen Kakaoflavanole unterstützen eine gesunde Blutzirkulation

- **Offizielle Bestätigung: Kakaoflavanole helfen die Elastizität der Blutgefässe aufrechtzuerhalten und unterstützen damit die normale Blutzirkulation im menschlichen Körper**
- **Neues Marktpotenzial für Kakaopulver und dunkle Schokoladenprodukte von Barry Callebaut, hergestellt mit dem eigenen ACTICOA®-Verfahren**
- **ACTICOA®-Verfahren von Barry Callebaut ist das Ergebnis mehrjähriger Forschung zum Erhalt der Kakaoflavanole**

Zürich, Schweiz / Wieze, Belgien, 4. September 2013 – Barry Callebaut, der weltweit führende Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten, gab heute bekannt, dass die EU-Kommission den Zulassungsantrag des Unternehmens für sein Gesundheitsversprechen über Kakaoflavanole genehmigt hat ([Regulation No 851/2013](#)); dies nach dem Erhalt eines positiven wissenschaftlichen Gutachtens der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) im Juli 2012¹. Barry Callebaut wird als erstem Unternehmen der Kakao- und Schokoladenbranche überhaupt das Gesundheitsversprechen zugestanden, «dass Kakaoflavanole helfen, die Elastizität der Blutgefässe aufrechtzuerhalten, und damit zu einem normalen Blutfluss beitragen». Das Unternehmen konnte nachweisen, dass die tägliche Einnahme von 200 mg Kakaoflavanolen (enthalten in 2.5 g ACTICOA®-Kakaopulver oder 10 g ACTICOA® dunkle Schokolade) hilft, die Elastizität der Blutgefässe aufrechtzuerhalten und damit eine gesunde Blutzirkulation unterstützt.

Barry Callebaut ist nun alleinig berechtigt, das Gesundheitsversprechen über Kakaoflavanole in den EU-Ländern zu verwenden. Die Aussage kann für kakaohaltige Getränke (mit Kakaopulver) und dunkle Schokolade verwendet werden, die eine Aufnahme von täglich mindestens 200 mg Kakaoflavanolen gewährleisten. Barry Callebaut wird das Gesundheitsversprechen für Kakao- und Schokoladenprodukte benutzen können, welche nach dem ACTICOA®-Verfahren hergestellt werden. Das spezielle Verfahren führt dazu, dass ein Grossteil der von Natur aus im Kakao enthaltenen Kakaoflavanole erhalten bleiben.

Kunden von Barry Callebaut, welche ACTICOA® Kakao- und Schokoladenprodukte verwenden, können das Gesundheitsversprechen auf ihre Produkte und Verpackungen drucken. Damit können sie sich am Markt differenzieren. Barry Callebaut sieht wesentliches Marktpotenzial für die Verwendung des Gesundheitsversprechens über Kakaoflavanole bei Anwendungen wie Schokoladengetränken, Produkten mit dunkler Schokolade und sogar für die pharmazeutische Industrie.

Dazu Peter Boone, Chief Innovation Officer von Barry Callebaut: «Die Tatsache, dass uns die EU-Kommission nun das Recht erteilt, das Gesundheitsversprechen über Kakaoflavanole zu nutzen, ist enorm wertvoll für uns. Es ist dies auch der Lohn für unsere langjährige Forschungsarbeit. Das Gesundheitsversprechen eröffnet neues Marktpotenzial. Bereits der

¹ Siehe auch Medienmitteilung vom 17. Juli 2012: „EFSA legt positives wissenschaftliches Gutachten zum Gesundheitsversprechen über Kakaoflavanole von Barry Callebaut vor“.



Medienmitteilung

Erhalt des positiven Gutachtens von Seiten der EFSA hat bei unseren Kunden grosses Interesse hervorgerufen.»

Herwig Bernaert, Head of Discovery Programs and Global Projects bei Barry Callebaut, ergänzte: «Die Genehmigung der EU-Kommission ist ein Meilenstein in unseren Bemühungen zur Erforschung der gesunden Inhaltsstoffe der Kakaobohne. Wir freuen uns sehr, dass wir unsere ACTICOA®-Produkte nun mit einem Gesundheitsversprechen anbieten dürfen. Das ist für unsere Kunden ein wertvoller Wettbewerbsvorteil.»

Im Juli 2012 erhielt Barry Callebaut als erstes Unternehmen EU-weit ein positives wissenschaftliches Gutachten zu einem Gesundheitsversprechen über Kakaoflavanole. Seit 2005 hat Barry Callebaut die verschiedenen Wirkungen von Kakaoflavanolen auf den menschlichen Körper in über 20 klinischen Humanstudien untersucht. Für diese Studien verwendete Barry Callebaut Produkte, die mit dem unternehmenseigenen ACTICOA®-Verfahren hergestellt wurden. Das ACTICOA®-Verfahren ist das Ergebnis mehrjähriger Forschung zum Erhalt der Kakaoflavanole. Dem Unternehmen gelang es damit, bis zu 80% der Flavanole des Rohkakaos zu erhalten, die mit konventionellen Herstellverfahren überwiegend zerstört werden.

Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):

Mit einem Jahresumsatz von etwa CHF 4.8 Milliarden (EUR 4.0 Milliarden / USD 5.2 Milliarden) für das Geschäftsjahr 2011/12 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten – von der Beschaffung und Verarbeitung der Kakaobohnen bis zur Herstellung der feinsten Schokolade, einschliesslich Füllungen, Dekorationen und Schokoladenmischungen. Zusammen mit der kürzlich übernommenen Kakaosparte von Petra Foods erzielt Barry Callebaut einen geschätzten Jahresumsatz von CHF 6 Milliarden (EUR 4.9 Milliarden / USD 6.4 Milliarden). Das Unternehmen unterhält weltweit rund 50 Produktionsstandorte, vertreibt seine Produkte in über 100 Ländern und beschäftigt eine vielfältige und engagierte Belegschaft von mehr als 8,000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Barry Callebaut steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie, von industriellen Nahrungsmittelherstellern bis zu gewerblichen und professionellen Anwendern wie Chocolatiers, Confiseurs, Bäcker, Hotels, Restaurants oder Cateringunternehmen. Diese Kunden bedient das Unternehmen mit den zwei globalen Marken Callebaut® und Cacao Barry®.

Kontakte

für Investoren und Finanzanalysten:

Evelyn Nassar
Head of Investor Relations
Barry Callebaut AG
Telefon: +41 43 204 04 23
evelyn_nassar@barry-callebaut.com

für die Medien:

Raphael Wermuth
Head of Investor Relations
Barry Callebaut AG
Telefon: +41 43 204 04 58
raphael_wermuth@barry-callebaut.com