

Afrikaanse cacaoboeren slachtoffer van chocoladewetgeving

Annemieke van Roekel

Chocolade bestaat nu nog uit pure cacao.

Of dat in de toekomst zo blijft is nog maar de vraag. Want de Europese Commissie wil de wetgeving veranderen. Het ziet er naar uit dat de cacao-boeren in de derde wereld er de dupe van worden.



Foto: A.v. Roekel

Cacaoboeren in Ghana

Nederlanders zijn de grootste chocoladeeters van de landen van de Europese Unie. Wij verorberen jaarlijks bijna acht kilo, vooral in candybars.

Met de nieuwe chocolade-richtlijn wil de Europese Commissie het mogelijk maken dat een deel van de cacao's in chocolade vervangen mag worden door andere plantaardige vetten, zoals palmolie. Als het voorstel door het Europese Parlement wordt aangenomen, zal de vraag naar cacao met honderd tot 130 duizend ton afnemen, berekende de Internationale Cacao-organisatie. Dat is bijna tien procent van de wereldcacaoproduktie. De cacao's uit de derde wereld worden er de dupe van.

De meeste cacao komt uit West-Afrika uit de landen Ivoorkust en Ghana. Ivoorkust is met een jaarexport van bijna achthonderduizend ton van alle cacao's producerende

Wetswijziging

Nul-procentregeling: geen andere vetten dan cacao- en cacao-olie worden toegestaan in chocolade. Dit is de huidige situatie in een aantal landen van de Europese Unie zoals Nederland, Frankrijk, België, Italië en Spanje.

Vijf-procentregeling: andere plantaardige vetten mogen cacao-olie in chocolade vervangen. Een reep mag voor maximaal vijf procent van zijn totale gewicht uit andere plantaardige vetten bestaan. De cacao-olie wordt dan voor 15 à 30 procent vervangen. Dit is nu het geval in onder andere Groot-Brittannië, Oostenrijk en Zweden.

landen koploper op de wereldmarkt, gevolgd door Ghana. Voor deze landen is de export van cacao van groot belang voor de nationale economie. Ook Maleisië, Indonesië en Brazilië zijn belangrijke cacao-exporteurs. De verwerking van de cacao-bonen vindt vooral plaats in West-Europa en de Verenigde Staten.

Minimumgehalte

Om chocolade te maken worden de cacao-bonen eerst vermalen tot een vetachtige massa, de cacao-massa. Deze zogenaamde cacao-massa wordt vervolgens geperst waarbij cacao-poeder en cacao-olie ontstaat. Chocolade bestaat uit cacao-massa, waaraan extra cacao-olie en suiker is toegevoegd. Voor melkchocolade wordt ook nog melk, of melkpoeder, toegevoegd. In de nieuwe wet mag maximaal vijf procent van het totale gewicht van een reep chocolade uit andere vetten dan cacao-olie bestaan. De vervanging van het deel cacao-olie kan oplopen tot vijftien à dertig procent. Het minimumgehalte aan cacaobestanddelen (35 procent) blijft in het wetsvoorstel wel gehandhaafd. Dit gehalte is ook altijd vermeld op het etiket van een reep of candybar.

Lidstaten

Nu bepalen sommige Europese lidstaten zelf of zij vervanging van cacao-olie al dan niet toestaan. Dit is onder meer afhankelijk van het moment waarop zij tot de Europese Unie zijn toegetreden. Zo bevat bijvoorbeeld Engelse chocolade wel andere vetten. Ook Oostenrijk en Zweden staan vervanging van cacao-olie tot een maximum van vijf procent toe, in Finland zelfs tot tien procent. Dit is geen eerlijke situatie want de reep met cacao-olie vervangers is goedkoper en dus concurrerend op de Europese markt. De chocoladefabrikanten in andere Europese landen mogen immers alleen cacao-olie gebruiken. Om aan deze situatie een einde te maken is de Europese

Commissie met het nieuwe wetsvoorstel gekomen dat voor alle lidstaten moet gaan gelden (geharmoniseerde wetgeving).

