

# RICHTLIJNEN

## KREDIETACCOUNT EN MASS BALANCE - CACAO

In overeenstemming met de UTZ Chain of Custody Standard

Versie 1.4 Februari 2019



## Inhoud

1. Wat is een kredietaccount? .....	2
2. Wie dient er een kredietaccount bij te houden?.....	3
3. Wie hoeft er geen kredietaccount bij te houden? .....	3
4. Wat dient het kredietaccount te bevatten?.....	3
5. Wat als een kredietaccount negatief is?.....	4
6. UTZ regels voor kredietuitwisseling .....	4
7. Kredietaccounts en Multi-Site-onderneming.....	5
8. Overzicht van de UTZ conversiescenario's en verhoudingen.....	6
9. Hulp en Support .....	6
Bijlage I.....	7
Full Premium cacaoboter en Full Premium cacaopoeder.....	7
Bijlage II .....	8
Kredietuitwisseling van pure UTZ cacao-producten tot gekochte versus verwerkte halffabrikaten .....	8

Dit document is vanuit het Engels vertaald. Mocht er enige onduidelijkheid bestaan betreffende de informatie in dit document, dan verwijzen wij naar de Engelse versie die officieel en leidend is.

### **1. Wat is een kredietaccount?**

Een kredietaccount is een overzicht van het totale jaarlijkse volume van aangekochte en verkochte UTZ gecertificeerde cacao binnen en buiten het UTZ traceerbaarheidssysteem, het Good Inside Portal (GIP). Het gaat hierbij enkel om cacaovolumes van het traceerbaarheidsniveau Mass Balance. Dit overzicht garandeert de traceerbaarheid van UTZ

gecertificeerde cacao van leden die niet uitsluitend binnen het GIP handelen en dat de gebruikte hoeveelheid van gecertificeerde cacao niet hoger is dan de hoeveelheid cacao die als UTZ is ingekocht.

## 2. Wie dient er een kredietaccount bij te houden?

Het kredietaccount dient bijgehouden te worden door bedrijven in de toeleveringsketen (supply chain actors of SCAs) die niet-pure UTZ cacao<sup>1</sup> aankopen en verkopen, hetzij als bedrijf aan een ander bedrijf (B2B), hetzij als bedrijf aan de consument (B2C) (zie ook de controlepunten 18 en 19 van onze Chain of Custody Standard v1.2<sup>2</sup>).

## 3. Wie hoeft er geen kredietaccount bij te houden?

Bedrijven in de toeleveringsketen die uitsluitend UTZ gecertificeerde cacao aankopen voor hun volledige productielijn (100%) en dit kunnen aantonen, hoeven geen kredietaccount bij te houden (controlepunt 19).

## 4. Wat dient het kredietaccount te bevatten?

*NB: UTZ raadt aan de hoeveelheden in kg/tonnen aan te geven, net als in het UTZ traceerbaarheidssysteem*

### Overzicht van cacao-producten die als UTZ ingekocht zijn:

- ✓ De balans van UTZ volumes (per product) die overblijft uit het afgelopen jaar of de afgelopen rekenperiode;
- ✓ Het volume van ingekochte UTZ producten (per product);
- ✓ Voor niet-pure cacao-producten, de hoeveelheid cacao (kg of tonnen) in ingekochte niet-pure UTZ producten.

### Overzicht van de cacao-producten die als UTZ verkocht zijn:

- ✓ Per product, wat de cacao-ingrediënten zijn;
- ✓ Per product, wat de verkochte hoeveelheid is;
- ✓ Per product, het totale volume van elk cacao-ingrediënt;
- ✓ Per cacao-ingrediënt het totale, verzamelde volume dat voor alle producten gebruikt is.

### GOED OM TE WETEN

Het doel van een kredietaccount is om de traceerbaarheid van UTZ volumes te behouden en om te verifiëren dat de UTZ uitvoer de UTZ invoer **niet overtreft**. Daarom hoeven alleen UTZ gecertificeerde producten in het kredietaccount opgenomen te worden.

### De balans van fabricage versus grondstoffen

- ✓ Per cacao-ingrediënt het verzamelde volume aan grondstoffen minus het verzamelde volume dat gebruikt is in de producten. Het kan zijn dat de balans van sommige ingrediënten negatief is. Dit kan gecompenseerd worden door kredietuitwisseling (credit transfer, zie de regels hieronder) of door geplande leveringen (zie hiervoor het volgende punt).

