

USICONS

Associazione nazionale per la difesa dei diritti degli utenti e dei consumatori,
aderente all'Unione Sindacale Italiana (USI)

Sedi Nazionali in Roma - Vicolo del Buon Consiglio n. 31

Tel. e fax : 06. 4819930 – 06.69202080

www.usicons.it

e-mail: info@usicons.it

Bye Bye Cioccolato

L'avvicinarsi dell'estate spinge molti a curare il proprio corpo, ad iniziare diete e salutari pratiche sportive e con esse una sana alimentazione. Ma quanto c'è di sano in un cioccolato prodotto non più con le fave di cacao?

Quello che sta accadendo da qualche anno, senza molti *rumor* è un vero assalto alla produzione di cioccolato "puro" e alla salute dei consumatori, soprattutto bambini.

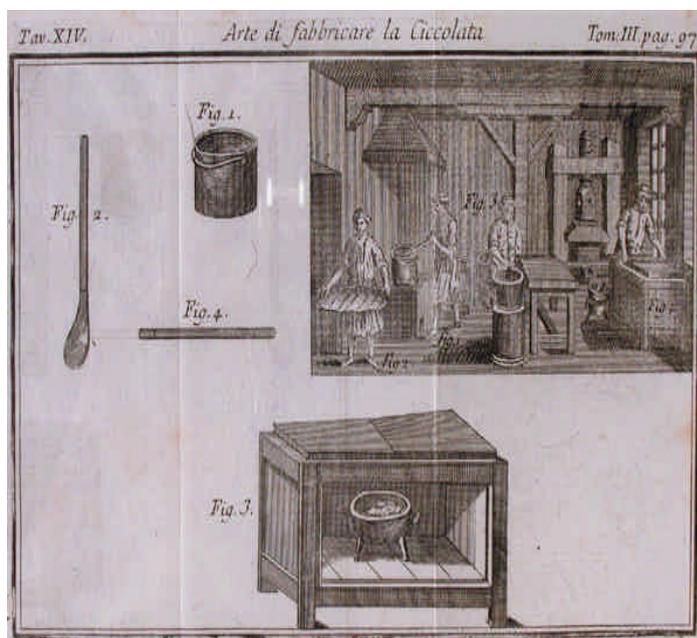
La situazione attuale

La Commissione, organo esecutivo dell'Unione Europea nel lontano 2000, ha approvato all'unanimità (l'Italia era rappresentata da Emma Bonino - Commissario per la pesca, la politica dei consumatori e l'aiuto umanitario d'emergenza, e da Mario Monti, Commissario per il mercato unico) una direttiva che consentiva di produrre cioccolato con ingredienti diversi dal burro di cacao.

Fino ad allora il cioccolato prodotto nell'Unione Europea doveva contenere almeno circa il 35% di materia secca di cacao e il 19% di burro di cacao; ma dal momento dell'introduzione di questa direttiva il cioccolato prodotto nell'Unione Europea può contenere meno cacao e più additivi vegetali.

In Italia il D.Lgs. n. 178 del 12 giugno 2003 ha attuato la direttiva comunitaria 2000/36 relativa ai

prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana, ma fino ad oggi questa normativa che regola la composizione del cioccolato in Italia è stata più rigida rispetto al resto dell'Unione Europea, anche se, in realtà il decreto legislativo permette a prodotti surrogati del cioccolato di potersi definire cioccolato ed essere venduto per tale, mentre per chi desidera mangiare il cioccolato vero, cioè



© Gabinetto Vieusseux - Firenze

senza aggiunta di grassi vegetali non gli resta che cercare, chiedere, esigere prodotti con la dicitura “cioccolato puro”.