Belgische bonbon

Mark Huis in 't Veld van Fair Trade, importeur van derde wereld producten, denkt dat het nieuwe voorstel weinig kans van slagen heeft: "Duitsland, Frankrijk en België zijn tegen de vijf-procentregeling. Frankrijk omdat het opkomt voor de belangen van zijn voormalige koloniën zoals Ivoorkust en België omdat het bang is dat de kwaliteit van de Belgische chocolade, zoals de bonbon, in het geding komt. In deze landen, maar ook in Italië en Spanje, is vetvervanging dan ook niet toegestaan."

Nederland

Ook in Nederland is de vervanging van cacao-olie verboden. Huis in 't Veld: "Nederland is altijd tegen vervanging geweest. De Tweede Kamer heeft de regering eind 1996 nog gevraagd vast te houden aan de nul-procentregeling en binnen Europa voor dit standpunt steun te zoeken. De ministers van Landbouw, Buitenlandse Zaken en Ontwikkelingssamenwerking staan achter nul procent vetvervanging in Nederland. Alleen minister Wijers van Economische Zaken is voorstander van het toepassen van cacao-olievervangers. Door goedkopere vetten te gebruiken kan de chocolade-industrie aanzienlijk besparen. Ook de olie- en vetindustrie ziet zijn omzet stijgen als gevolg van de maatregel. Het ministerie van Economische Zaken heeft de olie- en vetindustrie een subsidie beschikbaar gesteld ten behoeve van innovatie op dit gebied."

Grondstoffen

In de landen waar cacao-olie al wordt vervangen, wordt hiervoor palmolie in combinatie met de sheanoot gebruikt. Palmolie is te zacht om alleen te gebruiken. Het hardere vet van de sheanoot, eveneens een tropisch product, wordt aan de palmolie toegevoegd in een verhouding van ongeveer één deel shea- en twee delen palmolie. De sheaboom groeit in het wild in de Afrikaanse landen onder de Sahel. Het is een boom die de afwisseling van de hitte overdag en de barre koude 's nachts kan verdragen. Eén maal per drie jaar geeft de boom vruchten. Het duurt zo'n 25 jaar voordat een sheaboom vruchten geeft. "Op dit moment is het aanbod aan sheanoten voldoende om de vervanging van cacao-olie te dekken", aldus Louis Bendsdorp van de Nederlandse Cacao Vereniging (NCV), de overkoepelende organisatie voor de cacao-overwerkende industrie, "maar als alle Europese landen hiertoe en masse overgaan is het aanbod van sheanoten onvoldoende. Dan ligt het voor de hand dat de chocolade-industrie op zoek zal gaan naar andere grondstoffen of processen waarmee cacao-olie kan worden geïmiteerd."

NIPO-onderzoek

Van de Nederlandse consumenten zegt zestig procent alleen 'echte' chocolade te blijven kopen. Betrokkenheid bij de boeren in ontwikkelingslanden is daarbij een belangrijk argument. Dit blijkt uit een onderzoek dat het NIPO in september 1996 heeft uitgevoerd. Voor een kwart van de ruim achthonderd ondervraagde respondenten is alleen de smaak van chocolade belangrijk. Als het gebruik van andere vetten dan cacao-olie in chocolade worden toegelaten, wil meer dan tachtig procent dat dit op de voorkant van de verpakking wordt vermeld.

