

Kakao – en älskad men även omdiskuterad produkt

- Produktionen av kakao beräknas uppgå till ca 4 miljoner ton skördeåret 2012/13 vilket är en minskning med närmare 3 procent jämfört med föregående skördeår. Afrika, främst Elfenbenskusten och Ghana, dominerar världsproduktionen med en andel på ca 70 procent.
- Världskonsumtionen av kakao uppgick 2010/11 till ca 0,6 kg per capita. Högst konsumtion har Europa med ca 2,2 kg per capita och lägst Asien med 0,15 kg per capita. I Sverige uppgår konsumtionen till ca 2,3 kg per capita.
- Under 2000-talet och framåt kan man se en tydlig trend i Sverige där kakaohalten i chokladprodukterna ökat.

Inledning

Choklad är en älskad produkt världen över. Inte mindre än 90 procent uppger enligt **Cocoa Barometer 2012** när de blir tillfrågade att de älskar choklad. De resterande tio procenten ljuger! Denna kärleksförklaring till choklad skulle inte vara möjlig utan kakao, den viktigaste ingrediensen i choklad. Kakaobranschen kan dock beskrivas som tidvis instabil med kraftigta variationer i både tillgång, efterfrågan och priser. Dess mörkare sidor omfattar dessutom både ekonomiska, sociala och miljörelaterade frågor. Avsikten med denna kortrapport är att ur ett marknadsperspektiv beskriva sektorn globalt och i Sverige.

Typer av kakaoböner¹

Kakaoträdet, **Theobroma cacao**, växer inom det så kallade kakaobältet som spänner tvärs över den Amerikanska, Asiatiska och Afrikanska kontinenten, mellan 10-20 grader nordlig och sydlig bredd om ekvatorn. Trädet härstammar från de Syd- och Centralamerikanska regnskogarna och är mycket känsligt för blåst och ihållande regn men även för sol och torka. Odlingen av kakaoböner i världen omfattar främst tre sorter, **Criollo** och **Forastero** samt **Trinitario** som är en korsning mellan Criollo och Forastero.

Forasteron är den vanligaste kakaobönan och svarar för cirka 80 procent av världsproduktionen. Av de olika sorterna är den dessutom mest tålig mot sjukdomar och dåligt väder och ger även en mycket hög avkastning. **Forasteron** odlas främst i Afrika där den utgör huvuddelen av produktionen men odling förekommer även i Syd- och Centralamerika. **Criollon** svarar för cirka 10 procent av världsproduktionen och är känd för sin fina smak. Den är dock mindre tålig mot sjukdomar och dåligt väder än **Forasteron** och ger en lägre avkastning. **Criollon** är vanligast förekommande i Syd- och Centralamerika men odlas även på vissa öar i Afrika, Asien och Stilla havet. Avslutningsvis svarar **Trinitarion** för cirka 10 procent av världsproduktionen. Den är likt Forasteron mer tålig mot sjukdomar och dåligt väder samtidigt som den har många av de smakegenskaper man sammankopplar med **Criollon**. **Trinitarion** odlas framför allt i Indonesien, på Sri Lanka, i Sydamerika och på de Karibiska öarna.

¹ I detta avsnitt har uppgifter hämtats från följande källor: <http://www.chokladsajten.com>, <http://www.chokladkultur.se>, <http://www.kutterkonfekt.se>, <http://www.arlafoodservice.se>, <https://www.chokladbutiken.se> och <http://www.eurosweet.se>.



Framställning och struktur²

Odlaren måste vattna och gödsla grödan, motverka angrepp av svampar, bakterier och insekter och dessutom, i den mån det går, skydda den från dåligt väder. De flesta kakaoträden börjar producera frukter efter cirka 5 år och frukter kan sedan skördas i omkring tio år. I de flesta producentländerna skördas kakaofrukterna två gånger per år, oftast mellan november och januari samt mellan maj och juli. Varje kakaofrukt innehåller mellan 20 och 50 bönor som tillsammans med fruktköttet skrapas ur frukten för att läggas på jäsning i stora kar.

Efter jäsningen torkas bönorna i solen för att därefter rensas och rostas, vilket ofta sker i fabriker i mottagarlandet. Under jäsningen utvecklas vissa aromämnen men det är först under rostningen som huvuddelen av aromämnen frigörs. Beroende på kvalitet kan man under rostningsprocessen frigöra vissa aromer och smaker hos bönor av hög kvalitet men också dölja vissa aromer och smaker hos bönor av mindre bra kvalitet.

Efter rostningen mals bönorna och det är under denna process som man avgör om det ska användas till choklad eller kakaopulver. Under malningen valsas bönorna mellan stora plattor. Friktion uppstår samtidigt som temperaturen stiger till cirka 90 grader vilket resulterar i att kakaosmöret i bönorna blir flytande och kakaomassa bildas. Pressar man i detta stadium ur en del av smöret ur kakaomassan får man kakaopulver, behåller man däremot kakaomassan blir det så småningom choklad efter att man tillsatt bland annat socker och andra smakämnen. I det sistnämnda alternativet fortsätter man valsningen tills man fått lämplig konsistens.

I den så kallade **conchningsprocessen** får kakaomassan sin slutliga konsistens genom uppvärmning till mellan 60 och 80 grader under bearbetning av rullar som går fram och tillbaka och sträcker ut massan till dess att den får en slät, tät, smörig och lättsmältande struktur. Värmen reducerar dessutom massans vätskemängd och resulterar i att oönskade smakämnen dunstar bort. Slutligen bidrar också syret i luften till att bittra och syrliga smaker, som dels finns i bönan och dels uppstår vid jäsning och rostning, rundas av. Det sista steget innan man gjuter praliner eller chokladkakor är att chokladen tempereras för att ge den bra brytbarhet, glansig yta och hållbarhet.

Kakao är den huvudsakliga inkomstkällan för mellan 40 och 50 miljoner människor i världen. Av dessa är över 5 miljoner småbrukare som odlar kakaobönor. I de kakaoproducerande länderna varierar kakaogårdarnas storlek och effektivitet. I Västafrika produceras den mesta kakaon på små familjeägda gårdar där inkomsten från kakaoskörden utgör böndernas levebröd. Gårdarna i exempelvis Brasilien och Malaysia är ofta stora och rationella.

² I detta avsnitt har uppgifter hämtas från följande källor:

http://worldcocoafoundation.org/wp-content/files_mf/2012wcfbrochure.pdf, <http://www.systembolaget.se>, <http://www.chokladsajten.com>, <http://www.lindt.se>, <http://www.chokladbutiken.se>, *Cocoa is Ghana, Ghana is Cocoa: Evaluating reforms of the Ghanaian Cocoa sector*; Nationalekonomiska Institutionen vid Lunds Universitet 2009:12, Minor Field Study Series No. 198 och *Towards a Sustainable Cocoa Chain*: Oxfam International Research Report, January 2009.



I producentlandet odlas bönorna och de jäses och torkas i solen. Bönorna kan sedan rensas, rostas och malas antingen i producentlandet eller i ett mottagarland. Inte mindre än 40 procent av bönorna mals i Europa och 10 procent mals i USA (tabell 2). Här skiljer sig ursprungsländerna. I Indonesien, Elfenbenskusten och Ghana mals 20 till 35 procent av produktionen medan den kvantitet som mals i Brasilien utgör över 70 procent av Brasiliens och Ecuadors samlade produktion av kakao. I Nederländerna, det land där det mals mest kakaobönor, mals 13 procent av världens produktion.

