

# La crisi del cacao

Produzione cioccolato, un altro problema da risolvere. L'Unione europea ha appena assestato un brutto colpo alla Costa d'Avorio, il paese del cacao. Da circa due settimane è possibile sostituire, senza perdere la denominazione 'cioccolato', il tipico prodotto ivoriano con materie grasse vegetali. Il prodotto, è, dal 2000, oggetto di una direttiva europea, che stabilisce appunto la possibilità di commercializzare, con la denominazione "cioccolato", quei prodotti contenenti sostanze grasse vegetali diverse dal burro di cacao. L'Italia e la Spagna sono state condannate dalla Corte di giustizia europea per aver adottato una normativa in materia non in linea con la legislazione europea, entrata in vigore quest'anno, adottando la dicitura "surrogati del cioccolato" in presenza di grassi vegetali quali burro di karité e olio di palma.

Qualche onorevole, indignato, ha chiesto l'intervento della Rappresentanza italiana presso l'Ue per la sentenza. La posizione dell'Italia si basa infatti su una direttiva del Consiglio del 1973, ritenendo che la normativa in questione avesse disciplinato definitivamente il problema. Normativa che stabilisce che i prodotti contenenti sostanze grasse vegetali non possono essere compresi fra quelli venduti con la denominazione "cioccolato". Ma per la Corte europea, una decisione del genere comporta dei costi aggiuntivi di confezionamento per gli operatori, costituendo inoltre un'influenza negativa per i consumatori. Cosa che crea un grave pregiudizio al principio di libera circolazione delle merci. Ma che peccato, meglio non sapere cosa mangiamo per non danneggiare il mercato.

La questione rischia di mettere a repentaglio la sopravvivenza delle ditte produttrici italiane, comprese quelle toscane. "Un danno enorme per i consumatori italiani, - hanno commentato da più parti in questi giorni - che praticamente non si accorgeranno se quello che stanno assaggiando sia il vero 'oro

dei Maya' oppure un surrogato". Secondo alcuni, l'Europa dovrebbe lasciare dei margini di libertà ai singoli Stati membri per quanto riguarda le peculiarità nazionali. Il ministro per le politiche agricole, Gianni Alemanno, a garanzia dei produttori di qualità, ha proposto il riconoscimento della 'Specialità tradizionale garantita', un modo per distinguere i veri cioccolatai da chi della tavoletta ha fatto un business.

Ma né l'Unione europea né tanto meno l'Italia "insorta" hanno pensato a quelle che possono essere le conseguenze della direttiva europea per i produttori dell'Africa e del Sudamerica, che vivono della coltivazione di piantagioni di cacao. La Costa d'Avorio copre il 40 per cento della produzione mondiale del prodotto dolciario, mentre in tutta l'Africa occidentale sono almeno 11 milioni le persone che dipendono dal cacao per il loro reddito. La sostituzione del burro di cacao con materie grasse vegetali, secondo alcune stime fatte, comporterà una diminuzione di consumo tra le 80 e le 120 mila tonnellate di semi di cacao. Cosa che economicamente significa una perdita di introiti di 600 miliardi di lire per il Ghana, e di ben 1.600 miliardi per la Costa d'Avorio.

Perché tutto questo? Presto svelato il mistero. Il burro di cacao incide su circa l'8% del costo del cioccolato, mentre l'olio di palma è 10 volte meno costoso. E coincidenza vuole che le multinazionali del settore, tra le quali vanno menzionate Jacobs-Suchard, Philip Morris, Nestlé, Mars, Ferrero e Cadbury, tanto attente alla qualità dei loro prodotti, abbiano insistito non poco sulla questione. Da notare che nel mondo 9 multinazionali controllano il 70% degli usi industriali del cacao e il 50% della raccolta, mentre in ambito europeo sono in grado di controllare il 74% della produzione di cioccolato. Un vero e proprio domino.