

Statisztikai Szemle

Közzététel: 2019. november 7.

A tanulmány címe:

Csokoládé, mosolygörbe

Szerző:

HOLKA LÁSZLÓ, a Központi Statisztikai Hivatal ny. vezető-főtanácsosa

E-mail: whokol@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.20311/stat2019.11.hu1087>

Az alábbi feltételek érvényesek minden, a Központi Statisztikai Hivatal (a továbbiakban: KSH) *Statisztikai Szemle* c. folyóiratában (a továbbiakban: Folyóirat) megjelenő tanulmányra. Felhasználó a tanulmány vagy annak részei felhasználásával egyidejűleg tudomásul veszi a jelen dokumentumban foglalt felhasználási feltételeket, és azokat magára nézve kötelezőnek fogadja el. Tudomásul veszi, hogy a jelen feltételek megszegéséből eredő valamennyi kárért felelősséggel tartozik.

1. A jogszabályi tartalom kivételével a tanulmányok a szerzői jogról szóló 1999. évi LXXVI. törvény (Szt.) szerint szerzői műnek minősülnek. A szerzői jog jogosultja a KSH.
2. A KSH földrajzi és időbeli korlátozás nélküli, nem kizárólagos, nem átadható, térítésmentes felhasználási jogot biztosít a Felhasználó részére a tanulmány vonatkozásában.
3. A felhasználási jog keretében a Felhasználó jogosult a tanulmány:
 - a) oktatási és kutatási célú felhasználására (nyilvánosságra hozatalára és továbbítására a 4. pontban foglalt kivétellel) a Folyóirat és a szerző(k) feltüntetésével;
 - b) tartalmáról összefoglaló készítésére az írott és az elektronikus médiában a Folyóirat és a szerző(k) feltüntetésével;
 - c) részletének idézésére – az átvevő mű jellege és célja által indokolt terjedelemben és az eredetihez híven – a forrás, valamint az ott megjelölt szerző(k) megnevezésével.
4. A Felhasználó nem jogosult a tanulmány továbbértékesítésére, haszonszerzési célú felhasználására. Ez a korlátozás nem érinti a tanulmány felhasználásával előállított, de az Szt. szerint önálló szerzői műnek minősülő mű ilyen célú felhasználását.
5. A tanulmány átdolgozása, újra publikálása tilos.
6. A 3. a)–c.) pontban foglaltak alapján a Folyóiratot és a szerző(ke)t az alábbiak szerint kell feltüntetni:

„*Forrás: Statisztikai Szemle* c. folyóirat 97. évfolyam 11. számában megjelent, **Holka László** által írt, **'Csokoládé, mosolygörbe'** című tanulmány (link csatolása)”

7. A Folyóiratban megjelenő tanulmányok kutatói véleményeket tükröznek, amelyek nem esnek szükségképpen egybe a KSH vagy a szerzők által képviselt intézmények hivatalos álláspontjával.

Holka László

Csokoládé, mosolygörbe*

The Economics of Chocolate

HOLKA LÁSZLÓ, a Központi Statisztikai Hivatal ny. vezető-főtanácsosa
E-mail: whokol@gmail.com

A csokoládé alapanyagát, az Újvilágban őshonos kakaóbabot – mielőtt az „istenek eledele” (*Theobroma cacao*) nevet kapta volna *Carl von Linnétől* (1707–1778) – a maják és az aztékok nemcsak serkentő italként fogyasztották, hanem pénzként is használták. Bár ma a pénzermék, a növény babszemeinek kései utódjai is mindinkább kiszorulnak a forgalomból, mindenképpen indokolt, hogy a tudomány eszközeivel megtörténjék a csokoládé mai gazdaságtanának (pénzügyeinek?) feltárása. A készítmény eredetének, előállítási, legfőképpen pedig forgalmazási és fogyasztási módjainak feltérképezésére kötetet szerkesztett 41 szerző bevonásával *Johan Swinnen*, a Leuveni Egyetem agrárközgazdásza, intézménybeli kollégája, *Mara P. Squicciarini* közreműködésével. A 22 tanulmányt tartalmazó, majd' félezer oldalas könyv a legkülönbözőbb vetületekből mutatja be a csokoládét mint jelenséget; voltaképpen a csokoládé kultúrtörténete olvasható ki belőle. Tagolása ugyanakkor a gazdaságot helyezi előtérbe: öt nagy egysége közül a történeti fejezetet a fogyasztás elemzése követi, majd az iparág megszervezését, a piacokat és az árakat vizsgáló rész után az újnak érzékelt, robbanásszerű fejlődést produkáló piacok (Oroszország, Kína, India) kilátásait ismertető fejezettel zárul.