Det finns också stora skillnader mellan kakaosektorn i de två största producentländerna, Elfenbenskusten och Ghana. Kakaosektorn i Elfenbenskusten, som har cirka 800 000 kakaoodlare, är sedan slutet av 1990-talet till stora delar liberaliserad med liten styrning av myndigheter. Regeringen fastställer dock fortfarande minimipriset på kakao, på uppdrag av odlarna, genomför kvantitets- och kvalitetskontroller av kakaobönorna samt reglerar fiskala frågor. I Ghana som har cirka 720 000 kakaoodlare har regeringen sedan den senare delen av 1940-talet en lagstiftad kontroll över kakaohandeln. Ghanas *Cocoa Board (Cocobod)* styr hela logistikkedjan vilket innebär att de bland annat sköter prissättning, köper och säljer kakao, styr transporter samt organiserar kvalitetsinspektioner.

Världsproduktion

Världsproduktionen av kakaobönor under skördeåret 2012/13 förutspås uppgå till närmare 4 miljoner ton (tabell 1). Afrika dominerar med en andel på drygt 70 procent följt av Amerika samt Asien och Oceanien med andelar på cirka 15 respektive 14 procent. Det största kakaoproducerande landet i världen är Elfenbenskusten med drygt en tredjedel av världsproduktionen följt av Ghana med drygt en femtedel och Indonesien med drygt en tiondel.

Tabell 1 Världsproduktionen av kakaobönor 2009-2013* totalt, per världsdel samt de största producentländerna, 1 000-tals ton

Land	2009/10	Andel	2010/11	Andel	2011/12 prog	Andel	2012/13 prog	Andel
Afrika	2 486	68,4%	3 224	74,8%	2 918	71,6%	2 826	71,2%
Elfenbenskusten	1 242	34,2%	1 511	35,0%	1 486	36,4%	1 475	37,2%
Ghana	632	17,4%	1 025	23,8%	879	21,6%	820	20,7%
Kamerun	209	5,7%	229	5,3%	207	5,1%	225	5,7%
Nigeria	235	6,5%	240	5,6%	235	5,8%	220	5,5%
Övriga	168	4,6%	220	5,1%	112	2,7%	86	2,2%
Amerika**	516	14,2%	561	13,0%	639	15,7%	606	15,3%
Brasilien	161	4,4%	200	4,6%	220	5,4%	195	4,9%
Ecuador	150	4,1%	161	3,7%	190	4,7%	185	4,7%
Övriga	205	5,6%	201	4,7%	229	5,6%	226	5,7%
Asien och Oceanien	633	17,4%	526	12,2%	521	12,8%	534	13,5%
Indonesien	550	15,1%	440	10,2%	450	11,0%	450	11,3%
Papua Nya Guinea	39	1,1%	48	1,1%	39	1,0%	45	1,1%
Övriga	44	1,2%	39	0,9%	32	0,8%	39	1,0%
Totalt	3 636	100%	4 311	100%	4 078	100%	3 967	100%

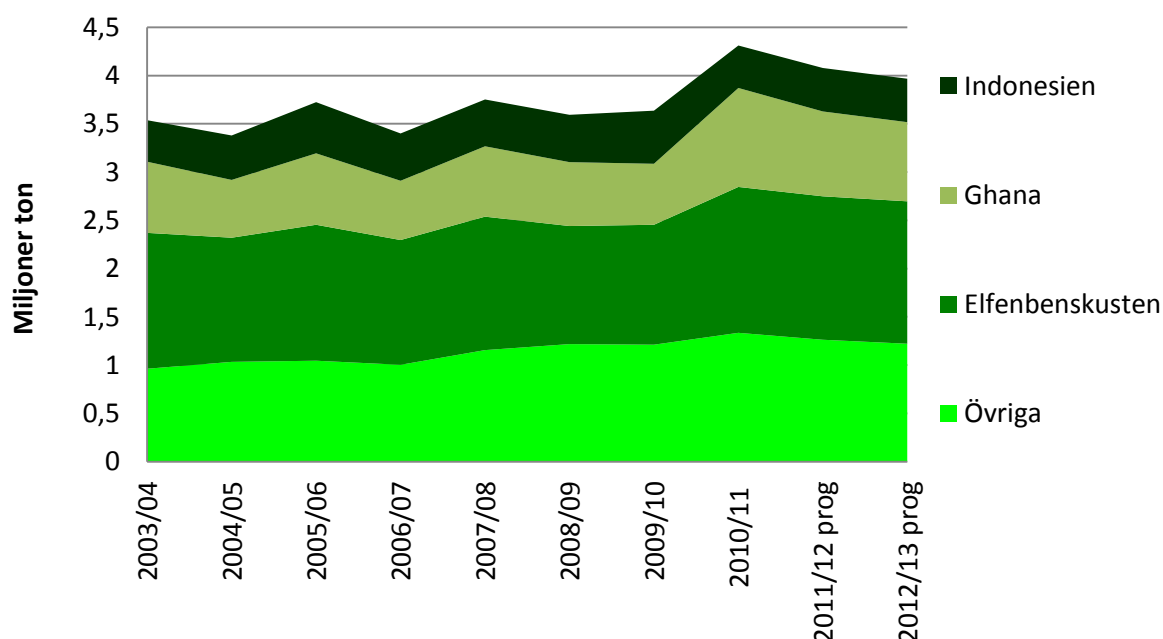
* Skördeåret för kakaobönor avser generellt oktober till september efterföljande år

**Avser ur ett produktionsperspektiv Syd- och Centralamerika

Källa: ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXVIII, No. 4, Cocoa year 2011/12 för skördeåret 2009/10 och ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXIX, No. 2, Cocoa year 2012/13 för resterande år.



I likhet med många andra grödor varierar produktionen från år till år. Produktionen i Elfenbenskusten har varierat mellan strax över 1,2 och 1,5 miljoner ton med de högsta nivåerna under de senaste tre skördeåren. I Ghana har produktionen varierat mellan ca 0,5 miljoner och drygt 1 miljoner ton, också med de högsta nivåerna under de senaste tre skördeåren. Av de stora producentländerna har Ghana den största årsvariationen medan Indonesien har den stabilaste produktionsvolymen. Statistiken visar också att Elfenbenskusten och Ghana oftast har hög produktion samma år och låg produktion samma år vilket inte är förvånande då länderna ligger bredvid varandra. De senaste två skördeåren åren har totalproduktionen i världen sjunkit från 4,3 miljoner ton 2010/11 till nivåer runt 4 miljoner ton. Det är framför allt produktionen i Ghana som minskat jämfört med rekordåret 2010/11.



Figur 1 Landspecifik produktionsutveckling kakaoböner för de tio senaste skördeåren

Källa: International Cocoa Organization (ICCO) Annual report 2006/2007 för de första fyra skördeåren, International Cocoa Organization (ICCO) Annual report 2010/2011 för skördeåren 2007/08 och 2008/09 med hänvisning till ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXVIII, No. 2, ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXVIII, No. 4, Cocoa year 2011/12 för skördeåret 2009/10 och ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXIX, No. 2, Cocoa year 2012/13 för resterande år.



