

Něco o čokoládě z pohledu legislativy



Pokud si zadáte do vyhledávače slovo čokoláda, zobrazí se vám tisíce odkazů na články pojednávající o této oblíbené pochoutce. Dozvíte se spoustu informací o její historii, výrobě, vlivu na naši psychiku a zdraví vůbec. Chtěla bych se zaměřit na téma „čokoládové“ □ legislativy, převážně na stanovené minimální množství kakaových ingrediencí, tedy složek, jež čokoládě propůjčují její nezaměnitelnou chuť a které musí jednotlivé druhy čokolád obsahovat, aby vůbec mohly toto hrdé označení nést. Zdrojem úpravy je vyhláška č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kaka a s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony.

Aby mohla být čokoláda označena jako hořká, musí z hlediska obsahu kakaových součástí být vyrobena nejméně z 35% těchto součástí v poměru k celkové hmotnosti čokolády, přičemž pod pojmem kakaová součást rozumíme kakaovou drť, kakaovou hmotu, kakaový prášek, kakaové máslo, kakaové výlisky a kakaový tuk. Celkový obsah kakaových součástí v čokoládě se označuje jako kakaová sušina. Zároveň obsah kakaového másla musí tvořit alespoň 18% a obsah tukuprosté kakaové sušiny 14%. U čokolády mléčné je potom minimální hranice kakaových součástí nastavena na 25%, nejméně 2,5 % z celé čokolády pak musí připadat na tukuprostou kakaovou sušinu. Naproti tomu u bílé čokolády není stanoveno minimální procentuální množství celkové kakaové sušiny, ale pouze jedné její součásti, kakaového másla, a to 20%. U dalších druhů čokolády stanovených vyhláškou (family mléčné čokolády, chocolate a la taza a chocolate familiar a la taza) činí minimální množství kakaové sušiny ve výrobku postupně 20 % (a zároveň nejméně 2,5% tukuprosté kakaové sušiny z celkové hmotnosti, tedy stejně jako u mléčné čokolády), 35% (obsahuje alespoň 18% kakaového másla a 14% tukuprosté kakaové sušiny) a 30% (alespoň 18% kakaového másla a 12% tukuprosté kakaové sušiny).

Kromě kakaového másla mohou čokolády obsahovat i jiné rostlinné tuky, které vyhláška rovněž vyjmenovává; jsou to: illipe, bornejský tuk, tengkawang, palmový olej, sal, shea (bambucký tuk, olej z máslovníku), kokum gurgi a olej z jader manga; čokolády, které se používají při výrobě mražených krémů (zmrzlin) mohou obsahovat i kokosový olej. Na obalu takové čokolády musí být napsáno: „vedle kakaového másla obsahuje rostlinné tuky“, a tato informace musí být uvedena na obalu v blízkosti seznamu složek, ale zřetelně odděleně a minimálně stejně velkými písmeny jako složení. Tyto rostlinné tuky ale nesmí tvořit více než 5% celkové hmotnosti čokolády a nesmí být snížen minimální stanovený obsah kakaového másla nebo celkové kakaové sušiny.

Především v čase předvánočním a velikonočním se mezi ostatními, po právu označenými čokoládovými figurkami, mohou ukrývat mikulášové nebo zajíčkové, kteří mají sice krásný obal, ale člověk si na nich nejspíš nepochutná. Pokud si totiž pozorně nepřečte složení výrobku, může koupit „čokoládu“, která čokoládou v podstatě není. Bývá v nich totiž často jen minimální obsah kaka, např. pouze 6%. Namísto kakaového másla jsou ve složení výrobku zastoupeny jiné rostlinné tuky. Netýká se to jen figurek, ale spousty dalších takových na první pohled „čokolád“. Takové výrobky ovšem nesmějí být označeny jako čokoláda, ale jako např. kakaová pochoutka a bývají většinou, ikdyž to není pravidlem, levnější než opravdová čokoláda.

Na závěr bych se ráda zmínila i o faktu, že v některých čokoládách mohou být přítomny alergeny, tedy látky, které mohou určitým skupinám lidí způsobit alergickou reakci. U čokolád to jsou nejčastěji oříšky, vejce, sója, mléko nebo lepek; pokud jsou v čokoládě obsaženy, musí být (od 25. 11. 2005, dle vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků) na obalu řádné upozornění, že čokoláda obsahuje alergeny a

Něco o čokoládě z pohledu legislativy

Redakce SOS

Středa, 22 Červen 2011 10:11

které to jsou.

Kamila Junková, poradce SOS, člen potravinářské sekce SOS

Čokoláda, zdroj: <http://www.cokolada-recepty.cz/>