Nel 2003, la Corte di Giustizia dell'Unione Europea ha sanzionato con la procedura d'infrazione nr. 2003/5258, il D.lgs nr. 178 condannando l'Italia (ma anche la Spagna) *“per aver vietato la commercializzazione con la denominazione “cioccolato” dei prodotti contenenti sostanze grasse vegetali diverse dal burro di cacao”*. Per i giudici europei l'aggiunta nella produzione di cioccolato di sostanze grasse vegetali diverse dal burro di cacao *“non modifica la natura del prodotto e l'indicazione sull'etichettatura e' sufficiente per garantire una corretta informazione dei consumatori”*

Ed eccoci quindi, di nuovo, di fronte a lobby e multinazionali alimentari che nel 2000 beneficiano di una direttiva dell'Unione Europea nella quale si autorizza a definire cioccolato ciò che invece è surrogato, cioè olio di cocco, olio di palma (lo stesso con cui si friggono le patatine nei fast-food ed i cui effetti nocivi sul colesterolo sono ben noti) o altri grassi vegetali, mentre chi vuole mangiarsi un po' di cioccolata vera è obbligato ad interpretare le diciture sulle etichette, che molto spesso sono chiare come le clausole riportate sui contratti bancari o assicurativi.

Ma quali sono le definizioni di cioccolata secondo il D.Lgs. n. 178 che ha recepito la direttiva?

In base al decreto, solo il prodotto che contiene burro di cacao può essere denominato “cioccolato puro”, mentre i prodotti che utilizzeranno altri grassi vegetali devono riportare la dizione “cioccolato” sulla confezione di vendita.

Ma chi ha mai visto sulle confezioni di cioccolata in vendita nella grande distribuzione la dicitura “cioccolato puro”?

Ecco che allora il cioccolato che prima per legge non poteva che essere cioccolato “puro” diventa un prodotto di nicchia, “pregiato”, di classe e conseguentemente più costoso. Come accade molto spesso quando ci sono di mezzo aziende produttrici che possono far sentire il loro peso, da una situazione in cui la cioccolata era cioccolata e basta, sia per le produzioni pregiate che per quelle commerciali si è passati ad una situazione nella quale solo i prodotti pregiati e dunque più costosi utilizzano la pasta di cacao, mentre i prodotti di più largo consumo, come gli *snacks* che i nostri bambini all'interno dei supermercati chiedono disperatamente, possono essere fatti con ingredienti che definire cioccolato sembra veramente un'offesa all'intelligenza di qualsiasi cittadino-consumatore, per la qualità infima e per i danni potenziali alla salute.

Quali sono gli ingredienti alternativi al cioccolato?

Secondo il decreto legislativo 178/2003 i GRASSI VEGETALI DIVERSI DAL BURRO DI CACAO (Allegato II - previsto dall'articolo 2, comma 1) sono, singolarmente o miscelati, **equivalenti al burro di cacao** e devono rispondere ai seguenti criteri:

- a) sono grassi vegetali non contenenti acido laurico, ricchi di trigliceridi monoinsaturi simmetrici di tipo POP, POSt StOSt (P=acido palmitico; O=acido oleico; St=acido stearico);
- b) sono miscelabili in qualunque proporzione con il burro di cacao e compatibili con le sue proprietà fisiche (punto di fusione e temperatura di cristallizzazione, velocità e di fusione, necessità di trattamento di tempra);
- c) sono ottenuti esclusivamente mediante procedimento di raffinazione e/o frazionamento, essendo esclusa la modificazione enzimatica della struttura del trigliceride.

A norma di tali criteri possono essere utilizzati i seguenti grassi vegetali, ricavati dalle piante in appresso elencate:

- 1) **burro d'illipé**/sego del Borneo o Tengkwang-Shorea;
- 2) **olio di palma**/Elaeis guineensis, Elaeis olifera;
- 3) **grasso e stearina di Shorea robusta** /Shorea robusta;
- 4) **burro di karité**/Butyrospermum partii;
- 5) **burro di cocum**/Garcinia indica;
- 6) **nocciolo di mango**/Mangi fera indica;

è consentito l'impiego di **olio di cocco** nel cioccolato che viene utilizzato per la preparazione di gelati o di prodotti congelati analoghi.

