



## REPORTER



List Asocijacije Potrošača Srbije

www.apos.org.yu, e-mail: apos@sezampro.yu

Broj 18, april 2008.

Slatke teme u teška vremena

## KAKVU ČOKOLADU JEDEMO



Lela Tasić

Poštovani potrošači,

pripremili sam prevod testa „mlečne čokolade“. Ovih slatkiša ima i u našim prodavnicama, ali na žalost po mnogo većim cenama nego što su u Nemačkoj. Osim uobičajenih informacija iz testa verujemo da će vam i druge informacije u vezi čokolade koje smo pripremili pomoći da kada kupujete skupu čokoladu u Srbiji odaberete pravi kvalitet.

**Neko voli da zagriže čokoladu, a neko da je otapa na jeziku**

Različiti su ukusi kada je čokolada u pitanju. Neki vole meku i kremastu čokoladu i sa uživanjem i polagano je otapaju prilikom konzumiranja. Ko voli ovakav užitak biće zadovoljan mlečnom čokoladom sa visokim sadržajem mleka marke Aldi/Moser-Roth, Alpija i Lindt. Ko voli čvrst zalogaj biće zadovoljan izborom koji pružaju Ritter Sport i Trumpf Schogette čokolade koje se slabije i sporije otapaju u ruci i ustima.

**„Peskovit“ osećaj u ustima**

Trumpf Schogette čokolade imaju jednu tehnološku grešku. Izazivaju osećaj peskovitosti u ustima, kao posledicu nešto povećane veličine kakao čestica i slabijih osobina otapanja. To se takođe javlja i kod čokolada Kaufland, Plus i Sarotti Bio.

Tokom senzornog testiranja čokolade bodovi se oduzimaju i u slučajevima kada čokolada izaziva pečenje, peckanje ili skupljanje u ustima. Iako čokolada ima dobre senzorske osobine ne mora da znači da će izazvati osećaj zadovoljstva i odgovarajućeg ukusa.

**Čokolada sa karakterom**

Šta čini ukus savršenim? Za čokoladu ne postoji jedinstveni ukus. Kakao zrno različito miriše i ima ukus u zavisnosti od sorte i regiona u kojem se uzgaja. Od toga, na primer zavisi da li čokolada ima veću ili manju gorčinu. Ljubitelji čokolade prepoznaju ove osobenosti u blagim razlikama u ceni table čokolade.

Proizvođači pored upotrebe šećera, kakaoa i mleka, poboljšavaju ukus čokolade raznim aditivima i aromama. Primera radi većina čokolada sadrži prirodnu ili sintetsku vanilu. U listi sastojaka kod skoro svih vrsta čokolada stoji i emulgator lecitin koji je dobio iz soje. On je zaslužan za to da se čokolada postepeno otapa na jeziku.

**Milka se kotira nisko**

Analizirane su table mlečne čokolade sa visokim sadržajem mleka. Svaka ispitana čokolada je sa pravom deklarirana kao „mlečna sa visokim sadržajem mleka“, osim Milka čokolade. Na njenoj ambalaži stoji oznaka „mlečna čokolada“, mada i ona ispunjava zaht

teve predviđene za „mlečnu čokoladu sa visokim sadržajem mleka“.

**Šećer na prvom mestu**

Kakao i mleko se ne nalaze na prvom mestu u listi sastojaka proizvoda. Kod svih ispitivanih čokolada to je šećer. Sledi ga kakao maslac. Izuzetak je samo Gepa-tabla čokolade. To znači da je u ovim čokoladama najveći udeo šećera i kakao maslaca. Konkretno, sadržaj ukupne masti u ispitanim uzorcima iznosi 30 procenata. Tako da desetogodišnje dete jednom tablom čokolade pokriva polovinu svojih DNEVNIH potreba za mastima.