Tabell 2 Malning av kakaoböner 2009-2013* totalt, ursprungsmalning, per världsdela samt de största länderna där malning sker, 1 000-tals ton

Land	2009/10	Andel	2010/11	Andel	2011/12 prog	Andel	2012/13 prog	Andel
Europa	1 524	40,8%	1 624	41,2%	1 521	38,5%	1 540	38,6%
Nederländerna	525	14,1%	540	13,7%	500	12,6%	515	12,9%
Tyskland	361	9,7%	439	11,1%	407	10,3%	395	9,9%
Övriga	638	17,1%	646	16,4%	614	15,5%	630	15,8%
Asien och Oceanien	708	19,0%	795	20,2%	871	22,0%	874	21,9%
Malaysia	298	8,0%	305	7,7%	297	7,5%	290	7,3%
Indonesien	130	3,5%	190	4,8%	270	6,8%	280	7,0%
Övriga	280	7,5%	299	7,6%	304	7,7%	304	7,6%
Amerika**	815	21,8%	861	21,9%	845	21,4%	863	21,7%
USA	382	10,2%	401	10,2%	387	9,8%	400	10,0%
Brasilien	226	6,1%	239	6,1%	242	6,1%	240	6,0%
Övriga	207	5,5%	221	5,6%	216	5,5%	223	5,6%
Afrika	685	18,4%	658	16,7%	717	18,1%	710	17,8%
Elfenbenskusten	411	11,0%	361	9,2%	431	10,9%	420	10,5%
Ghana	212	5,7%	230	5,8%	212	5,4%	220	5,5%
Övriga	61	1,6%	67	1,7%	74	1,9%	70	1,8%
Totalt	3 731	100%	3 938	100%	3 953	100%	3 987	100%
Ursprungsmalning***	1 527	40,9%	1 599	40,6%	1 727	43,7%	1 726	43,3%

*Skördeåret för kakao avser generellt oktober till september efterföljande år

**Avser ur ett malningsperspektiv främst Nord- och Sydamerika

***Avser malning i de länder som har produktion av kakaoböner

Källa: ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXVIII, No. 4, Cocoa year 2011/12 för skördeåret 2009/10 och ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXIX, No. 2, Cocoa year 2012/13 för resterande år.

Kakaoexport

Elfenbenskusten var det klart dominerande exportlandet av kakaoböner 2009 både sett till kvantitet och värde följt av Indonesien och Ghana. Även Nederländerna och Belgien har en betydande export av kakaoböner men det rör sig då om vidareexport till främst andra europeiska länder.

Elfenbenskusten är också det land för vilket exporten har störst ekonomisk betydelse. Kakaoböner svarar för nästan hälften av jordbruksexportens värde och eftersom jordbruksexporten utgör cirka 19 procent av BNP så uppgår kakaobönornas exportvärde till över nio procent av BNP. Exporten av kakaoböner har också mycket stor betydelse för det lilla landet Togo med drygt 7 miljoner invånare, beläget direkt öster om Ghana. Kakaoböner svarar för över 75 procent av jordbruksexportens värde och eftersom jordbruksexporten motsvarar 10 procent av BNP så motsvarar exporten av kakoböner cirka 7,5 procent av BNP. I Ghana, Nigeria och Kamerun utgör kakaobönorna 55 till 64 procent av jordbruksexportens värde men här är jordbruksexportens värde lägre i förhållande till ländernas BNP.

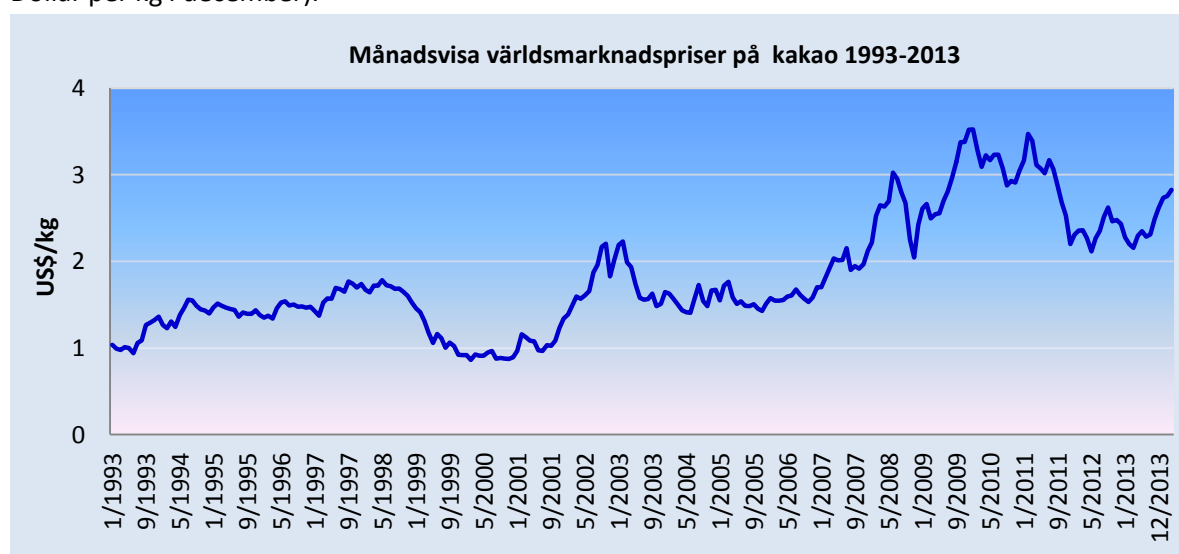
Tabell 3 Export av kakaoböner, jordbruksexport totalt, export av kakaoböner av total jordbruksexport samt jordbruksexport av BNP, de tio största exportörsländerna av kakaoböner 2009 (miljoner US\$ och %)

Land	Export av kakaoböner (Miljoner US\$)	Jordbruksexport (Miljoner US\$)	Export av kakaoböner av total jordbruksexport, %	Jordbruksexport av BNP, %
Elfenbenskusten	2 596	5 271	49,3%	19,0%
Indonesien	1 087	23 481	4,6%	2,5%
Ghana	1 091	1 709	63,8%	5,3%
Nigeria	599	1 085	55,2%	0,4%
Kamerun	540	973	55,5%	3,3%
Nederländerna	467	77 451	0,6%	6,6%
Ecuador	335	5 432	6,2%	7,9%
Togo	285	377	75,6%	10,0%
Belgien	297	37 153	0,8%	6,2%
Dominikanska Republiken	155	1 020	15,2%	1,1%

Källa: FAO Statistical Pocketbook 2012: World Food and Agriculture för total jordbruksexport och jordbruksexportens andel av BNP och FAOSTAT för kakaoexporten och dess andel av total jordbruksexport samt egna beräkningar.

Världsmarknadspriser på kakao

Till skillnad från exempelvis kaffe där det redovisas separata världsmarknadspriser för olika sorter finns det för kakao endast ett världsmarknadspris som baseras på råvarumarknadens terminshandel. Kvalitetsbedömningen av bönorna sker genom ett relativt komplicerat system där producentländerna något förenklat delas in i fem ursprungsgrupper med ett varierande avdragsspann per grupp. Enligt *NYSE Liffe*³ varierar avdragsspannet mellan 0 och 100 Brittiska Pund per ton beroende på kakaons kvalitet. Världsmarknadspriserna på kakao har varierat kraftigt under den senaste 20-årsperioden. Det lägsta priset under jämförelseperioden noterades i februari 2000 då priset uppgick till 0,86 US Dollar per kg och det högsta priset under december 2009 och januari 2010 då priset uppgick till 3,52 US Dollar per kg. Priset har sjunkit under slutet av 2012 och inledningen av 2013 för att under våren och fram till slutet av året vända uppåt till relativt höga nivåer (3,52 US Dollar per kg i december).



Figur 2 Månadsvisa världsmarknadspriser* på kakaoböner 1993-2013, US\$/kg

*Det månadsvisa priset på kakaoböner är baserat på de dagliga noteringarna från NYSE Liffe Futures and Options and ICE Futures US.

Källa: International Cocoa Organization

³ New York Stock Exchange och London International Financial Futures and Options Exchange.



De individuella ländernas exportpriser skiljer sig. Det kan spegla skillnader i kvalitet men också andra faktorer som certifiering, typ av odling och landets kostnadsnivå. Priserna för Belgien och Nederländerna avser, som sagts tidigare, vidareexport eftersom länderna inte har någon egen odling. Högst exportpris av länderna nedan har Belgien med 3,60 US Dollar per kg. Lägst exportpris har Kamerun med 2,69 US Dollar per kg.