A csokoládé históriájában talán nem is az európaiak által történt felfedezése a legizgalmasabb, vagy az, miként ültették át termesztését más földrészekre, hanem alakváltozásai, amelyek az italtól a táblákká szilárdult édességen át az édesiparban használatos mázakig a kakaóbab feldolgozási módjainak függvényében finomodtak. Ezzel párhuzamosan formálódott a fogyasztók ízlése: kiderül a könyvből, hogy az Óvilágban Spanyolországban arisztokraták szürcsölték, hogy miként vált Cádiz helyett a kakaó legnagyobb európai kikötőjévé a XVII. század végére Amsterdam, áthelyezve a feldolgozás súlypontját; és az is, hogyan viszonyult a római katolikus

* SQUICCIARINI, M. P. – SWINNEN, J. (eds.) [2016]: *The Economics of Chocolate*. Oxford University Press. Oxford.

egyház az italhoz. Megtudható, milyen szerepet játszottak a csokoládé előállításának tökéletesítésében a kvékerek (Angliában a *Fry* és a *Cadbury* családok), akik az italt az alkohol megfelelő ellenlábásának tartották. A kakaópor és a kakaóvaj elválasztását szolgáló eljárás holland találmány; amikor Fry egyik leszármazottja 1847-ben a kakaóport víz helyett a kakaóvajjal keverte, cukor hozzáadásával, azzal meglelte a szilárd csokoládé receptjét. Svájcban két évtizeddel korábban *Francois Cailler* és *Philippe Suchard* is saját találmányú gépekkel lendítette fel a termelést; *Henri Nestlé* 1867-ben kidolgozta a tejszokoládé előállításának fortélyát; *Rodolphe Lindt* a konsolást eszelte ki, amikor a pörkölt kakaóbabot őrlik, kakaóvajjal és cukorral keverik; *Jean Tobler* pedig olyan temperálást alkalmazott, amely megakadályozta, hogy a kakaóvaj kristályossá dermedjen: ezáltal a csokoládé használata elterjedhetett az édesiparban. Végeredményben a XX. század kezdetére kialakult a modern csokoládégyártás három ága: a kakaópor, az étcsokoládé és a tejszokoládé előállítása.

Minden feltétel adott volt a nagyüzemi gyártás megindulásához, amit Amerikában *Milton Hershey* (1857–1945) mennonita vállalkozó vitt tökélyre, aki a csokoládé-
rudakat honosította meg: Pennsylvániában gyára köré 1900 körül várost épített iskolákkal, áruházzal, templommal, parkokkal: csokoládévárost hozott létre. Robbanás-szerűen bővült a fogyasztók köre, főleg Európában és Amerikában. Italként a kakaó az „alsó” társadalmi rétegek körében is egyre népszerűbbé vált, s a világban szállított (importált) kakaó mennyisége 1870 és 1900 között a kilencszeresére növekedett (miközben a tea forgalma csak a kétszeresére, a kávé forgalma pedig a korábbi félszeresével emelkedett). Becslések szerint 1870 körül a csokoládét iszogatók száma 50 millió, a teát fogyasztóké 500 millió, a kávé ivóké 200 millió fő lehetett világszerte.

Kétségtelen, hogy a fogyasztás mintáit a gazdaságilag fejlett országokban végbe-
ment feldolgozási eljárások határozták meg. Ezért a kötet a táblás csokoládé élveze-
tének jelenkori alakulását a nyugat-európai és észak-amerikai fogyasztók magatartá-
sán követi nyomon (a két földrajzi egység részesedése a világ csokoládéfogyasztásá-
ból 2012-ben 32, illetve 20 százalék volt), megállapítva, egyebek mellett, hogy Eu-
rópa jóval szélesebb választékot kínál a tengerentúlnál.

A késztermék terjedését a növénytermesztés helyeinek bővülése kísérte: a spa-
nyolok előbb ugyan majákkal, azután afrikai rabszolgákkal végezték a gondozással
kapcsolatos munkákat, de később a portugálok magukat az ültetvényeket honosítot-
ták meg Afrikában. Ott a termesztés egyre terjedt, a kakaóbab a XX. század végére
Ghána és Elefántcsontpart legfőbb terméke lett. A növény az 1950-es évektől feltűnt
Ázsiában és Óceániában is, így 2010-re a kakaóbab 4 millió tonna körüli világterme-
léséből ez a két új régió 22 százalékkal részesedett, miközben eredeti élőhelye, Dél-
Amerika mindössze 12 százalékkal.