**Gepa čokolada ima najveći sadržaj masnoće**

Kod Gepa čokolade kakao maslac se na listi sastojaka nalazi ispred šećera. Ova čokolada ima najveći sadržaj masti odnosno više od 43 procenata. To se i oseti prilikom konzumiranja. Osobe koje su probale Bio-čokoladu, u cilju senzorne prihvatljivosti, smatrali su je veoma masnom i javljao se nepoznat, neprijatan osećaj. Zato je sveukupna ocena za ovu čokoladu bila „nedovoljno“.

*Analize u laboratoriji dale su sledeće rezultate. Sredstva za zaštitu su sa ambalaže prešla u čokoladu. Gepa nije koristila uobičajenu alu-foliju za pakovanje, umesto nje upotreblila je ambalažu od veštačkih materijala. Skoro svaka četvrta čokolada je bila upakovana samo u papir bez folije.*

*Mnoge čokolade koje su analizirane su kao dodatak sadržale lešnik masu. Problem je što proizvođači ne garantuju da u čokoladi nema lešnika, već na deklaraciji navedu uputstvo „može da sadrži lešnik u tragovima“. Tako je deklarirana i Edel-visokomlečna čokolada Panny/van d Or. Analize su dokazale da lešnici nisu prisutni samo u tragovima, već da ih ima skoro 6% u 100grama čokolade. Trebalo bi da duđe naznačena u sastavu, jer za ljude sa alergijom na lešnik takva greška u deklaraciji može da bude kobna. Zato je ukupna ocena za ovu čokoladu „nedovoljno“.*

## Stanje u Srbiji

Propisi koji regulišu kvalitet i deklarisanje čokolade, doneti od strane nadležnog ministra (2005. i 2004. godine), usaglašeni su sa odgovarajućim direktivama EU i standardima Codex Alimentarius. To znači da čokolada proizvedena u Srbiji mora da zadovoljava minimalne uslove kvaliteta i deklarisanja kao i čokolada proizvedena u bilo kojoj od zemalja EU.

Proizvodnjom čokolade u Srbiji se bavi pet kompanija: Soko-Štark, Swisslion-Takovo, Pionir-Hisar, Bambi-Banat i Dunja. U proizvodnim programima svih

Nastavak na 4. strani



Milena Mirković

## SASTOJCI U ČOKOLADI



Odgovarajućim Pravilnikom regulisano je da čokolada mora da sadrži min. 35 % ukupnog sadržaja kakao delova, od toga min. 18 % kakao maslaca. Masti koje ne sadrže kakao delove, kao što je palmino ulje ili Shea maslac, a koje se nazivaju kakao ekvivalentima dozvoljene su u maksimalnoj količini od 5%.Evo obaveznih sastojaka. **Mlečna čokolada** (ukupni sadržaj kakao delova-suva mat. 25%, mleko-suva mat. 14%, mlečne masti 3,5%). **Mlečna čokolada sa visokim sadržajem mleka** (ukupni sadržaj kakao delova-suva mat. 30%, mleko-suva mat. 18%, mlečne masti 5,5%). **Kremasta čokolada** (ukupni sadržaj kakao delova-suva mat. 2,5%, mleko-suva mat. 14%, mlečne masti 5,5%).

**Bela čokolada:** U ovoj vrsti čokolade nalazi se kakao maslac kao jedini izvor kakao delova. Ovoj žućkastoj masti iz semena kakao ploda nedostaje tipična kakao boja, kao i materije koje su karakteristične za ukus po kakau.

**Mlečna- i mlečna čokolada sa visokim sadržajem mleka:** Ova vrsta mora da sadrži minimalno 25%, odnosno 20 % ukupnog sadržaja kakao delova. Ali ukoliko izuzmete kakao maslac, ne preostaje mnogo. Propisani najmanji sadržaj kakao delova koji ne sadrže masti iznosi tek 2,5 procenata. Ukupni sadržaj masti, koji se sastoji od kakao masti i masti iz mleka, kod mlečne i mlečne čokolade sa visokim sadržajem mleka ne sme da bude niži od 25 procenata. U čokoladu se stavlja mleko u prahu, jer se samo tako može uklopiti u tehnološki postupak proizvodnje čokolade. Kod nekih vrsta čokolade veoma je važno poreklo mleka. Na primer: za „Alpenmilchschokolade“ mleko mora da potiče sa Alpa ili okoline Alpa.