Tabell 4 Export av kakaoböner per land 2011 uttryckt i kvantitet, värde och exportpris för de tio största kakaosexporterande länderna (1 000-tals ton, miljoner US\$ och US\$/kg)

Land	Export (1 000-tals ton)	Export (Miljoner US\$)	Exportpris (US\$/kg)
Elfenbenskusten	1 073	3 029	2,82
Ghana	697	2 207	3,17
Nigeria	262	786	3,00
Indonesien	210	614	2,93
Nederländerna	208	684	3,29
Kamerun	190	512	2,69
Ecuador	158	472	2,99
Belgien	81	293	3,60
Papua Nya Guinea	63	178	2,84
Dominikanska Republiken	51	176	3,45

Källa: FAOSTAT

När det gäller individuella länders importpriser kan man, med vissa undantag, konstatera att ju större import av kakaoböner ett land har, desto lägre importpris. Lägst importpris 2011 hade världens största importör av kakaoböner, Nederländerna, följt av Tyskland och Frankrike. Av de Nordiska länderna har Danmark det lägsta importpriset. Betydligt högre importpriser har de övriga Nordiska länderna vilket till stor del kan förklaras av de mycket små importkvantiteterna. Det bör även noteras att växelkurseffekter kan påverka priserna något.

Tabell 5 Import av kakaoböner 2011 (värde och kvantitet) samt importpriser 2011 i utvalda Europeiska länder (Euro/kg och SEK/kg)

Land	1 000 Euro	Ton	Importpris Euro/kg	Importpris SEK/kg
Nederländerna	1 797 934	784 317	2,29	20,71
Tyskland	1 059 647	446 885	2,37	21,42
Frankrike	351 737	145 900	2,41	21,78
Förenade Kungariket	224 200	91 358	2,45	22,17
Belgien	519 415	201 426	2,58	23,29
Irland	12 818	4 877	2,63	23,74
Danmark	9 924	3 436	2,89	26,09
Sverige	109	17	6,48	58,52
Norge	69	7	9,66	87,29
Finland	104	10	9,96	90,01

Källa: Eurostat för EU-länder och Statistisk Sentralbyrå för Norge samt egna beräkningar. För valutaomräkningar har Crosskurser för 2011 från Sveriges Riksbank använts där 1 SEK motsvarar 0,1107 Euro, 1 SEK 0,8633 NOK och 1 Euro 7,7972 NOK.



Konsumtion av kakao⁴

Världskonsumtionen av kakao har under perioden 2006 till 2011 varit relativt konstant på omkring 0,6 kg per person och år. Exkluderar man Kina, Indien och Indonesien från det globala genomsnittet (som då inte längre blir globalt), eftersom konsumtionen där är mycket liten, uppgår konsumtionen per person till närmare 1,1 kg per person och år. Föga förvånande äts det mest kakao i Europa där konsumtionen uppgår till närmare 2,2 kg per person och år, följt av Amerika (Nord, Mellan- och Sydamerika) med närmare 1,4 kg per person och år. Konsumtionen av kakao i Afrika och Asien är mycket liten med ca 0,2 respektive närmare 0,2 kg per person och år.

Den högsta per capita konsumtionen av kakao i världen har Schweiz och Belgien med ca 5,9 kg respektive ca 5,7 per person och år. I Sverige uppgick per capita konsumtionen 2010/11 till strax under 2,3 kg per person och år vilket är lägst i Norden (uppgifter från Island saknas) och bara drygt hälften av Norges per capita konsumtion på strax över 4 kg per person och år. Konsumtionen av kakao i Amerika är högst i Kanada och USA med närmare 2,6 respektive närmare 2,5 kg per person och år. I de stora Afrikanska producent länderna Ghana, Elfenbenskusten och Nigeria är konsumtionen av kakao liten och uppgår till mellan ca 0,6, och 0,1 kg per person och år. Många kakaoproducenter i Västafrika har faktiskt aldrig smakat choklad. Avslutningsvis är konsumtionen av kakao i Kina och Indien mycket liten med bara några tiotals gram per person och år.

Indikationer tyder dock på att en förbättrad levnadsstandard i Kina och Indien kommer skapa en betydligt högre efterfrågan på kakao i dessa länder där choklad historiskt sett betraktats som en lyxvara. Konsumtionen av kakao i Kina och Indien ökade under perioden 2010/11 med 36 respektive 8 procent, men ligger i sammanhanget fortsatt kvar på mycket låga nivåer, vilket framgår av tabell 3 nedan. Eftersom Indien och Kina ur ett befolkningsperspektiv är mycket stora länder kan man utgå ifrån att en fortsatt ökad efterfrågan på choklad i dessa länder skulle sätta extra tryck på världens chokladproducenter för att säkra tillgången på kakao till dessa marknader. Detta i sin tur skulle innebära att man är tvungen att förbättra situationen för många odlare så att dessa inte väljer att upphöra med sin produktion eller byta inriktning.

⁴ I detta avsnitt har uppgifter hämtats från följande källor: *Towards a Sustainable Cocoa Chain*: Oxfam International Research Report, January 2009, <http://www.dailystar.co.uk/news/latest-news/343229/We-ll-run-out-of-cocoa-in-just-SEVEN-years>, <http://foodwire.com/ingredienser/varning-for-kakaobrist.html>, <http://foodwire.com/ingredienser/nej-chokladen-tar-inte-slut-2020.html>.



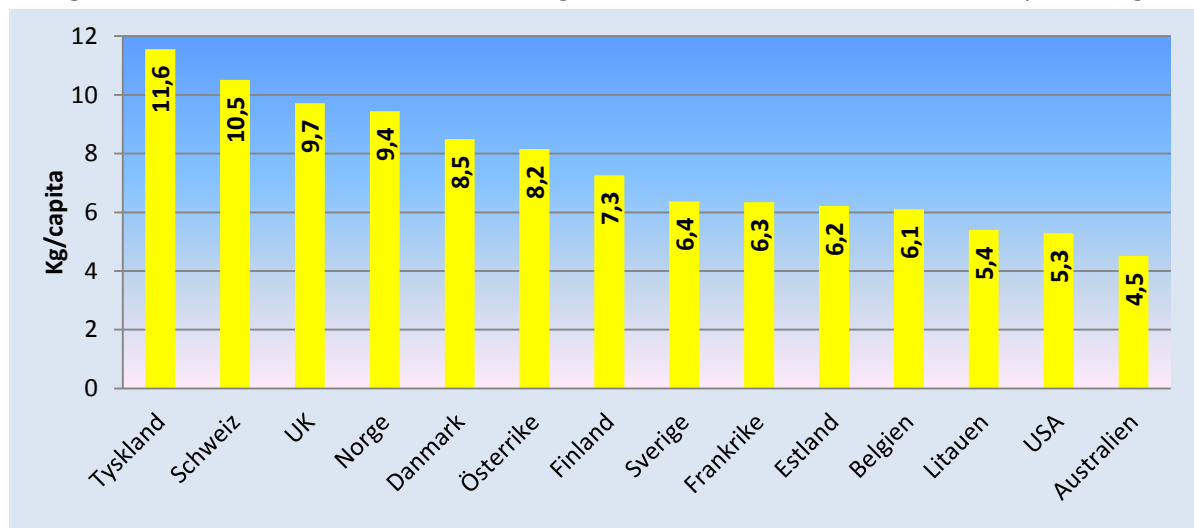
Tabell 6 Konsumtion av kakao i världen totalt, per världsdel samt utvalda länder mellan 2006/07 och 2010/11, kg per capita