Ma produttori e distributori non sono ancora evidentemente soddisfatti, in quanto la differente etichettatura può indurre il consumatore consapevole a chiedere e scegliere comunque il cioccolato vero, preferendolo ai surrogati potenzialmente dannosi per la salute, spacciati per cioccolata. La lobby del cioccolato "sporco" si è adoperata affinché fosse abolita la possibilità di distinguere in maniera trasparente la diversa qualità. Ed ecco allora che nella precedente legislatura, il 14 dicembre scorso, nell'esame al Senato del disegno di legge di recepimento della direttiva europea, è stato approvato un emendamento con il quale è stato eliminato l'ultimo baluardo alla distinzione tra cioccolato vero e cioccolato "sporco", modificando il cosiddetto decreto "salvacioccolato" n. 178/2003 ed in particolare abrogando l'art. 6.

Burro di karité.

Si ricava dai semi di *Butyrospermum parkii*, un albero che appartiene alla famiglia delle sapotacee, tipico dei parchi dell'Africa, dal Senegal al Nilo meridionale. Ha molte somiglianze con il burro di cacao, ma gusto meno saporito. Il burro deriva dalle bacche della pianta.

Burro d'illipé.

E' anche noto come sego del Borneo o tengkwang. E' estratto dai semi di *Illipe latifolia* e *butyracea*, pianta che cresce prevalentemente in India e in Malesia, in genere nel Sud-est asiatico. Ha fiori carnosi e dolci che è possibile consumare anche crudi. Si utilizza pure per la produzione di candele e saponi.

Olio di palma.

E' estratto dai frutti della *Elaeis guineensis* o dalla *Elaeis olifera*, due delle molte specie che fanno parte della famiglia delle palme. Racchiude circa il 50% di acido palmitico, accusato di causare l'innalzamento dei livelli di colesterolo nel sangue. E' un po' come il prezzemolo si trova dappertutto: creme di cioccolato, merendine, oli per la frittura.

Grasso o stearina di shorea.

Deriva dai semi di *shorea robusta*, pianta della famiglia dipterocarpacee, che include 180 specie, tutte originarie delle regioni tropicali asiatiche. Più in dettaglio, si tratta di grandi alberi che si trovano in India, Malesia e Filippine. E' chiamato anche burro di Sal. E' adoperato in modo massiccio nella produzione delle margarine.

Burro di kokum.

E' ottenuto dai semi di *Garcinia indica*, specie sia arborea che arbustiva, diffusa prevalentemente in India. Le sue caratteristiche chimiche e organolettiche si avvicinano a quelle del burro di karité e di illipé. Nel Vecchio Continente è stato a lungo usato, come eccipiente, per confezionare pomate e unguenti.

Grasso di nocciolo di mango.

Il suo nome scientifico è *mangifera indica*, albero indio-malese. Si coltiva ai tropici soprattutto per il frutto carnoso e per il suo valore nutritivo.

Fonte Wwf.ch

Fortunatamente e grazie soprattutto alle pressioni dei consumatori e della CNA, il disegno di legge n. 3509, con l'accordo di tutti i gruppi parlamentari della Camera, è stato stralciato dell'art. 20, quello che prevedeva l'abrogazione della dicitura "cioccolato puro". La fine della legislatura ha per il momento "salvato" quest'ultimo, seppure insufficiente, confine tra cioccolato puro e cioccolato "sporco", ma si può essere certi che la questione non è chiusa ed interesserà anche il nuovo Parlamento.

Secondo l'Usicons è ora di tornare all'origine e chiamare le cose con il proprio nome, ovvero cioccolato (e basta) quello che oggi viene denominato cioccolato "puro" e surrogato di cioccolato, quello che oggi è stato erroneamente elevato al rango di cioccolato. Solo ristabilendo le esatte denominazioni dei prodotti commercializzati, si riuscirà a tutelare la salute dei consumatori e a stabilire il giusto prezzo che si è disposti a pagare per l'acquisto del prodotto.