**Blago gorka i gorka čokolada:** Kada je sadržaj kakao delova 50 procenata govorimo o polu- ili blago gorkoj čokoladi. Kada je procenat kakao delova iznad 60 procenata tada se radi o gorkim čokoladama, mada to do sada nije precizno definisano. Gorka čokolada sadrži veoma malo ili uopšte ne sadrži mleko i ima znatno manje šećera nego mlečna čokolada. Energetska vrednost table čokolade (100 grama) je približno ista kod svih vrsta i iznosi između 510 i 570 kcal.

**Plemenita-Izvršna čokolada:** Kada čokolada sadrži 40 procenata kakao delova koji potiču iz visoko kvalitetnog kakao zrna, može se nazvati vrhunskom-plemenita. Visoko kvalitetne sorte kakao zrno su Criollo, Trinitario, Arriba i uzgajaju se u Venecueli, Ekvadoru i na Karibima. Oko 85 procenata svetske proizvodnje kakao zrna obuhvata manje kvalitetnu sortu Forastero ali koja ima izuzetno visok prinos.

**Kuverture, čokoladni preliv, čokolada za kuvanje:** Za glazuru kolača je najpodesnija ova vrsta čokolade koja se u otopljenom stanju veoma lako nanosi. Sadržaj masti u ovoj vrsti čokolade mora da iznosi min. 31 % a najčešće je 38 %.