A trópusokon termő növény a végterméket előállító gyártókat az alapanyag minél
biztonságosabb beszerzésére ösztökéli. Önálló, komparatív jellegű tanulmány vizs-

gálja a termelők oldaláról, miként változott a kakaó termesztésével és értékesítésével kapcsolatos politika a világ ellátásában sorsdöntő szerepet játszó két afrikai országban, Ghánában és Elefántcsontparton (az 1990-es években az utóbbi országból származott a világ kereskedelmi forgalmába kerülő kakaóbabnak csaknem a fele). A termelés, a betakarítás, a tárolás és részint az őrlés (vagyis a „kakaóágazat”) a gyarmati időkben mindkét országban magánkézben volt, majd a függetlenség elnyerésével (a két országban időben eltolódva) állami irányítás alá, végül a gazdaság liberalizálása nyomán a piac hatása alá került. Elefántcsontpart 1999-től a világpiaci jelenlétet átengedte a multinacionális cégeknek, amit belföldön a magán- és állami partnerséggel (PPP [public-private partnership – köz- és magánszektor közötti együttműködés]) egészített ki, míg Ghánában a politika az állam belföldi árakat ellenőrző szerepére szorítkozott.

A feldolgozást teljesen más erők uralják. A világ termésének csaknem kétharmadát adó afrikai országok aránya 2010-ben a megmunkálás első lépcsőfokát képviselő őrlésből 17,5 százalék volt, szemben az EU tagállamainak 41,7 százalékos súlyával. Az öreg kontinensen összpontosulnak az elmúlt két évszázad technológiai előrelépéseit végrehajtó családi vállalkozások utódjai. Előttörténetüket megismerhettük a történeti fejezetben. A cégek csoportosulásaiában bekövetkezett változások, az összevonások eredményei az irányítással és iparszervezéssel foglalkozó fejezetből tűnnek ki. 2013-ban a nettó eladások alapján a legnagyobb édesipari konglomerátumok között is legjelentősebb a Mars (Egyesült Államok) volt, mögötte a Mondelez International (Egyesült Államok), majd a Nestlé (Svájc), a Meiji Holdings (Japán), végül pedig a Ferrero Group (Olaszország). A globálissá vált világban a termelési eljárások, szabványok a nagy gyártók intelmeit követik, akik a maguk részéről a fenntartható fejlődés jegyében, a környezetvédelmet szem előtt tartva dolgoznak, igyekeznek a vállalatok társadalmi felelősségvállalásának megfelelő magatartást tanúsítani.

A csokoládé valósággal kínálja magát a statisztikai elemzésre. A kiindulópont természetesen az osztályozás. Tudnivaló, hogy az Eurostat PRODCOM (Production communautaire – ipari termékek osztályozása) jegyzékének magyar változata, az ITO-17 (Ipari Termékosztályozás) 24 csokoládét tartalmazó terméket részletez, többnyire édesipari termékeket, megkülönböztetve a csomagolás módját, kakaóvaj-tartalmát – és maga a csokoládé is (akár töltött, akár nem) előfordulhat tömb, tábla, vagy rúd alakban (108222300). A csokoládé gazdaságtanát bemutató kötetben szereplő adatok egyrészt az ENSZ Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Szervezetétől származnak, az iparágra vonatkozó alapvető kútfőként pedig a Nemzetközi Kakaóügyi Szervezet kimutatásai szolgáltak (a kormányközi szervezet 1973-ban jött létre az ENSZ Kereskedelmi és Fejlesztési Konferenciája égisze alatt).

A kötetből a piacokról és árakról szóló fejezet tűnik ki a legtöbb tényszámmal. Első, táblázatokkal bőségesen ellátott tanulmánya a kakaó világpiaci árának alakulá-

sát vizsgálja (visszanyúlva 1850-ig), megjegyezve, hogy alattuk referenciaárakat kell érteni, nem a tranzakciók árait. A kakaó aggregált termésére, fogyasztására, a készletekre és az árakra kiterjedő modellt állít fel, ennek segítségével világítja meg az árak rugalmasságát, reálértéküket, az egyes összetevők részéről érkező impulzusok hatását a többi komponensre.