Ma perché i grandi produttori dolciari premono per chiamare cioccolato ciò che cioccolato non è? Semplice: il burro di cacao rappresenta circa l'8 per cento del costo di produzione del cioccolato e **gli altri oli sono fino a dieci volte meno costosi** (Fonte: TransFair Italia - Ctm-Altromercato).

Tutto questo bell'agire poi non ha solo riflessi nel nostro "Bel Paese" ma anche effetti a cascata, soprattutto sulle economie dei paesi in via di sviluppo.

La direttiva del parlamento europeo, che autorizza la produzione di cioccolato, utilizzando grassi vegetali diversi dal burro di cacao (burro di illipè, olio di palma, burro di karitè, burro di shorea, olio di cocco, olio di semi di cotone), cioè grassi saturi pessimi per il colesterolo, ma ottimi per

ingrassare i profitti delle multinazionali, non potrà che avere riflessi negativi su sui Paesi produttori di cacao che vedranno la domanda diminuire con forti ripercussioni sul prezzo e conseguentemente sui

Definizioni e caratteristiche

nelle denominazioni di vendita come segue:

BURRO DI CACAO: E' la sostanza grassa ottenuta da semi di cacao o da parti di semi di cacao

CACAO: Il prodotto ottenuto mediante trasformazione in polvere di semi di cacao puliti, decorticati e torrefatti e che presenta un tenore minimo di burro di cacao del 20% e un tenore massimo di acqua del 9%

CIOCCOLATO: Il prodotto ottenuto da prodotti di cacao e zuccheri. Deve contenere almeno il 35% di sostanza secca totale di cacao e almeno il 18% di burro di cacao e non meno del 14% di cacao secco sgrassato

CIOCCOLATO ALLE NOCCIOLE GIANDUJA: Deve essere composto da una parte di sostanza secca totale di cacao (almeno il 32%) e una parte di nocciole finemente macinate (da 20 a 40 grammi di nocciole per 100 grammi di prodotto)

CIOCCOLATO AL LATTE: Il prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e latte o prodotti derivati dal latte. Deve contenere almeno il 25% di sostanza secca totale di cacao, il 14% di sostanza secca totale di origine lattica e il 25% di materie grasse totali

CIOCCOLATO AL LATTE ALLE NOCCIOLE GIANDUJA: Deve essere composto da una parte di sostanza secca totale del latte del tenore minimo del 10% e da una parte di nocciole finemente macinate, (da 15 a 40 grammi di nocciole per 100 grammi di prodotto)

CIOCCOLATO BIANCO: Il prodotto ottenuto da burro di cacao, latte o prodotti derivati del latte e zuccheri. Deve contenere non meno del 20% di burro di cacao e non meno del 14% di sostanza secca totale di origine lattica

CIOCCOLATINO O PRALINA: Il prodotto della dimensione di un boccone costituito da: cioccolato ripieno, oppure da un unico cioccolato o un miscuglio di cioccolato e di altre sostanze; il cioccolato deve rappresentare il 25% del peso totale del prodotto

Fonte: Ministero Attività Produttive

loro ricavi, penalizzando le esportazioni di cacao di molti paesi africani e sudamericani, facendo aumentare l'esercito degli sfruttati come manodopera a basso costo sui campi di cacao. Altro che commercio equo e solidale.

Complimenti dunque all'Unione Europea per il suo "cioccolato sporco" e al Governo Italiano per la sua sostanziale inerzia nel sollevare il problema nelle sedi istituzionali internazionali. E, viste tali premesse, cosa possiamo aspettarci per le future decisioni che saranno prese su OGM, vino, ortofrutta? Usicons chiede a gran voce al prossimo Ministro per le Politiche Comunitarie (che potrebbe essere proprio l'ex Commissario Emma Bonino, che nulla ha fatto per salvaguardare la salute di tutti i cittadini europei votando la direttiva anzidetta) di creare un consenso a livello comunitario su questo tema, al prossimo Ministro delle Politiche Agricole di intervenire a difesa del cioccolato vero e al prossimo Ministro della Salute di difendere la salute pubblica impedendo che prodotti ricchi di colesterolo, vengano spacciati per cioccolata.