test Mlečne čokolade - preuzeto iz časopisa test br 11/2007

Pun trgovački naziv čokolade, naznačen na pakovanju	Lidl/ Fairglobe Mlečna čokolada sa visokim sadržajem mleka, kakao mahune iz Gane	Aldi/ Moser-Roth Plemenita sa visokim sadržajem mleka <sup>1)</sup>	Lidl/ Fin Carre Sa visokim sadržajem alpskog mleka <sup>2)</sup>	Milka Alpsko mleko <sup>2)</sup>	Netto Marken-Discount/ Mlečna čokolada sa visokim sadržajem alpskog mleka <sup>3)</sup>	Ritter Sport Alpsko mleko <sup>3)</sup>	Ritter Sport Sa visokim sadržajem mleka <sup>3)</sup>	Lindt Excellence Extra kremasta punomlečna sa visokim sadržajem mleka, posebno fina	Alpia Sa visokim sadržajem alpskog mleka	Lindt sa visokim sadržajem mleka, posebno se fino otapa	Trumpf Schoeggen Sa visokim sadržajem mleka <sup>4)</sup>	Rigoletto Alpska krem čokolada	Kaufland / K Classic sa visokim sadržajem mleka	Rewe / ja! sa visokim sadržajem alpskog mleka	Sarotti Bio čokolada sa visokim sadržajem mleka	Karina Exquisit Alpska krem čokolada	Plus / Xocrilata Chocolat au Lait	Sarotti Edel-čokolada sa visokim sadržajem mleka	Gepa 3 Fairena Bio sa visokim sadržajem mleka <sup>3)</sup>	Penny / van dOr Edel sa visokim sadržajem mleka	
Udeo kakaoa u % / mlečni deo u % Po deklaraciji	32 / K.A.	32 / K.A.	30 / min. 18	30 / K.A.	30 / min. 18	30 / K.A.	30 / K.A.	30 / K.A.	30 / min. 18	30 / K.A.	30 / K.A.	30 / min 18	30 / min 18	30 / min 18	34 / K.A.	30 / K.A.	31 / K.A.	32 / min. 18	36 / 26	30 / K.A.	
Sastav-dodaci po deklaraciji (redosled po težinskom udelu) O b j a š n j e n j e skraćena se nalazi na dnu table	Šećer iz šećerne trske, KB, punomasno-MP (23%) KM, E: SL, vanila	Z, KB, punomasno-MP(24%), KM, BF, E: SL, Aroma vanilin	Z, KB, punomasno-MP, KM, mlečni šećer, SP, BF, marka lešnika, E: (SL), Aroma (vanila)	Z, KB, obrano MP, KM, slatka surutka u prahu, BF, lešnici, E: SL, Aroma vanile	Z, KB, KM, MP, SP, slatka surutka u prahu, BF, E: SL+ E476, Aroma vanile	Z, Voll-MP(23%), KB, KM, SP(11%), obrano masa lešnika, E: SL, Aroma vanile	Z, KB, KM, SP(7%), slatka surutka u prahu, mleko-Z, BF, E: SL, Aroma vanile	Z, KB, punomasno-MP, KM, BF, mleko-Z, obrano-MP, BF, mleko u prahu, slatka surutka u prahu, E: SL, Aroma vanile	Z, punomasno-MP, KM, E: SL, Aroma	Z, punomasno-MP, kakao prah, KM, slatka surutka u prahu, BF, E (SL), pasta lešnika, Aroma	Z, KB, KM, MP, SP, slatka surutka u prahu, pasta lešnika, E: SL+ E476, Aroma vanile	Z, KB, KM, MP, SP, slatka surutka u prahu, pasta lešnika, E (SL), E476), Aroma vanile	Z, KB, KM, MP, SP, slatka surutka u prahu, BF, E (SL, E476), Aroma vanile	Z, KB, KM, MP, SP, slatka surutka u prahu, BF, E (SL, E476), Aroma vanile	Šećer iz šećerne trske, KB, Voll-MP, KM, mlečni šećer, E: SL, Aroma vanile	Z, KB, KM, MP, SP, slatka surutka u prahu, BF, E: SL+ E476, Aroma vanile	Z, 26% punomasno-MP, KB, KM, mlečni lešnici, E: SL, Aroma	Z, 26% punomasno-MP, KB, KM, mlečni lešnici, E: SL, Aroma	Z, KM, KB, punomasno-MP, slatka surutka u prahu, BF, E: SL, Aroma vanilin	KB, KM, SP, šećer iz šećerne trske, obrano-MP, Bourbon-vanila	Z, punomasno-MP(25%), KB, KM, E: SL, Aroma vanilin