Om het proces voor uw organisatie en/of certificeringsaudit te faciliteren, kan het kredietaccount ook het volgende bevatten:

- ✓ Aankoop- en leverdata, verkoopdata;
- ✓ Details over verzending (ordernummer, factuurnummer enz.);
- ✓ ID's van GIP transacties, die elk met een aangekocht UTZ gecertificeerd product overeenkomen;
- ✓ Indien van toepassing: de unieke identificatienummers die bij het traceren in GIP gegenereerd worden<sup>3</sup>.

Voor meer informatie, bezoek onze [Mass Balance Member Pack](#) waar u een template voor het kredietaccount en instructievideo kunt vinden.

<sup>1</sup> Product dat afgezien van cacao één of meer niet-cacao ingrediënten of producten bevat zoals chocolade. Niet-pure cacao-producten worden niet verhandeld binnen het GIP.

<sup>2</sup> De Chain of Custody Standard kan [hier](#) gedownload worden

<sup>3</sup> Het traceren in GIP markeert het einde van het online traceerbaarheidssysteem voor UTZ cacao-producten en genereert een uniek traceerbaarheidsnummer. Voor meer informatie over traceren, zie pagina 20 van de [Chain of Custody Standard](#)

## 5. Wat als een kredietaccount negatief is?

Als de balans van een kredietaccount op enig moment negatief is, dient het bedrijf in de toeleveringsketen aan te kunnen tonen dat het in de komende 2 maanden voldoende leveringen van UTZ cacao verwacht om deze negatieve balans te compenseren (zie controlepunt 20 van onze Chain of Custody Standard v1.2<sup>4</sup>).

### VERGEET NIET

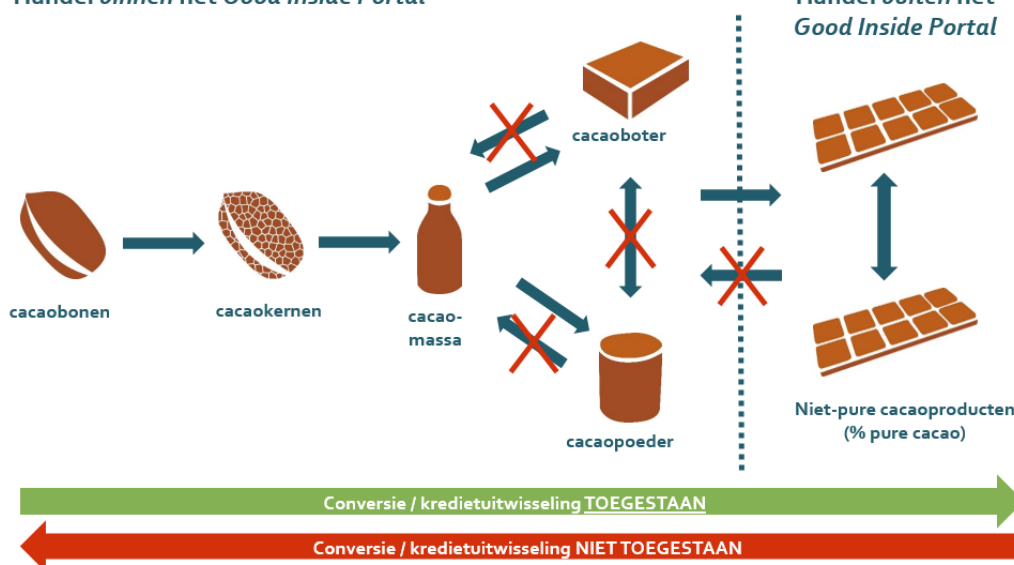
Alle controlepunten die samenhangen met het kredietaccount (CP 18, 19 en 20) worden gecontroleerd tijdens uw certificeringsaudit. Het is daarom belangrijk om een duidelijk en begrijpelijk kredietaccount te hebben om controle door de auditor te vergemakkelijken

## 6. UTZ regels voor kredietuitwisseling

Het is alleen mogelijk om krediet in een voorwaartse richting uit te wisselen (de richting van de fysieke verwerking van cacao). Dit betekent dat een kredietuitwisseling tussen cacao boter en -poeder niet is toegestaan. Cacaomassakrediet kan gebruikt worden voor cacao boter en -poeder volgens een verhouding 1:0.5/0.5 (100 ton cacaomassa zal omgezet worden in een gelijke hoeveelheid van 50 ton cacao poeder én 50 ton -poeder). Het krediet van pure cacao producten kan uitgewisseld worden met gekochte niet-pure cacao producten volgens een 1:1 (gebaseerd op het cacao gehalte in het niet pure cacao product).

