



Positiver Effekt von Kakaoflavanolen erstmals offiziell bestätigt EFSA legt positives wissenschaftliches Gutachten zum Gesundheitsversprechen über Kakaoflavanole von Barry Callebaut vor

- **Barry Callebaut erhält als erstes Unternehmen in der EU von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit ein positives wissenschaftliches Gutachten zu einem Gesundheitsversprechen über Kakaoflavanole**
- **Positive Wirkung von Kakaoflavanolen auf den Blutfluss offiziell bestätigt**
- **Eröffnung von neuem Marktpotenzial für Kakaopulver und Schokoladenprodukte von Barry Callebaut, die im ACTICOA®-Verfahren hergestellt werden**

Zürich/Schweiz, Wieze/Belgien, 17. Juli 2012 – Barry Callebaut, der weltweit führende Hersteller von qualitativ hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten, gab heute bekannt, dass die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) ein positives Gutachten zu dem im letzten Jahr eingereichten Zulassungsantrag für das Gesundheitsversprechen vorgelegt hat. Barry Callebaut wird das Gesundheitsversprechen zugestanden, «dass Kakaoflavanole dazu beitragen, die endothelabhängige Vasodilatation aufrechtzuerhalten, die zu einer normalen Blutfluss beiträgt». Das Unternehmen konnte nachweisen, dass sich die Aufnahme von 200 mg Kakaoflavanolen (in Form von 2,5 g flavanolreichen Kakaopulvers oder 10 g flavanolreicher dunkler Schokolade) positiv auf die Blutzirkulation im Körper auswirkt. Damit erhält Barry Callebaut als erstes Unternehmen EU-weit ein positives wissenschaftliches Gutachten zu einem Gesundheitsversprechen zu Kakaoflavanolen.

Seit 2005 hat Barry Callebaut die verschiedenen Auswirkungen von Kakaoflavanolen auf den menschlichen Körper in über 20 klinischen Humanstudien untersucht. Für die Studien verwendete das Unternehmen Kakaopulver und Schokoladenprodukte, die anhand des unternehmenseigenen ACTICOA®-Verfahrens hergestellt wurden, mit dem sich Kakaoprodukte mit einem besonders hohen Flavanolgehalt gewinnen lassen. Das ACTICOA®-Verfahren von Barry Callebaut ist das Ergebnis mehrjähriger Forschung zum Erhalt der Kakaoflavanole. Dem Unternehmen gelang es, bis zu 80% der Flavanole des Rohkakaos zu erhalten, die in konventionellen Herstellungsverfahren überwiegend zerstört würden.

Falls die EU-Kommission im Weiteren die Zulassung für das Gesundheitsversprechen erteilt, ist Barry Callebaut berechtigt die Aussage über Kakaoflavanole fünf Jahre lang in den Ländern der EU zu verwenden. Damit könnten Kunden des Unternehmens, die dessen Kakaoprodukte mit hohem Flavanolgehalt verwenden, das Gesundheitsversprechen auf ihre Produkte und Verpackungen drucken, um ihr Angebot damit von anderen Produkten am Markt zu differenzieren, was einen deutlichen Wettbewerbsvorteil darstellt. Barry Callebaut sieht zudem erhebliches Marktpotenzial für Anwendungen wie zum Beispiel bei Schokoladengenäßen, Müsliriegeln und Keksen.



Medienmitteilung

Dazu Jürgen Steinemann, CEO von Barry Callebaut: «Es ist sehr nützlich für uns, dass wir nun das offizielle positive wissenschaftliche Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit haben, dass Kakaoflavanole einen positiven Effekt auf den Blutfluss haben. Als erstes Unternehmen, dem ein solches Gesundheitsversprechen zugebilligt wird, sehen wir darin neues Marktpotenzial für uns wie für unsere Kunden. Das Gesundheitsversprechen ist auch der Lohn für unsere langjährige Forschungsarbeit zu den Vorzügen von Kakaoflavanolen für den menschlichen Körper.»

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

Mit einem Jahresumsatz von etwa CHF 4,6 Milliarden (EUR 3,6 Milliarden / USD 5,0 Milliarden) für das Geschäftsjahr 2010/11 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten – von der Kakaobohne bis zum fertigen Schokoladenprodukt. Barry Callebaut ist in 27 Ländern präsent, unterhält rund 40 Produktionsstandorte und beschäftigt eine vielfältige und engagierte Belegschaft von etwa 6,000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Barry Callebaut steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie und konzentriert sich dabei auf industrielle Nahrungsmittelhersteller, gewerbliche und professionelle Anwender (wie Chocolatiers, Confiseure oder Bäcker). Letztere bedient das Unternehmen mit seinen zwei globalen Marken Callebaut® und Cacao Barry®. Barry Callebaut ist weltweit führend in der Innovation von Kakao und Schokolade und erbringt eine Reihe von Dienstleistungen in den Bereichen Produktentwicklung und -verarbeitung, Schulung sowie Marketing. Kostenführerschaft ist unter anderem ein wichtiger Grund, weshalb sowohl globale als auch lokale Nahrungsmittelhersteller mit Barry Callebaut zusammenarbeiten. Im Rahmen einer breiten Palette von Nachhaltigkeitsinitiativen und Forschungsaktivitäten arbeitet das Unternehmen mit Bauern, Kooperativen und anderen Partnern zusammen, um zur künftigen Versorgung mit Kakao beizutragen und das wirtschaftliche Auskommen der Bauern zu verbessern.

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:

Jörn Wagenbach
Head Corporate Communications & CSR
Barry Callebaut AG
Telefon: +41 43 204 04 60
joern_wagenbach@barry-callebaut.com