Srednja cena u evrima / sadržaj u gramima	1,19 / 100	0,85 / 125	0,35 / 100	0,79 / 100	0,35 / 100	0,69 / 100	0,69 / 100	1,95 / 100	0,49 / 100	1,50 / 100	0,65 / 100	0,35 / 100	0,35 / 100	0,35 / 100	1,49 / 100	0,37 / 100	0,85 / 125	0,75 / 100	1,39 / 100 <sup>5)</sup>	0,85 / 125	
Srednja cena u evrima / 100 g	1,19	0,68	0,35	0,79	0,35	0,69	0,69	1,95	0,49	1,50	0,65	0,35	0,35	0,35	1,49	0,37	0,68	0,75	1,39	0,68	
test- OCENA KVALITETA 100%	DOBRO (1,7)	DOBRO (1,8)	DOBRO (1,8)	DOBRO (1,9)	DOBRO (1,9)	DOBRO (1,9)	DOBRO (1,9)	DOBRO (2,0)	DOBRO (2,1)	DOBRO (2,2)	DOBRO (2,5)	ZADOVOLJ. (2,6)	ZADOVOLJ. (3,0)	ZADOVOLJ. (3,0)	ZADOVOLJ. (3,0)	ZADOVOLJ. (3,5)	ZADOVOLJ. (3,5)	DOVOLJNO (4,0)	NEDOVOLJNO. (5,0)	NEDOVOLJNO (5,0)	
test komentar	Dobra senzorska svojstva, tanka tabla čokolade, osrednja cena. Nosi oznaku <b>transfair</b>	Dobra senzorska svojstva tanka tabla u pet pojedinačnih porcija. Posebno krema i naglašeno mlečna.	Dobra senzorska svojstva i povoljna cena.	Dobra senzorska svojstva Naglašeno mlečna, što je i naznačeno, ali ima visok sadržaj mleka.	Dobra senzorska svojstva i povoljna cena	Dobra senzorska svojstva. Kad se zagrije ova čokolada je čvrsta.	Dobra senzorska svojstva. Kad se zagrije čvrsta je.	Dobra senzorska svojstva, tanka tabla Posebno je kremasta i naglašeno mlečna.	Dobra senzorska svojstva. Posebno je kremasta i čokoladna.	Manje greške u senzornim svojstvima, veoma se lepi na nepce. Naročito kremasta u testu.	Još dobra čokolada manje greške u senzornim svojstvima osećaj u ustima („peskovit“). Veoma čvrsta kada se zagrije. Sadržuje 18. pojedinačnih komada.	Sa manjim greškama u senzornim svojstvima, prenaplašena nota lešnika i osećaj u ustima nakon jela.	Sa većim greškama u senzornim svojstvima osećaj u ustima („peskovit“) i jak osećaj obloženosti nepca.	Sa većim greškama u senzornim svojstvima, u ustima stvara jak osećaj obloženosti nepca.	Tanka tabla čokolade, veće greške u senzornim svojstvima (veoma miris, „peskovit“ osećaj u ustima). Naglašeno mlečna.	Sa manjim greškama u senzornim svojstvima. Ukus na kakao. Obeležavanje na deklaraciji je dvosmisleno, različito na prednjoj strani i poledini	Tabla od 125-g sa većim greškama u senzornim svojstvima (stran miris, „peskovit“ osećaj u ustima). Naglašeno mlečna.	Tabla čokolade, sa većim greškama u senzornim svojstvima. Ima oznaku Bio i Transfair. Sredstva za konzerviranje su sa pakovanjem prešla u čokoladu.	Tabla čokolade sa većim greškama u senzornim svojstvima. Ima oznaku Bio i Transfair. Sredstva za konzerviranje su sa pakovanjem prešla u čokoladu.	Tanka tabla sa 5 pojedinačnih porcija. Naznaka na deklaraciji „može da sadrži lešnike u tragovima“, nije tačna jer sadrži skoro šest procenata delova lešnika, što je opasno za ljude sa alergijom.	
SENZORNA SVOJSTVA- BEZ GREŠKE 45%	dobro (2,0)	dobro (2,0)	dobro (2,0)	dobro (2,0)	dobro (2,0)	dobro (2,0)	dobro (2,0)	dobro (2,0)	dobro (2,0)	dobro (2,5)	zadovoljavajuće (3,0)	zadovoljavajuće (3,0)	zadovoljavajuće (3,5)	zadovoljavajuće (3,5)	zadovoljavajuće (3,5)	zadovoljavajuće (3,5)	zadovoljavajuće (3,5)	dobro (4,0)	dobro (4,5)	nedovoljno (5,0)	zadovoljavajuće (3,0)