Als u een halffabrikaat (niet pure) cacao product koopt, dient u alleen te weten wat het cacao gehalte van dit product is door de volumes van de verschillende cacao producten bij elkaar op te tellen. Wat voor soort puur cacao product het halffabrikaat bevat (bijvoorbeeld cacao boter of -poeder) is in dit geval niet relevant.

### Handel binnen het Good Inside Portal



**Voorbeeld I:** Bedrijf A koopt 100 kg UTZ cacao poeder en een conventioneel halffabrikaat dat cacao boter bevat. In dit geval is het toegestaan om de UTZ poedercredits te gebruiken voor het gekochte halffabrikaat en het verder te verkopen als UTZ. Als een halffabrikaat wordt ingekocht, dan kijken we niet naar de specifieke cacao producten maar naar het cacao gehalte van het product.

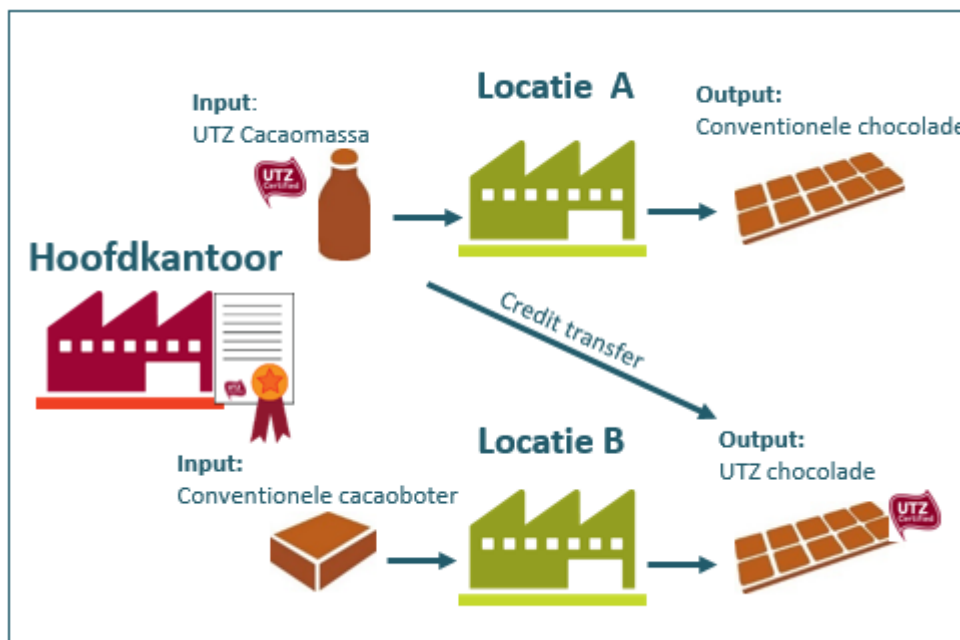
**Voorbeeld II:** Bedrijf B koopt 100 kg van een UTZ halffabrikaat waarvan het cacao gehalte 30 kg is. Het bedrijf koopt eveneens conventionele cacao poeder voor hun chocoladerepen. In dit geval is het niet toegestaan om de UTZ niet-pure cacao credits voor het conventionele cacao poeder uit te wisselen omdat dit een achterwaartse kredietuitwisseling zou zijn.

<sup>4</sup> De Chain of Custody Standard kan [hier](#) gedownload worden

Voorbeeld III: Bedrijf C koopt 100 kg UTZ cacaoboter in. Het bedrijf koopt eveneens conventionele cacao-poeder voor de productie van chocoladerepen. In dit geval is het niet toegestaan om de UTZ credits tussen boter en poeder uit te wisselen en de chocoladereep als UTZ te verkopen. Een kredietuitwisseling tussen cacaoboter en –poeder is niet mogelijk.

## 7. Kredietaccounts en Multi-Site-onderneming

Als de SCA een zogenaamde multi-site is (meerdere locaties met één hoofdkantoor die onder één account gecertificeerd zijn)<sup>5</sup>, dan is het mogelijk om krediet uit te wisselen tussen de verschillende locaties. In een dergelijk geval dient het hoofdkantoor de inkoop en verwerking/verkoop van alle locaties bij te houden.