Land	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10	2010/11	För. Föreg. år
Världen, genomsnitt	0,61	0,61	0,59	0,60	0,61	2%
Exklusive, Kina, Indien och Indonesien	1,11	1,10	1,06	1,07	1,09	2%
Europa, genomsnitt	2,19	2,22	2,14	2,14	2,18	2%
Schweiz	5,56	5,75	5,63	5,59	5,88	5%
Belgien	5,84	5,70	5,56	5,61	5,69	1%
Irland	3,61	3,74	4,04	3,80	4,02	6%
Norge	4,09	4,27	3,98	4,05	4,02	-1%
Tyskland	3,83	3,86	3,79	3,85	3,96	3%
Österrike	3,98	3,84	3,71	3,81	3,80	0%
Förenade Kungariket	3,66	3,67	3,69	3,69	3,64	-2%
Frankrike	4,04	3,77	3,67	3,61	3,62	0%
Danmark	3,85	4,20	3,12	3,08	3,29	7%
Finland	2,58	2,85	2,78	2,56	3,02	18%
Sverige	1,24	1,61	1,87	2,19	2,29	4%
Nederländerna	2,26	2,25	2,18	2,23	2,28	2%
Spanien	2,25	2,30	2,17	2,17	2,28	5%
Ryssland	1,37	1,41	1,33	1,35	1,39	3%
Amerika, genomsnitt*	1,37	1,32	1,28	1,33	1,37	2%
Kanada	2,30	2,09	2,48	2,49	2,55	2%
USA	2,64	2,46	2,31	2,44	2,46	1%
Brasilien	0,69	0,76	0,84	0,88	0,92	4%
Ecuador	0,37	0,40	0,40	0,27	0,30	8%
Afrika, genomsnitt	0,18	0,19	0,20	0,19	0,20	5%
Ghana	0,49	0,55	0,53	0,54	0,55	1%
Elfenbenskusten	0,47	0,48	0,47	0,41	0,44	9%
Sydafrika	0,38	0,35	0,32	0,35	0,39	11%
Nigeria	0,11	0,11	0,11	0,12	0,11	-2%
Asien och Oceanien, genomsnitt	0,14	0,15	0,14	0,15	0,15	5%
Australien	2,77	2,77	2,79	2,71	2,87	6%
Japan	1,31	1,29	1,23	1,24	1,22	-2%
Indonesien	0,07	0,08	0,09	0,09	0,10	4%
Kina	0,03	0,04	0,03	0,03	0,04	36%
Indien	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03	8%

*Avser ur ett konsumtionsperspektiv Nord-, Mellan- och Sydamerika

Källa: The World Cocoa Economy: Past and Present

Ser man till konsumtionen av konfektyrchoklad så är en hög per capita konsumtion nästan uteslutande en Europeisk företeelse. Högst konsumtion 2010 hade Tyskland med drygt 11,5 kg per capita vilket kan jämföras med närmare 9,5 kg per capita i Norge och närmare 6,5 kg per capita i Sverige. De tolv länder som 2010 hade den högsta konsumtionen av choklad var Europeiska (figur 3).



Figur 3 Konsumtion av konfektyrchoklad 2010, urval av länder i kg per capita

Källa: CAOBISCO, International Confectionary Association (ICA)

I början av oktober 2013 gick chokladexperten Angus Kennedy ut med den för chokladälskare föga positiva nyheten att chokladen i världen kommer att ta slut den 2 oktober 2020. Orsakerna till den förutspådda kakaobristen beror främst på att kakaoodlingarna ofta är för små och för gamla, skördarna och odlarnas inkomster har stagnerat, gårdarna är i behov av stora återställningar samt att en ökad levnadsstandard på många håll i världen, såsom i exempelvis Kina, leder till att efterfrågan på bilar och gummi till däck ökar. Detta resulterar i sin tur i att många kakaoproducenter ställer om sina kakaoodlingar till gummiödlings där man genererar inkomst redan första året, i stället för att plantera nya kakaoträd där första skörden kommer efter omkring 5 år.

Samtidigt som konsumtionen av choklad ökar i takt med det ökade välståndet i världen ligger kakaoproduktionen idag redan på maxkapacitet. Enligt Kennedy förutsätter hans uttalande om att chokladen tar slut den 2 oktober 2020 att man inte gör någonting alls och att allt fortsätter precis som nu är fallet. Kennedy och företag inom chokladbranschen har talat med tror snarare att det som händer är att priserna på choklad kommer att gå upp och att chokladen kommer innehålla mer tillsatser såsom russin, nougat, nötter och socker. Förr eller senare kommer detta att leda till att odlingen ökar igen eftersom odlarna kommer att få mer betalt och inom några år är produktionen av kakao åter på en mycket hög nivå.



Kakaoavtalet

Sommaren 2010 slöts ett nytt internationellt kakaoavtal på FN:s kakaokonferens i Genève. Avtalet trädde i kraft 2012. Enligt ett pressmeddelande från FN⁵ förväntas det nya internationella kakaoavtalet 2010 resultera i följande:

- Förstärkt samarbete mellan exporterande medlemsstater och en förbättring av kakaoekonomin i dessa länder.
- Ökade inkomster för odlarna.
- Förbättrad kvalitet på kakaon.
- Ökat beaktande av livsmedelssäkerhetsfrågor.
- Förbättrad social-, ekonomisk- och miljörelaterad hållbarhet så att odlarna blir belönade för att producera kakao som möter etiska och miljömässiga krav.

EU:s definition av kakao och choklad

Kakaopulver eller **kakao** definieras enligt Europaparlamentets och Rådets direktiv 2000/36/EG som "en vara som omvandlats till pulver av rensade, skalade och rostade kakaoböner och som innehåller minst 20 procent kakaosmör beräknat på torrs substansens vikt och högst 9 procent vatten". Enligt samma direktiv definieras **choklad** som "en vara som framställs av kakaovaror och sockerarter och som innehåller totalt minst 35 procent kakaotorrs substans inklusive minst 18 procent kakaosmör och minst 14 procent fettfri kakaotorrs substans". Definitioner finns dessutom för olika typer av choklad såsom bland annat *mjökchoklad*, *vit choklad*, *fylld choklad* och *praliner*.

Sverige och kakao⁶

Den svenska produktionen av choklad har förändrats sedan 1980-talet då en betydande del av importen bestod av kakaoböner som sedan vidareförädlades till kakaomassa, kakaosmör och kakaopulver. Det är de främsta beståndsdelarna i choklad och livsmedelsberedningar innehållande kakao. Importen av kakaoböner har sedan början av 1990-talet i det närmaste helt upphört. Numera importerar Sverige, förutom choklad och andra livsmedelsberedningar innehållande kakao, enbart kakaomassa, kakaosmör och kakaopulver. De största avsändningsländerna är Nederländerna följt av Tyskland och Belgien (figur 8). Den svenska exporten av chokladprodukter omfattar nästan enbart "kategorin" choklad och livsmedelsberedningar innehållande kakao. De främsta destinationerna är övriga Nordiska länder (exklusive Island) samt Frankrike, Nederländerna, Tyskland, Förenade Kungariket och USA.

Reglerna för choklad ändrades inte vid EU-inträdet (detsamma gällde även andra Nordeuropeiska länder). Sverige använde sig redan innan inträdet av 5 procent annat smör än kakaosmör i chokladen vilket lagstiftningen medger. Möjligheten att få använda 5 procent annat smör än kakaosmör i choklad skapade dock viss turbulens i många Sydeuropeiska länder där man ansåg att choklad ska innehålla 100 procent kakaosmör och att regeln med 5 procent annat smör gav konkurrensfördelar för de länder och företag som utnyttjade denna regel.

⁵ UNCTAD/PRESS/PR/2010/026.