SVEUKUPAN OPIS	Ukoliko nije drugačije naznačeno za sve proizvode važi sledeći opis: <b>Boja:</b> tamno braon. <b>Miris:</b> jako aromatičan, naročito na kakao, karamel i mleko (pavlatku) ,ali tek gorko i masno. Samo blago na lešnike, med i vanilu. <b>Konzistencija:</b> srednje čvrsta, lako lomljivo. <b>Osećaj u ustima:</b> polako se otapa, naglašeno mlečno i slatko. Blago se oseća na lešnik, karamel, vanilu i dim. <b>Ukus:</b> intenzivan, veoma sladak i čokoladan, izraženo kremast, pomalo se lepi na zube i oblože nepce. <b>Osećaj u ustima nakon jela:</b> intenzivan, izraženo sladak na kakao, čokoladan, samo blago mlečan.																				
Zapažanja i greške:	Veoma svetla boja; ne miriše intenzivno, ukus takode nije intenzivan, samo malo na kakao; manje slatkog ukusa; osećaj u ustima nakon jela u ustima ostaje osećaj naslage.	Svetlija boja; miriše ubedljivo na vanilu, nema intenzivan ukus, samo malo na kakao veoma kremast mekana je i veoma lepljiva, osećaj u ustima izrazito mlečan.	Nema mastan ukus, osećaj u ustima nakon jela blage naslage.	Miriše pre svega slatko, ubedljivo na kakao i vanilu ukus intenzivno podseća na mleko i blago na rum i kakao.	Ima jak ukus na kakao.	Svetlije boje, samo slaba kakao aroma ima veoma intenzivan ukus, ali samo malo na kakao i vanilu ukus intenzivno podseća na mleko i blago na rum i kakao.	Pomalo sjajne površine miriše intenzivno na lešnik ima ukus meda čvrste konzistencije, mrvni se prilikom zagrižaja.	Svetlije boje ukus je malo na kakao, ali uočljivo na vanilu veoma kremasta, mekana je i veoma lepljiva osećaj u ustima nakon jela balg na kakao, mlečna nota je jača.	Ukus je veoma čokoladan osećaj u ustima je veoma kremast nakon jela u ustima ostaje osećaj na vanilu.	Površina uopšte nema sjaj; miriše izraženo na vanilu; veoma kremast osećaj u ustima, mnogo se lepi na zubi i nepcima.	Manje intenzivno miriše, manje na kakao; ukus jedva podseća na kakao, malo na vanilu; čvrste konzistencije, mrvni se prilikom zagrižaja, otapa se veoma polako, izraženo praškast u ustima.	Osećaj u ustima nakon jela na lešnik, najizraženiji u testu.	Samo slab ukus mleka. U ustima se čokolada oseća praškast i izaziva intenzivan osećaj obloženosti nepca.	Ima malo ukus na dim; otapa se veoma sporo, izaziva intenzivan osećaj obloženosti nepca, osećaj skupljanja usta.	Tamne boje; ukus pomalo gorak, jak na kakao i balgo na mleko, manje kramasto izaziva intenzivan osećaj obloženosti nepca, osećaj skupljanja usta, pečenja/pečenja.	Malo se teže lomi; otapa se veoma sporo; ukus na kakao.	Veoma svetle boje; veoma malo miriše na kakao, veoma mlečno i slatko, na karamelu, malo nepoznatno; manje ukus na kakao, više na mleko; praškast osećaj u ustima.	Tamne boje; samo slabo miriše na mleko/ pavlatku, izražen dim, ukus je veoma intenzivan, jak na kakao, pomalo na kafu i dim; osećaj u ustima nakon jela pomalo mastan.	Posebno miriše na nepoznatu notu; ukus manje čokoladan i mlečan, jako na kakao, veoma masno, pomalo strana nota; osećaj u ustima nakon jela pomalo mastan.	Malo konzistencije, veoma se lako lomi, pri tome se skoro ne mrvni, brzo se topi. Osećaj u ustima nakon jela na lešnik i to najintenzivniji od svih u testu.	