<sup>5</sup> Voor meer informatie zie pagina 30 van het [Certification Protocol](#)

## 8. Overzicht van de UTZ conversiescenario's en verhoudingen

Conversiescenario voor kredietaccounts	Voor januari 2018	Na januari 2018
Bonen tot massa	0,82	0,82
Massa tot bonen	Niet toegestaan	Niet toegestaan
Massa tot bonen <u>of</u> poeder	1:1	n.v.t.
Massa tot bonen <u>en</u> poeder	n.v.t.	1:0.5/0.5
Poeder of boter tot bonen	Niet toegestaan	Niet toegestaan
Poeder of boter tot massa	Niet toegestaan	Niet toegestaan
Boter tot poeder	Niet toegestaan	Niet toegestaan
Poeder tot boter	Niet toegestaan	Niet toegestaan
Massa tot Butter Full Premium	0.5	0.5
Massa tot Powder Full Premium	0.5	0.5
<b>Aangekochte niet-pure cacao producten (bijvoorbeeld bulkchocolade, chocolate chips). Gebaseerd op % van het cacao gehalte</b>		
Massa tot niet-puur cacao product (cacao gehalte)	1:1	1:1
Poeder tot niet-puur cacao product (cacao gehalte)	1:1	1:1
Boter tot niet-puur cacao product (cacao gehalte)	1:1	1:1
Niet-puur cacao product (cacao gehalte) tot massa	Niet toegestaan	Niet toegestaan
Niet-puur cacao product (cacao gehalte) tot boter	Niet toegestaan	Niet toegestaan
Niet-puur cacao product (cacao gehalte) tot poeder	Niet toegestaan	Niet toegestaan
Niet-puur cacao product tot niet-puur cacao product	1:1	1:1

Voor meer informatie over de Full Premium producten, zie [Bijlage I](#)

### Gekochte versus verwerkte niet-pure cacao producten

De kredietuitwisselingsprocedure van pure tot niet-pure cacao producten is afhankelijk of het niet-pure cacao product wordt ingekocht of verwerkt. Voor gekochte niet-pure cacao producten is het niet nodig om de specifieke pure cacao ingrediënten te weten van het product, maar kijken we naar het gehele cacao gehalte van het product door de verschillende pure cacao producten bij elkaar op te tellen.

Voor verwerkte niet-pure cacao producten (zoals bijvoorbeeld chocolade) kijken we naar het specifieke pure cacao product (bonen, massa, poeder en/of boter). De reguliere kredietuitwisselingsregels zijn van toepassing.

[Zie bijlage II](#) voor meer informatie en voorbeelden met betrekking tot de kredietuitwisseling van pure UTZ producten tot gekochte en verwerkte niet-pure cacao producten.

## 9. Hulp en Support

Heeft u nog vragen over uw kredietaccount of over het UTZ cacao programma, neem dan contact op met [membersupport@utz.org](mailto:membersupport@utz.org).

# Bijlage I

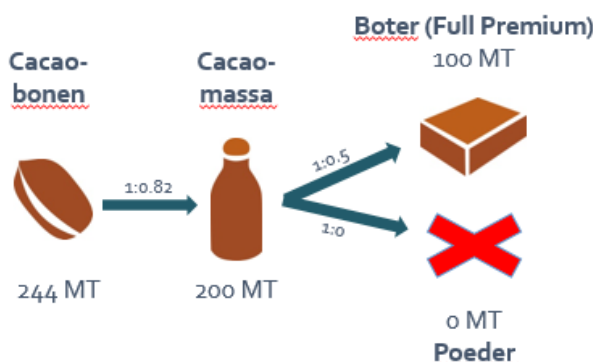
## Full Premium cacaoboter en Full Premium cacao poeder

De volgende full premium cacao producten zijn beschikbaar in het GIP:

- Full Premium cacaoboter
- Full Premium cacao poeder

Deze producten hebben om twee redenen een andere naam:

1. Om ze in de toeleveringsketen te onderscheiden van 'reguliere' cacao poeder en –boter verkregen door middel van de verhouding 1:0.5/0.5;
2. Deze full premium producten verschillen van 'reguliere' cacaoboter en –poeder door de conversieverhouding van cacao massa die gebruikt is om ze te maken. In plaats van de gebruikelijke 1:0.5/0.5 conversieverhouding (100 ton cacao massa = 50 ton cacaoboter en 50 ton cacao poeder), worden de Full Premium producten verkregen door de verhouding 1:0.5 te gebruiken waarbij 100 ton cacao massa = 50 ton Full Premium cacaoboter of 50 ton Full premium cacao poeder. De resterende 50 ton van het eindproduct (boter of poeder, afhankelijk van de gekozen conversie) wordt uit het systeem verwijderd. Op deze manier kan er geen claim worden gelegd op het verwijderde product (het fysieke volume van het verwijderde bijproduct wordt doorverkocht als conventioneel). In onderstaand voorbeeld wordt de UTZ premie van de Full Premium cacaoboter berekend op grond van de gehele hoeveelheid bonen die nodig was om deze boter te verkrijgen, namelijk 244 ton (het omgekeerde scenario van alleen poeder = 100 ton poeder en 0 ton boter is eveneens mogelijk):



Indien uw organisatie deze producten verwerkt of koopt, kan het zijn dat er ook andere conversieverhoudingen voor cacao massa of cacao boonequivalent van toepassing zijn. Daarom dienen Full Premium producten afzonderlijk in het kredietaccount ingevoerd te worden.

