

Nederlanders eten de meeste chocolade van Europa - per jaar per persoon bijna acht kilo. Als het aan de Brusselse wetgevers ligt is chocolade binnenkort geen echte chocolade meer. Dan mag cacaoboter gedeeltelijk worden vervangen door andere vetten, zoals de goedkopere palmolie.

Chocolade-fantasie wordt werkelijkheid

Het Parool 19 okt. '96

door ANNEMIEKE VAN ROEKEL

VERVANGING van cacaoboter door andere plantaardige vetten levert de chocolade-industrie aanzienlijke kostenbesparingen. Bovendien wordt de industrie minder afhankelijk van de cacaofoon als enige grondstof voor chocolade. Voor de - veelal kleine - boeren uit ontwikkelingslanden zou de wetswijziging een slag voor de export betekenen.

De meeste cacao komt uit Afrika, vooral de West-Afrikaanse landen Ghana en Ivoorkust. De boeren fermenteren en drogen de bonen, maar de verwerking van de boon tot chocolade gebeurt vooral in Europa en de Verenigde Staten.

De nieuwe wet stelt dat chocolade uit maximaal vijf procent andere vetten mag bestaan. Omdat chocolade maar voor een deel uit vet, de cacaoboter, bestaat, betekent dit afhankelijk van het type chocolade een vervanging van 15 tot 30 procent van de cacaoboter. Het minimum gehalte aan cacao-bestanddelen (35 procent) zou in de nieuwe wet wel gehandhaafd blijven.

Kritische geluiden over de nieuwe chocolade-regeling zijn afkomstig van verschillende lidstaten (onder andere België omdat kwaliteit voor chocoladeproducten hier hoog in het vaandel staat), het Europese Parlement in Brussel en ontwikkelingsorganisaties. Ook Nederlandse importeurs van Derde-Wereldproducten zoals de wereldwinkels en Fair Trade, die cacao en koffie onder het merk Max Havelaar verkopen komen op voor de belangen van de boeren.

Medewerker Mark Huis in 't Veld van Fair Trade: "Wij zijn tegen het voorstel van de Europese Commissie want als de lidstaten zelf mogen bepalen of ze wel of geen vervangende vetten in chocolade toestaan wint uiteindelijk de concurrentie, en dus de lagere prijs. Dan is het onvermijdelijk dat de chocoladefabrikanten gaan lobbyen bij hun regering die dan alsnog overstag zal gaan."

De Internationale Cacao-organisatie heeft berekend dat bij een vervanging van cacaoboter door andere vetten de vraag naar cacao wereldwijd met honderd- tot honderddertigduizend ton zal verminderen, wat neerkomt op een exportvermindering van negen procent. Huis in 't Veld: "Op jaarbasis is dat een half miljard dollar, en als de VS Europa hierin volgt zal dat bedrag verdubbelen."

Minister Pronk van Ontwikkelings-samenwerking is geen voorstander. Maar voor het Nederlandse standpunt is het ook van belang dat voor alle Europese lidstaten dezelfde regeling

gaat gelden - of dat nu nul procent of vijf procent vetvervanging betekent. Nu hanteren lidstaten hun eigen regels.

Volgens de ontwikkelingsorganisaties betekent de vervanging van cacaoboter een schending van de internationale cacao-overeenkomst, waarin is afgesproken de consumptie te stimuleren. Op de Wereldvoedseltop in Rome volgende maand zal het onderwerp van de bestaanszekerheid van de boeren in ontwikkelingslanden weer ter sprake komen. Want de nieuwe wet betekent voor ongeveer tien miljoen cacaoboeren wereldwijd een verlies aan afzet en een lagere prijs voor hun produkt. De afgelopen tien jaar is de prijs van cacao op de wereldmarkt ongeveer gehalveerd.

Behalve directe financiële gevolgen zijn er ook risico's op de lange termijn. Boeren zullen in reactie op tegenvallende prijzen noodgedwongen moeten overschakelen op andere agrarische activiteiten. Dit kan funest zijn voor de bossen.

Maar ook de Amsterdamse haven, van oudsher 's werelds grootste overslagplaats van cacao, zal inkomsten derven. Jaarlijks importeert Nederland bijna driehonderdduizend ton cacaobonen, waarvan twee derde weer wordt geëxporteerd. Ook voor de cacaooverwerkende industrie in de Zaanstreek zal de gewijzigde chocolade-regeling tot verliezen leiden.

Behalve overheid, industrie en Derde-Wereldorganisaties mengt de Hartstichting zich ook in de cacao kwestie, omdat vervangende vetten in vergelijking met cacaoboter een hoger gehalte aan verzadigde vetzuren bevatten en daardoor cholesterolverhogend zijn. Het cholesterolgehalte in het bloed is een risicofactor bij het ontstaan van hart- en vaatziekten.

En hoe staat de Nederlandse consumptie tegenover de nieuwe chocoladefantasie? Volgens het NIPO zou een meerderheid van de Nederlanders de samenstelling van chocolade willen houden zoals deze nu is. De drie belangrijkste redenen die worden genoemd zijn: betrokkenheid met de boeren in ontwikkelingslanden, het gezondheidsaspect en de onduidelijkheid over de samenstelling van chocoladeproducten.

Mocht het kostenvoordeel voor de chocolade-industrie toch de doorslag geven en de vervanging van cacaoboter een feit worden, dan vindt meer dan tachtig procent van de consumenten dat de chocoladefabrikant de ingrediënten op de verpakking moet vermelden en zegt zestig procent alleen echte chocolade te blijven kopen.