

Sehr geehrter Herr Fink,

vielen Dank für Ihre Anfrage und wir begrüßen die Gelegenheit, Stellung zu nehmen. Im Folgenden finden Sie Ihre Fragen beantwortet.

## **Was entgegnet Barilla auf die oben zitierten Vorwürfe vonseiten zweier Konsumenten?**

Das Konzept der "Nachhaltigkeit" hat eine breitere Bedeutung, die sich nicht auf den Einsatz von Pestiziden beschränken lässt, da es drei Säulen umfasst: Umwelt, Wirtschaft und Soziales.

Die Barilla-Standards für nachhaltige Landwirtschaft wurden auf der Grundlage bestehender international anerkannter Standards, wie ISCC Plus, entwickelt.

Das ISCC PLUS-Zertifizierungssystem ist freiwillig und wird auf internationaler Ebene verwendet, um die Einhaltung von Nachhaltigkeitsstandards im Lebensmittelsektor zu garantieren. Nach diesem Zertifizierungssystem bedeutet Nachhaltigkeit, dass die Erhaltung von Gebieten mit biologischer Vielfalt, die Erhaltung von Gebieten mit hohem Kohlenstoffgehalt, die Übernahme der „European Agricultural Good Practices“ und die vollständige Rückverfolgbarkeit gewährleistet sind.

ISCC Plus wurde unter den anderen ausgewählt, da es strengere Audits ermöglicht und von zuverlässigen Dritten zertifiziert werden kann. Diese Standards sind strenger als die bloße Einhaltung der italienischen und EU-Rechtsvorschriften zur Lebensmittelsicherheit.

Darüber hinaus wird die gesamte Basilikum-Lieferkette von unabhängigen dritten Stellen zertifiziert, wie in der Basilikum-Charta, einem wissenschaftlich validierten Protokoll für den Basilikumanbau, von der Universität Bologna und dem Centro di Ricerca e Sperimentazione Agricola di Albenga (CeRSAA - Forschungszentrum von Albenga) festgelegt.

## **Wie sehen Sie diese Vorwürfe im Licht von Produkttests durch z.B. den VKI ([Link](#)), wo herauskam, dass biologisch erzeugte Pestos im Labortest keine Pestizidrückstände aufweisen – konventionell erzeugte, darunter auch das Barilla Pesto Genovese, hingegen schon (wenn auch der Verzehr nicht mit einer akuten bzw. chronischen Gesundheitsgefahr verbunden ist)?**

Wie auf der Verpackung und auf anderen Marken- und Unternehmenskanälen deutlich kommuniziert wird, handelt es sich bei den Barilla-Standards für nachhaltige Landwirtschaft nicht nur um Standards für den ökologischen Anbau. Es handelt sich um Standards für nachhaltige Landwirtschaft, die von der Universität Bologna und dem Centro di Ricerca e Sperimentazione Agricola di Albenga (CeRSAA - Forschungszentrum von Albenga) wissenschaftlich validiert wurden.



The Italian Food Company. Since 1877.

## **Das aktuelle ISCC+-Zertifikat ([Link](#)) für Basilikum läuft am 3.5.2024 aus – wird Barilla die ISCC+-Zertifizierung für Basilikum verlängern?**

Ja.

## **Wieso setzt Barilla auf ISCC+ - wohlwissend, dass es sich hierbei um einen global anwendbaren Standard handelt, der Kriterien festsetzt, die innerhalb der Europäischen Union infolge gesetzlicher Anforderungen teilweise ohnehin eingehalten werden müssen?**

ISCC Plus ist nur eine von mehreren Regeln unserer Basilikum-Charta für den nachhaltigen Anbau von Basilikum. Wir haben uns für ISCC Plus entschieden, weil es höhere Standards als die EU-Gesetzgebung vorsieht, strengere Audits ermöglicht und von zuverlässigen Dritten zertifiziert werden kann.

## **Wie rechtfertigt Barilla auf Basis eines solchen Standards den Claim „Basilikum aus nachhaltiger Landwirtschaft“?**

Die Basilikum-Charta hat drei Hauptziele:

- 1) Strenge Einhaltung der ISCC-Plus-Nachhaltigkeitskriterien: Alle Lieferanten der Basilikum-Produktions- und -Lieferkette müssen das ISCC-Plus-Zertifizierungssystem einhalten und werden jährlich spezifischen Audits unterzogen;
- 2) Schutz der biologischen Vielfalt: Durch die Fruchtfolge und die Verwendung von 3 % der Anbaufläche für Blühflächen (zusätzlich zu den GAP-Vorschriften für die Begrünung) kann die Bodenfruchtbarkeit erhöht und das Auftreten von Schädlingen verringert werden;
- 3) Befähigung der Bauerngemeinschaften: Barilla sichert all diesen Lieferanten mehrjährige Verträge zu und ermöglicht ihnen so eine größere wirtschaftliche Stabilität und eine frühzeitige Investitionsplanung. Die Basilikum-Charta verfolgt also auch sozial-ökonomische Ziele, was neben den Umweltauswirkungen ein wichtiger Aspekt der Nachhaltigkeit ist.

Der Anspruch stützt sich daher auf die oben genannten Ziele, die in Zusammenarbeit mit wissenschaftlichen Partnern wie der Universität Bologna und dem Centro di Ricerca e Sperimentazione Agricola di Albenga (CeRSAA - Forschungszentrum von Albenga) definiert und entwickelt wurden und von einer dritten, unabhängigen Partei, der RINA, zertifiziert sind.

## **Wieso setzt Barilla im Basilikumanbau nicht auf eine Bio-Zertifizierung?**

Die Basilikum-Charta verfolgt ein breiteres Ziel als die Förderung des ökologischen Anbaus, denn die Charta gewährleistet die drei wichtigsten Säulen der Nachhaltigkeit: Umwelt, Wirtschaft und Soziales.



The Italian Food Company. Since 1877.

### **Welche weiteren Maßnahmen im Hinblick auf Nachhaltigkeit im Bereich Pestos plant Barilla zu setzen?**

Die Barilla-Gruppe überprüft derzeit ihren ESG-Ansatz, um neue mutige und messbare Ziele für die kommenden Jahre zu definieren, die in den nächsten Monaten veröffentlicht werden.

Im Hinblick auf Pesto werden sich die Bemühungen auf die folgenden Säulen konzentrieren: nachhaltiger Anbau von Basilikum nach den Grundsätzen der Basilikum-Charta, Recyclingfähigkeit der Verpackung, faire Bedingungen für die Landwirte und vollständige Rückverfolgbarkeit der Lieferkette vom Feld bis zum Teller.

Weitere Informationen können Sie dem Nachhaltigkeitsbericht der Gruppe [Nachhaltigkeitsbericht Barilla Group](#) oder der [Carta del Basilico](#) gerne entnehmen.

Sollten Sie noch weitere Fragen haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.