### Conversiescenario voor kredietaccounts

Massa tot boter bij Full Premium*	0,5
Massa tot poeder bij Full Premium*	0,5

\* Heeft u vragen of wilt u deze producten verhandelen, neem dan contact met ons op via [membersupport@utz.org](mailto:membersupport@utz.org).

## Bijlage II

### Kredietuitwisseling van pure UTZ cacao producten tot gekochte versus verwerkte halffabrikaten

**Is het mogelijk om krediet van pure UTZ cacao producten (bonen, massa, poeder en/of boter) uit te wisselen voor een conventioneel chocolade product (niet-puur cacao product)?**

Ja, dit is inderdaad mogelijk. De kredietuitwisseling procedure is afhankelijk of u de chocolade (niet-puur cacao product) heeft ingekocht of verwerkt. Zie eveneens de [credit exchange template](#).

#### **Kredietuitwisseling pure UTZ cacao producten tot gekochte conventionele chocolade (niet-puur cacao product)**

Voor gekochte chocolade kijken we naar het totale cacao gehalte van de gekochte chocolade omdat de specifieke pure cacao producten (bonen, massa, poeder en/of boter) van dit product niet bekend zijn. Dit maakt het mogelijk om pure UTZ gecertificeerde cocoa producten (bonen, massa, poeder en/of boter) over te zetten naar ingekochte conventionele chocolade met de juiste conversie ratios (zie de tab op pagina 6)

#### Voorbeeld chocolate chip cookies

U verwerkt chocolate chip cookies in verpakkingen van 0.5 kg (500 gram) elk. De chocolate chip cookies bevatten 0.05 kg (50 gram) cacao massa en 0.1 kg (100 gram) chocolade waarvan het cacao gehalte 0.05 kg (50 gram) is. Het totale cacao gehalte van het product is 20%.

Om 10.000 verpakkingen chocolate chip cookies te maken, is er 500 kg cacao massa nodig ( $10.000 * 0.05$ ) en 1000 kg chocolade waarvan het cacao gehalte 500 kg is ( $10.000 * 0.05$ ).

Om deze 10.000 verpakkingen chocolate chip cookies waarvoor conventionele chocolade is ingekocht als UTZ te kunnen claimen, dient het volgende ingekocht te worden:

- a) 1000 kg cacao massa (500 kg voor de gebruikte cacao massa en 500 kg voor het cacao gehalte van de gebruikte chocolade);
- b) 500 kg cacao massa en 500 kg cacao boter (voor de gebruikte 500 kg cacao gehalte van de gebruikte chocolade);
- c) 500 kg cacao massa en 500 kg cacao poeder (voor de gebruikte 500 kg cacao gehalte van de gebruikte chocolade).

#### **Kredietuitwisseling pure UTZ cacao producten tot verwerkte chocolade (niet-puur)**

Voor verwerkte chocolade, wordt er naar het specifieke pure cacao product (bonen, massa, poeder en/of bonen) gekeken. Daarom zijn de reguliere regels omtrent kredietuitwisseling van toepassing.

#### Voorbeeld pure chocoladereep

U maakt pure chocoladerepen met een gewicht van 0.2 kg (200 gram) per stuk. De pure chocoladereep bevat 0.06 kg (60 gram) cacao massa, 0.05 kg (50 gram) cacao boter en 0.05 kg (50 gram) cacao poeder. Het totale cacao gehalte is 80%.

Om 10.000 pure chocoladerepen te maken is er 600 kg cacao massa ( $10.000 * 0.06$ ), 500 kg cacao boter ( $10.000 * 0.05$ ) en 500 kg cacao poeder ( $10.000 * 0.05$ ) nodig.

Om deze 10.000 pure chocoladerepen als UTZ te verkopen, dient u het volgende in te kopen:

- a) 1100 kg cacao massa (600 kg voor de gebruikte cacao massa en 500 kg voor de boter (500 kg) en poeder (500 kg)); of
- b) 600 kg cacao massa, 500 kg cacao boter en 500 kg cacao poeder