Gli effetti sulla salute pubblica dei grassi saturi cioè i grassi surrogati del "cioccolato sporco"

Gli acidi grassi saturi sono costituiti da una catena di atomi di carbonio uniti tramite legami semplici, ovvero privi di doppi legami. Si trovano in forma solida quali l'olio di palma e l'olio di cocco. Si trovano in alimenti quali i formaggi, il burro, strutto, negli insaccati e nelle margarine.

Hanno alcune controindicazioni: **minore digeribilità, aumento del tasso di colesterolo nel sangue, alterazioni delle arterie, aumento di peso fino ad arrivare all'obesità, malattie cardiovascolari, tumori e vari tipi di infiammazione. Gli studi condotti hanno inequivocabilmente dimostrato che l'incidenza dell'aterosclerosi è più alta in quei paesi dove l'alimentazione è più ricca di grassi saturi.**

Secondo l'ISS i grassi saturi non dovrebbero rappresentare più del 7-8% delle calorie totali giornaliere. Studi condotti in tutto il mondo hanno dimostrato che ridurre la quantità di grassi, in particolare di grassi saturi, di colesterolo e di calorie che si assumono con la dieta, permette nella maggior parte dei casi di abbassare livelli troppo elevati di colesterolemia, e quindi di ridurre il rischio di malattie ad essi associato. La quantità di grasso saturo introdotta con il cibo agisce sui livelli di colesterolo del sangue in misura decisamente superiore rispetto alla quantità di alimenti con colesterolo assunta con la dieta. È stato dimostrato che il grasso saturo è il componente alimentare che influisce maggiormente sui livelli di colesterolo totale e di colesterolo LDL nel sangue, ma vi sono differenze negli effetti di innalzamento del colesterolo per i vari acidi grassi.

Secondo l'ultimo studio dell'OMS **l'Europa si trova infatti ad affrontare un'impressionante aumento dell'incidenza di sovrappeso e obesità**, che colpisce tutta la popolazione e anche, in modo preoccupante, i più giovani, che rappresentano il futuro del nostro continente con conseguenze gravi sulla diffusione di alcune malattie non trasmissibili, fra cui quelle cardio-vascolari e il diabete, e con costi economici e sociali non indifferenti (si calcola ad esempio che in Europa siano riconducibili all'obesità dal 2 all'8% delle spese sanitarie e dal 10 al 13% dei decessi). Per quanto riguarda la situazione italiana, rispetto alla media europea, i nostri adolescenti risultano essere fortemente afflitti dal problema del sovrappeso e dell'obesità. **Secondo l'OMS tra i fattori che provocano obesità molto sentito anche il problema della pubblicità del cosiddetto "cibo-spazzatura", gli alimenti particolarmente ricchi di zucchero, sale e/o grassi saturi o di scarsa qualità (rientra in questi il cioccolato "sporco")**. Del resto è sufficiente riflettere sul fatto che, nel nostro paese, i maggiori investimenti pubblicitari sono proprio quelli che riguardano i prodotti alimentari. Un aspetto del problema tanto grave quanto delicato: gli interessi economici in gioco sono infatti enormi e gli sporadici tentativi fatti - sino ad ora - per tentare di regolamentare il marketing di questi prodotti, hanno incontrato fiere opposizioni da parte delle industrie produttrici.

Indice colesterolo-grassi saturi (CSI)

ALIMENTI	CSI
PESCE BIANCO	4
POLLO SENZA PELLE	6
LATTE INTERO	7
MAIONESE	10
MARGARINA VEGETALE	10
GELATO	13
CARNE (MANZO, AGNELLO, MAIALE)	13
FORMAGGIO (DAL 32 AL 38 % DI GRASSO)	26
UOVA INTERE 2	29
OLIO DI COCCO, DI PALMA, BURRO	47
CACAO	

Fonte: Eufic.org