A csokoládé gyártása ma iskolapéldája a globális termelési láncoknak nevezett szerveződéseknek. A kakaóbabot a trópusokon termesztik, miközben a csokoládét késztermékként előállító vállalatok üzemei, központjai egészen más kontinenseken működnek: a gyártók meg is szervezték vertikális termelési hálózataikat. Ismeretes, hogy feltűnésekor a nemzetközivé vált munkamegosztásnak ezt a jelenségét az észak-karolinai Duke Egyetem munkatársa, *Gary Gereffi* az 1990-es években még globális áruháncoknak nevezte; később értékláncokként lettek ismertek. A vertikális integrációt vizsgáló philadelphiai kutató, *Ram Mudambi* sportcipők, gépjárművek, mobiltelefonok termelésének nemzetközivé szélesedett gyakorlatát elemezte, s a hozzáadott érték keletkezési folyamatának megbontásával úgy találta: a legnagyobb értékek az alap- és alkalmazott kutatást, a tervezést képviselő kezdeti, valamint a marketinget, reklámot, márkanev-gondozást, szakosodott logisztikát (valamint az értékesítést követő szervizelést) jelentő záró szakaszban jönnek létre. Maga a termelés, a hozzá tartozó szolgáltatásokkal, a legkisebb értékhányadot testesíti meg: s ha egy ábra vízszintes tengelyén a helyszíneket, a függőlegesen a hozzáadott értékeket rajzoljuk föl, egy mosolygörbét kapunk.¹

A csokoládé gazdaságtanának szerzői természetesen tisztában vannak a globális értékláncok jelentőségével, miként alighanem a Gazdasági Együttműködési és Fejlesztési Szervezet és a Világkereskedelmi Szervezet 2013-as véleményével is, miszerint rohamos elterjedésük révén a világ gazdaság domináns tényezőivé lettek. Ezt példázza a piacokat és árakat elemző fejezet következő tanulmánya, amely a csokoládé értékláncát veszi szemügyre, a kakaó-csokoládé-lánc koncentrációjára és az egyes szakaszok közötti ártranszmisszióra összpontosítva. A csomópontokon végbement horizontális koncentráció megértéséhez röviden érinti a cégtörténeteket: Nagy-Britanniában a Fry-féle vállalkozás egyesülését a Cadbury-vel, amely az ezredforduló küszöbén a világ harmadik legnagyobb gyártója lett – azután 2011-ben felvásárolta az Egyesült Államok élelmiszeripari óriása, a Kraft Foods. Az 1805-ös alapítású hollandiai *Van Houten* cége Európában és Amerikában izmosodott, mígnem 1986-ban megszerezte a svájci Jacob Suchard AG-t, betagolva egyik érdekeltiségébe, a kakaó feldolgozásában dobogós Barry Callebout Group tagjai közé; a tanulmány felidézti, hogy a mogyorós csokoládé feltalálójának, *Amédée Kohler*nek a cége 1929-ben a Nestlénél kötött ki. A koncentráció felgyorsult az 1980-as években, ami-

¹ MUDAMBI, R. [2008]: Location, control and innovation in knowledge-intensive industries. *Journal of Economic Geography*. Vol. 8. Issue 5. pp. 699–725. <https://doi.org/10.1093/jeg/lbn024>

kor két nagy multinacionális kereskedelmi óriás, az Archers Daniels Midland és a Cargill a kakaótermelő országok exportáló vállalkozásait vásárolta fel, majd hatókörüket kiterjesztették az őrlésre, mi több, az ipari csokoládé (couverture) előállítására is. A két hatalmas versenytárs megjelenése láttán a kakaóbab feldolgozásának két történeti nevét őrző Cacao Barry és a Callebaut 1996-ban összeolvadt. A három vállalat 2007-re a világ őrlésének mintegy 40 százalékát végezte el.

Napjainkban a lánc két részre oszlik. Felszálló ága három nagy kereskedelmi társaság dominanciája alatt áll, a leszálló ágat nyolc nagy élelmiszeripari konglomerátum uralja. Ezek ki is vonultak a közbenső termékek gyártásából, helyettük a végtermékek előállítását, csomagolását és marketingjét végzik. A közbenső termékek árának megállapításához hozzátartoznak a három nagy szereplő mozgatórugói: a méretgazdaságosság, a választékgazdaságosság (hasonló technológiai eljárásokkal kezelt termékek körének bővítése), amelyek indokolják bekapcsolódásukat a kakaóbab feldolgozásba. Ezeket kiegészítik a logisztikai előnyök: mindhárom nagy cég legjelentősebb feldolgozó üzei Hollandiában található (így a kakaóvaj hűtés nélkül szállítható a csokoládégyárba). A három tényező révén bekövetkező költségcsökkenés végső soron akár jótékonyan is hathat a fogyasztói árakra. A termék-lánc felfejtésében azonban megoldhatatlan dilemmával jár, hogy a feldolgozási szakasz végső termékének, a couverture csokoládénak nem ismeretes az ára. Így még nehezebb válaszolni a kérdésre, milyen következményekkel jártak a változások a fogyasztókra nézve – s a dilemmát fokozzák a termékek innovációjába, a csomagolásba és a marketingbe történő beruházások.