⁶ I detta avsnitt baseras informationen på uppgifter från telefonintervjuer med sakkunniga på Cloetta, Fazer och Fairtrade Rättvisemärkt. Dessutom har information om Rainforest Alliance och UTZ hämtats från deras respektive hemsidor: <http://www.rainforest-alliance.org/sv> och <https://www.utzcertified.org/>.



Premium- och budgetsegmenten för choklad är relativt nya företeelser och har endast existerat i någon större skala under ca 10 till 15 år. Choklad med private labels eller EMV:s (egna varumärken) återfinns exempelvis hos Coop och ICA. Den största andelen private labels/EMV:s återfinns inom budgetsegmentet men förekommer även inom standard- och premiumsegmenten.

Konsumtionsmönstret av choklad i Sverige förändrades inte nämnvärt vid EU-inträdet 1995 utan det är först under 2000-talet och framåt som man kan se en tydlig trend där kakaohalten i chokladprodukterna ökat. Premiumsegmentet av främst mörk choklad har därför ökat i Sverige eftersom fler konsumenter är villiga att betala mer för choklad med en hög kakaohalt. Parallellt med att premiumsegmentet ökat har även budgetsegmentet, om än inte lika tydligt, också ökat, eftersom fler konsumenter även vill ha billigare choklad.

Premium- och till viss del även budgetsegmentens andelar av marknaden har ökat på bekostnad av mellansegmentet av standardchoklad. Standardsegmentet är det klart största segmentet med en andel på ca 2/3 av utbudet medan premium- och budgetsegmenten utgör resterande andelar där premiumsegmentet är något större. Under slutet av 2009 fanns det enligt uppgifter ca 50 stycken olika chokladartiklar på den svenska marknaden, 2013 hade den siffran ökat till 300.

Fairtrade är en organisation vars huvudsyfte är att förbättra odlares och anställdas ekonomiska och sociala situation i länder med utbredd fattigdom i Syd- och Mellanamerika, Afrika och Asien. Fairtrade-certifierad kakao garanterar odlarna ett minimipris för att täcka en hållbar produktionskostnad. Priserna på Fairtrade-certifierad kakao följer världsmarknadspriset så länge detta inte understiger Fairtrades minimumpris. Det finns således inte något fast pris men ett prisgolv som man inte får gå under. De senaste åren har Fairtradepriset varit detsamma som världsmarknadspriset beroende på att detta legat på en hög nivå. Dessutom så utgår alltid en Fairtrade-premie till odlarna som ska investeras i exempelvis kvalitets- och produktivitetsförbättringar, utbildning samt sjukvård och hälsa.

Försäljningen av Fairtrade-märkt choklad, drickchoklad och kakao har ökat i Sverige med i genomsnitt 7 procent per år de senaste tre åren, uttryckt i värde. Av choklad, drickchoklad och kakao är choklad det största marknadssegmentet. En tydligt ökad medvetenhet bland konsumenter i Sverige om varifrån kakaon kommer och hur den produceras kan noteras enligt Fairtrade.

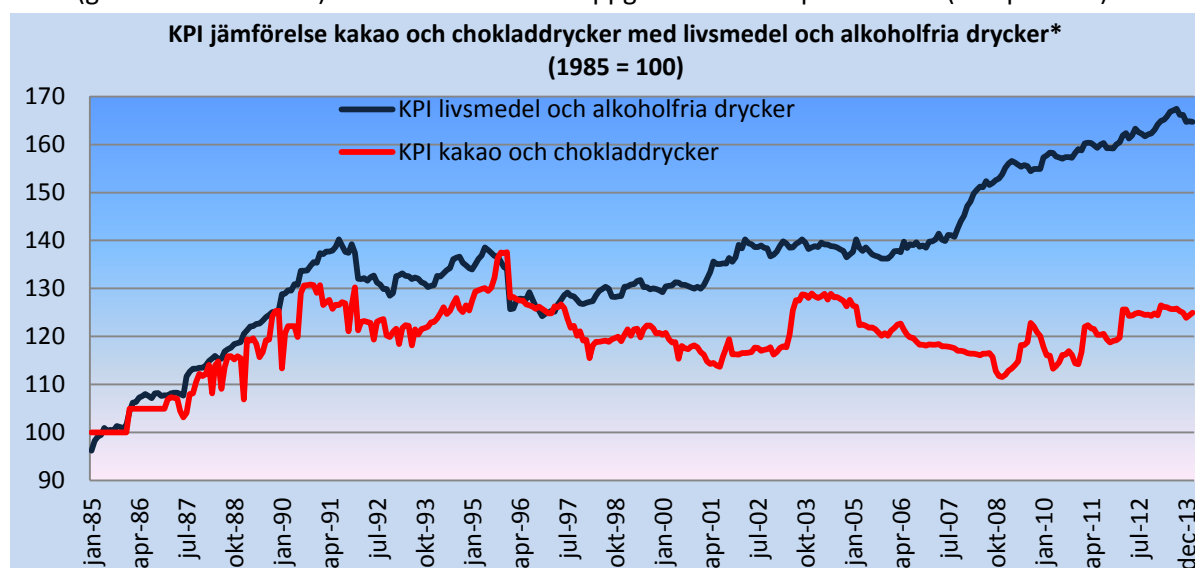
Förutom Fairtrade finns det två andra certifieringar av betydelse: **Rainforest Alliance** och **UTZ**, med liknande syften som Fairtrade. Både Rainforest Alliance och UTZ arbetar aktivt för ett hållbart jordbruk samt att förbättra de miljömässiga, sociala och ekonomiska förhållandena för odlarna. Detta sker främst genom att utbilda odlarna i hur man till exempel förbättrar markens produktivitet och avkastningen på skördarna, hur man förbättrar arbetsförhållandena, bättre tar hand om sina barn samt bättre värnar om miljön.

Samtliga aktörer inom chokladbranschen både i Sverige och internationellt är mer eller mindre överens om vikten av att stärka producentledet för att undvika en framtida bristsituation på kakao. Fokus ligger på att höja produktiviteten/öka avkastningen i de nuvarande odlingarna. En ökad produktivitet kommer i sin tur att leda till att odlarna tjänar mer pengar så att de klarar sitt uppehälle och även kan investera i odlingarna samt bättre tillgodose den ökade efterfrågan på kakao. Detta

fokus tar sig uttryck i bland annat utbildning om hur man förnyar sina odlingsmetoder och bättre förhindrar skador och defekter orsakade av dåligt väder och växtskadegörare.

Konsumentprisindex på kakao i Sverige

Konsumentprisindex (härefter refererat till som KPI) steg relativt tydligt för både kakao och chokladdrycker samt för livsmedel och alkoholfria drycker under perioden 1985 till 1991 (figur 4). Fram till mitten av 1997 följdes dessutom indexen relativt väl åt men därefter har index för livsmedel och alkoholfria drycker ökat medan index för kakao och chokladdrycker stagnerat. Index talet för KPI kakao och chokladdrycker har satts till 100 för 1985 (genomsnitt för året) och uppgick i december 2013 till 125 (+25 procent) medan motsvarande indextal för KPI livsmedel och alkoholfria drycker 1985 (genomsnitt för året) och december 2013 uppgick till 100 respektive 165 (+65 procent).