Technologie

Het produceren van vetten die aan dezelfde eisen voldoen als cacao-olie is geen eenvoudige zaak, aldus Bendsdorp. "Als verschillende vetten met elkaar worden gemengd geldt dat ze met elkaar overweg moeten kunnen. Ze mogen elkaar niet afsto-





Rijpsingsproces van de cacaoenen

De cacaoenen zijn de pitten van de cacaovrucht, een harde, oranje vrucht in de vorm van een rugbybal. Als de vrucht rijp is, slaat de boer hem doormidden. Binnenin de vrucht bevinden zich ongeveer dertig tot veertig pitten in een pulpachtige massa. De pitten worden met de pulp op een hoop gegooid en afgedekt. Dan vindt een gistingsproces (fermentatie) plaats waarbij de suikers uit de pulp worden omgezet in alcohol. De pit gaat dood, verkleurt van wit naar bruin en wordt langzamerhand hard. De cacaoenen worden hierna gedroogd in de zon, of in houtgestookte oventjes. Het is belangrijk voor een goede kwaliteit van de cacao dat dit gelijkmatig en langzaam gebeurt. Als de cacaoenen gedroogd zijn worden ze verpakt in zogenaamde cacaoenen. Alleen Ghana kent een systeem waarbij iedere baal wordt voorzien van een loodje zodat bekend is van welke boer de cacao afkomstig is. Een uniek systeem van kwaliteitscontrole.

Wat West-Afrika aan cacaoenen exporteert is meer dan de helft van alle cacaoenen voor de wereldmarkt.

ten en ze moeten een vergelijkbaar smeltgedrag hebben. Dat geldt bijvoorbeeld voor de combinatie van palm- en sheaolie. Maar ook de technologie waarbij één soort olie langs enzymatische weg wordt veranderd, zodat een cacaoenachtig produkt ontstaat met dezelfde che-

Belangrijkste exporteurs van cacaoenen

export cacaoenen (x 1000 ton, 1995)	export cacaoenen in % (aandeel wereldmarkt)
Ivoorkust	770 45,0
Ghana	239 14,0
Indonesië	193 11,3
Nigeria	133 7,8
Kameroen	101 5,9
Maleisië	53 3,1
Brazilië	19 1,1

Bron: International Cacao Organisation, Cacao Statistics Volume XXII nr.3

Consumptie van chocolade in de Europese Unie

Chocoladeconsumptie (kg per inwoner/jaar)	
Nederland	7,7
Groot-Brittannië	7,4
Oostenrijk	7,3
België / Luxemburg	7,2
Duitsland	6,9
Ierland	6,7
Denemarken	6,6
Zweden	5,1

Bron: Evert Vermeer Stichting, 1996

misch-fysische eigenschappen, is al voorhanden. Allerlei oliën kunnen dan als grondstof dienen, zoals palmolie, zonnebloemolie, raapzaadolie en soja. Unilever heeft al een fabriek in de Zaanstreek staan waar deze technologie wordt toegepast bij de productie van babyvoeding. De vraag naar cacaoenvervangers is nu nog te klein voor een rendabele productie." Als het voorstel van de Europese Commissie wordt aangenomen, is die vraag aanzienlijk groter. Dan zal er in heel Europa behoefte zijn aan 60.000 ton vetten ter vervanging van cacaoenoter.

Valt wel mee?

Volgens de Nederlandse chocolade-industrie valt het wel mee met het voorspelde inkomtenverlies van de cacaoenen. Want in de

toekomst zal de vraag naar cacao het aanbod overtreffen, zodat de prijzen zullen stijgen en het inkomen van de cacaoenen met dertig procent zal toenemen. Maar de afgelopen tien jaar is de prijs van cacao op de wereldmarkt zo ongeveer gehalveerd tot ongeveer 1300 US Dollar per duizend kilo cacaoenen op dit moment. Tegelijkertijd is het inkomen van de cacaoenen gehalveerd, terwijl de omzet van de chocolade-industrie is gestegen. Uiteindelijk zal de beslissing over de nieuwe chocolade-richtlijn worden genomen door het Europees Parlement. Zij studeren nu op het voorstel van de Europese Commissie en zullen in maart officieel reageren. Huis in 't Veld: "Maar een definitieve beslissing over de chocolade-richtlijn verwachten we niet eerder dan volgend jaar." □