A tanulmány ezért közvetett utat választ: egy tábla csokoládé (100 grammos, kakaóbab-tartalom megfelelője 54,7 gramm) árának összetevőit veszi szemügyre 1949 óta Franciaországban (ahol a termék az édesipar meghatározó tétele, 33 százalékos részesedéssel). Megállapítható, hogy a kakaóbab értékének részesedése a tábla árából az 1960-es évtized 23 százalékáról a második évezred első évtizedében 10 százalékra esett; a csökkenés java része az 1980-as években következett be. A továbbiakban a tanulmány szemügyre veszi az ártranszmisszió alakulását, kimutatva, hogy a nyersanyagok ármozgásai késleltetve érvényesültek.

A gyártás szakaszainak vizsgálatára tett kísérlet tükrözi a globális értékláncok statisztikai megközelítésének valamennyi nehézségét: a közbenső termékek mozgása vállalatokon belül történik (nem mindig kerül külkereskedelmi forgalomba), az adatgyűjtés nehezen követi a végbemenő fejlesztések „értékteremtő” részleteit, az árképzésre csak következtetni lehet. A végeredmény persze ismert. A megfelelő osztályozások alkalmazásával tudható, hogy a csokoládét tartalmazó édesipari termékekből 2000-ben világszerte 5,60 millió tonnát fogyasztottak, 2013-ban 7,15 milliót, s hogy ebből Európa nyugati államai 36, majd 31 százalékkal részesedtek, míg a keletiek 14, majd 19 százalékkal, Észak-Amerika pedig 31, illetve 22 százalékkal.

A csokoládé nemcsak a fogyasztó örömeinek, de a termelők és gyártók konfliktusainak forrása is. Amikor Elefántcsontpart védeni próbálta legfőbb (és egyetlen) termékét 1987-89-ben, egyenesen csokoládéháborút emlegettek. Az ország második hadakozására 2011 elején került sor, a kormány a konfliktus során bevetette a kakaóbab-kivitel leállításának eszközét is (amit az Európai Unió tevélegesen támogatott), s a termék ára akkor átmenetileg 20 százalékkal felszökött.

A csokoládé nem csalt mosolyt a tárgyalófelek ajkára korábban sem, amikor Nagy-Britannia 1973-ban belépni készült az Európai Közösségbe. London akkor szorgalmazta a közös agrárpolitika reformját, mérsékelni kívánta a közösségi költségvetési hozzájárulás mértékét, elérte a kohéziós politika kialakítását. Mindemellert egy további szigorú feltételt is támasztott: szeretne volna, hogy a királyságban a csokoládét hagyományos receptúra szerint is készíthessék, azaz más növényi olajokat is felhasználhassanak, ne csak kakaóvaját. S a szigetország nem hiába szolgált rá a „vonakodó partner” címére: Brüsszel tartotta magát ahhoz, hogy csak a más, kakóvaj-egyenértékű zsiradékokkal nem elegyített csokoládé szolgál rá a nevére, azaz forgalmazható a közösségben. Az ügy körüli huzavona negyedszázadon át tartott.

Lelki konfliktusoknak nem feltétlenül kell megkeseríteniük a csokoládé rajongóinak élvezetét – nyugtatja meg az esetleges aggódókat a táplálkozástudományi szakértő dolgozata. Ismertetéséből értesülhetünk róla: az édesipari termékek túlzott fogyasztása valóban a testsúlygyarapodáshoz vezet, de bizonyított az egyéb zsiradékokkal nem elegyített csokoládé „ártalmatlansága” – miként az étcsokoládé jótékony egészségügyi hatása is.

A csokoládé gazdaságtanát szerzteágazó, egymással tematikailag kevésbé összeillő elemekből állították össze. A színvonalas gazdasági és „szakpolitikai” kérdések mellett, velük azonos terjedelemben szerepelnek a gazdaságtantól távol eső, esetenként jóval könnyebb fajsúlyú írások, mint például a termelőket tisztességes áron ellentételezőket megillető „Fair Trade Chocolate” cím sporadikusnak bizonyult közkeletűségének felmérése. A kötet szerkesztése igencsak oldott, számos tematikus átfedés, ismétlődés fordul elő benne, főleg a történeti részek esetében. Ami nem feltétlenül hátrány: a témákból csak szemezgető, egy bizonyos vonatkozás iránt érdeklődő olvasó így óhatatlanul megismerkedik a csokoládé mozgalmas múltjával, jelenével is.