Figur 4 KPI kakao och chokladdrycker samt KPI livsmedel och alkoholfria drycker 1985-2013

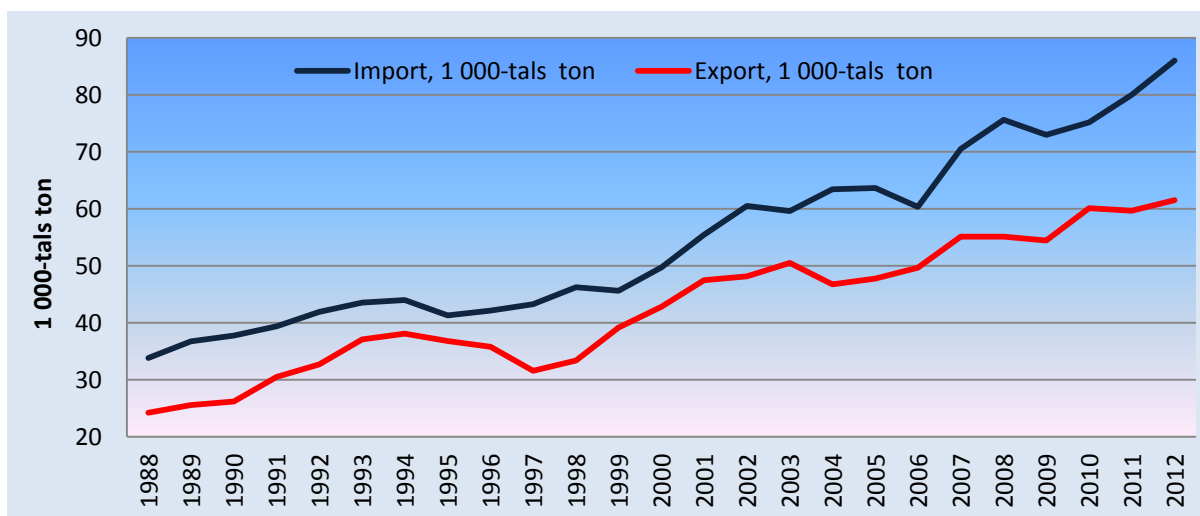
*KPI livsmedel och alkoholfria drycker har 1980 som basår och har därför räknats om med 1985 som basår för att anpassas till KPI kakao och chokladdrycker.

Källa: SCB

Svensk import och export av kakao⁷

Den svenska importen och exporten av kakao och kakaoberedningar, uttryckt i ton, har sedan 1998 ökat tydligt. Sedan mitten av 2000-talet har importen ökat snabbare än exporten (figur 5). Importen uppgick till ca 86 000 ton 2012 vilket kan jämföras med ca 34 000 ton 1988 (+150 procent). Exporten uppgick till ca 62 000 ton 2012 vilket kan jämföras med ca 24 000 ton 1988 (+150 procent). Man kan således konstatera att både importen och exporten ökat lika mycket.

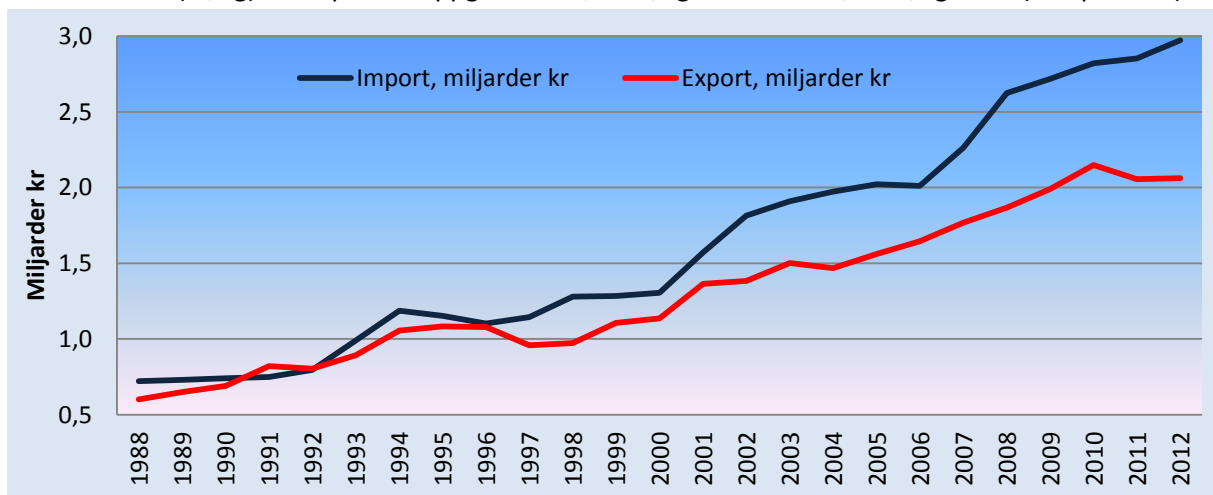
⁷ För ytterligare information om Svensk import och export av kakao läs även kapitel 4.9 i Jordbruksverkets Rapport 2013:27 om Sveriges utrikeshandel med jordbruksvaror och livsmedel 2010-2012.



Figur 5 Svensk import och export av kakao och kakaoberedningar 1988-2012

Källa: SCB

Värdet av den svenska importen och exporten av kakao och kakaoberedningar har ökat betydligt snabbare än volymen. Den värdemässiga importen uppgick till ca 3 miljarder kronor 2012 vilket kan jämföras med 0,7 miljarder kronor 1988 (+300 procent). Exporten uppgick till 2,1 miljarder kronor 2012 vilket kan jämföras med 0,6 miljarder kronor 1988 (+250 procent). Man kan således konstatera att importen ökar snabbare än exporten. Värdeinnehållet (kr/kg) för importen uppgick 1988 till 21,31 kr/kg vilket kan jämföras med 34,56 kr/kg 2012 (+62 procent). Motsvarande värdeinnehåll (kr/kg) för exporten uppgick till 24,83 kr/kg 1988 och 33,48 kr/kg 2012 (+35 procent).

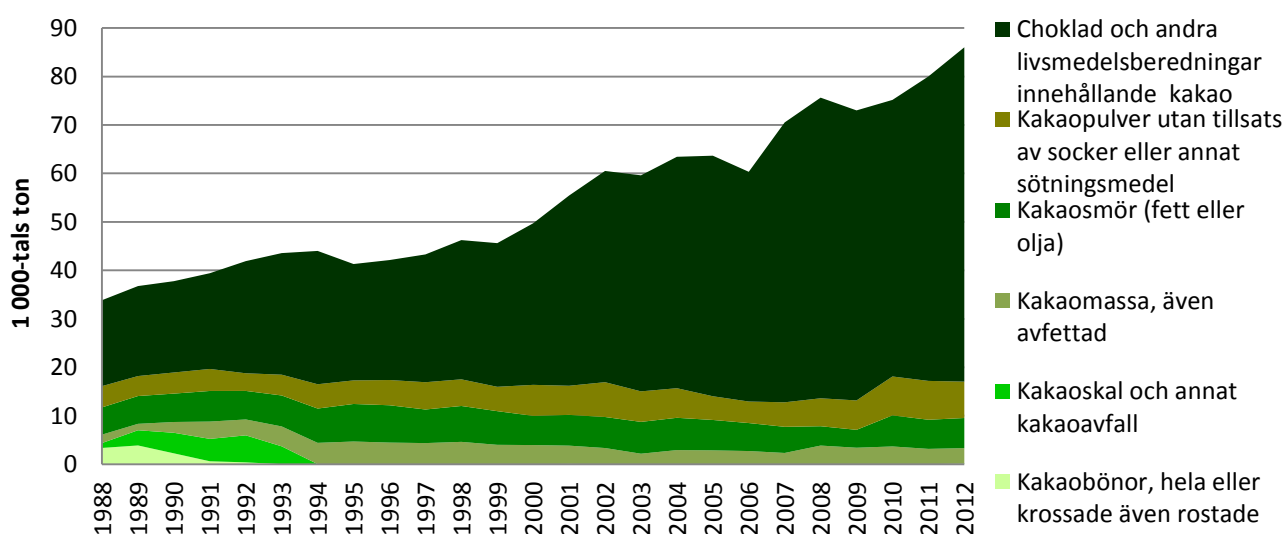


Figur 6 Svensk import och export av kakao och kakaoberedningar 1988-2012

Källa: SCB



Sveriges totala import av kakao och kakaoberedningar uppgick under 2012 till 86 000 ton (figur 7) vilket kan jämföras med 34 000 ton 1988 (+154 procent). Sveriges import av choklad och andra livsmedelsberedningar innehållande kakao uppgick under 2012 till ca 69 000 ton. Dess andel av den totala importen inom segmentet har ökat från att 1988 utgjort drygt 50 procent till att 2012 utgöra en andel på 80 procent. Däremot har andelen kakaosmör, kakaopulver och kakaomassa av den totala importen minskat från 17, 13 och 5 procent till 7, 9 och 4 procent under motsvarande period. Importen av kakaoböner och kakaoskal har från att 1988 utgjort andelar på tio respektive 3 procent av den totala kakaoimporten, sedan något eller några år innan EU-inträdet 1995 i det närmaste helt upphört.

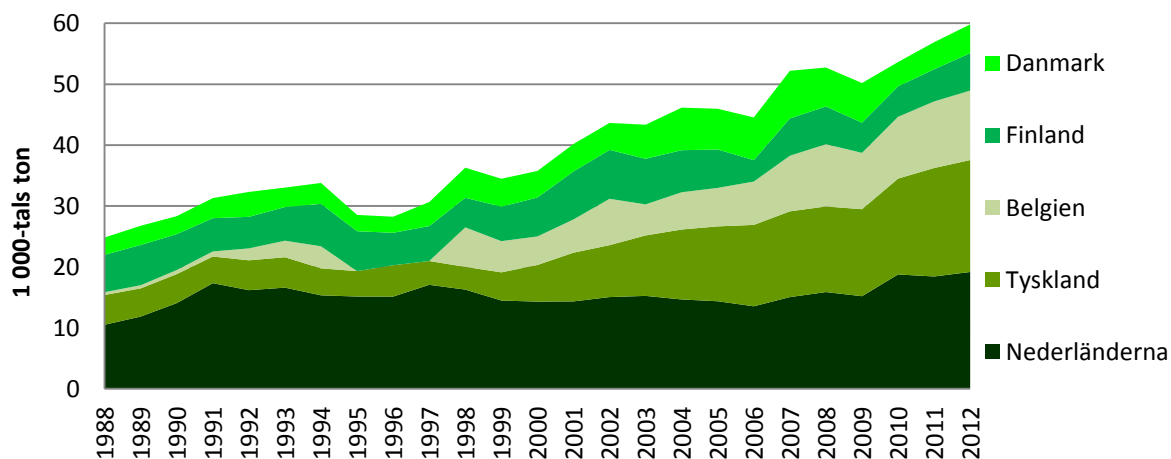


Figur 7 Svensk import av kakao och kakaoberedningar 1988-2012

Källa: SCB

Landspecifik import av kakao

De största avsändarländerna av kakao och kakaoberedningar till Sverige, uttryckt i ton, är Nederländerna, Tyskland, Belgien, Finland och Danmark. Samtliga dessa länder med undantag för Finland har sedan periodens inledning tydligt ökat sin export till Sverige varav Belgien och Tyskland ökat mest. Totalt stod dessa fem länder för ca 70 procent av Sveriges totala volymmässiga import av kakao och kakaoberedningar 2012 vilket kan jämföras med 73 procent 1988.



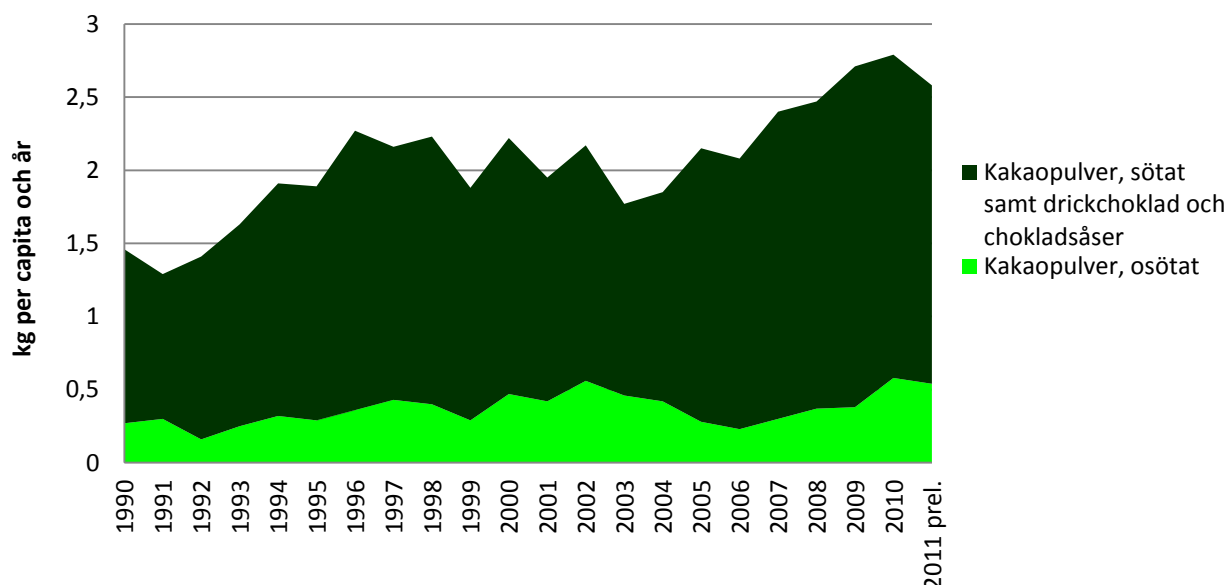
Figur 8 Landspecifik Svensk import av kakao och kakaoberedningar 1988-2012

Källa: SCB



Svensk direktkonsumtion av kakao⁸

Den totala konsumtionen av osötat kakaopulver, sötat kakaopulver samt drickchoklad och chokladsåser ökade tydligt under perioden 1990-1996 för att därefter sjunka något. Under perioden 2003-2010 ökade konsumtionen återigen med en högsta notering på 2,79 kg per capita och år 2010. Under 2011 minskade konsumtionen något och uppgick till 2,58 kg per capita och år. Jämfört med 1990 då konsumtionen uppgick till 1,46 kg per capita och år har dock konsumtionen under 2011 ökat med drygt 75 procent. Jämfört med 1991 då periodens lägsta konsumtion på 1,29 kg per capita och år noterades har konsumtionen fördubblats.



Figur 9 Svensk direktkonsumtion av osötat kakaopulver, sötat kakaopulver samt drickchoklad och chokladsåser 1990-2011

*Avser en staplad yta vilket innebär att den totala konsumtionen av de båda kategorierna utläses vid det mörkgröna fältets översta nivå.

Källa: Statens Jordbruksverk

Priselasticitet

Avslutningsvis bör nämnas att choklad generellt betraktas som en prisokänslig produkt vilket innebär att konsumtionen är relativt konstant även om priset varierar. Dessutom finns det få substitut för choklad.⁹ Priselasticiteten på kakao har uppskattats till 0.29.¹⁰

Kontaktpersoner

Lars-Anders Strandberg 036-15 50 97, 070-369 70 94

Kristina Mattsson 036-15 50 51, 070-586 02 77

⁸ För ytterligare information om svensk livsmedelskonsumtion läs Jordbruksverkets Statistikrapport 2013:04.

⁹ <http://ravarumarknaden.se/kakao-choklad-terminer-priser/>.

¹⁰ Gilbert Christopher L., *The Dynamics of the World Cocoa Market*.