ŠTETNE MATERIJE 20%	jako dobro (1,3)	dobro (1,6)	dobro (1,6)	dobro (1,6)	dobro (1,7)	jako dobro (1,4)	jako dobro (1,5)	jako dobro (1,6)	jako dobro (1,5)	jako dobro (1,3)	jako dobro (1,3)	dobro (1,8)	dobro (1,6)	dobro (1,7)	dobro (1,6)	dobro (1,7)	dobro (1,7)	dobro (2,0)	Dovoljno (4,0)	dobro (1,7)	
MIKROBIOL. KVALITET 10%	jako dobro (1,0)	jako dobro (1,0)	jako dobro (1,0)	jako dobro (1,0)	jako dobro (1,0)	dobro (2,0)	dobro (2,0)	jako dobro (1,0)	jako dobro (1,0)	jako dobro (1,3)	jako dobro (1,0)	jako dobro (1,0)	jako dobro (1,0)	jako dobro (1,0)	jako dobro (1,0)	jako dobro (1,0)	jako dobro (1,0)	jako dobro (1,0)	dobro (2,0)	jako dobro (1,0)	
PAKOVANJE 10%	dobro (1,8)	dobro (1,8)	jako dobro (1,0)	jako dobro (1,1)	jako dobro (1,4)	jako dobro (1,0)	jako dobro (1,0)	dobro (2,2)	jako dobro (1,4)	Dobro (2,2)	dobro (1,8)	zadovolj. (2,6)	jako dobro (1,4)	jako dobro (1,4)	dobro (2,2)	zadovolj. (2,6)	dobro (2,2)	jako dobro (1,4)	Dovoljno (4,5)	Dobro (1,8)	
DEKLARACIJA 15%	dobro (1,6)	dobro (2,1)	zadovolj. (2,6)	zadovolj. (2,8)	dobro (2,4)	dobro (2,5)	zadovolj. (2,6)	zadovolj. (2,7)	zadovolj. (3,1)	Zadovolj. (2,8)	Zadovolj. (2,7)	Zadovolj. (3,0)	Zadovolj. (2,7)	dobro (2,2)	zadovolj. (3,0)	Dovoljno (4,5)	zadovolj. (3,4)	zadovolj. (3,4)	Dovoljno (4,5)	Nedovoljno (5,0)	
SASATAV U 100 g																					
Ukupne masti u g	38,0	37,6	31,8	28,9	31,7	33,6	32,2	37,3	31,9	31,8	30,5	30,5	30,1	32,8	35,4	30,4	35,7	34,2	43,5	35,5	
Ukupan šećer u g	48,3	48,2	55,0	58,4	55,1	52,0	54,6	50,0	55,6	55,3	56,8	55,4	53,9	52,4	51,1	56,2	49,6	52,1	41,5	49,0	
Udeo lešnika u g	n.n.	n.n.	0,3	1,0	0,8	2,2	0,7	n.n.	0,1	1,0	0,4	3,8	4,0	<0,1	<0,1	2,6	2,5	0,3	<0,1	5,6	
Energetska vrednost u kcal/ kJ	561 / 2336	561 / 2336	531 / 2218	521 / 2179	533 / 2225	541 / 2259	535 / 2234	560 / 2332	534 / 2232	536 / 2237	529 / 2210	526 / 2198	517 / 2161	533 / 2225	549 / 2291	527 / 2203	549 / 2290	543 / 2264	585 / 2434	544 / 2269	
Datum isteka roka	29.12.07	01.11.07	30/07/08	07/03/08	11.04.08	03.2008	04.2008	03.2008	05.03.08	02/2008(12)	02/08(12)	07.02.2008(12)	09.12.2007(12)	14.03.2008(12)	19.04.2007(12)	11.03.2008(12)	12.2007(15)	28.04.2008(12)	05.2008(14)	20.02.2008(12)	
ocene za rezultate izpitivanja : + dobro (1,6-2,5) O zadovoljavajuće (2,6-3,5) dovoljno (3,6-4,5), - nedovoljno (4,6-5,5). Kod jednake ocene redosled po abecedi.	++ jako dobro (0,5-1,5)  Objašnjenje skraćenica Z=šećer, KB=kako puter, KM=kakao masa MP=mleko u prahu, SP=šlag u prahu,  BF=puter(čist)masti, E=emulgator (i), SL=lecitin iz soje, K.A.=bez podataka, n. n. = nije označeno.																				
											1) Po ponudaču u međuvremenu je promenjeno označavanje energetske vrednosti. 2) Po ponudaču u međuvremenu je promenjeno pakovanje. 3) Po ponudaču u međuvremenu je aroma promenjena. 4) Po ponudaču u međuvremenu je promenjena oznaka za alergiju. 5) Po ponudaču nova cena od novembra 2007. godine je 1,49 evra za 100 grama. 6) Obeležavanje je dvosmisleno. 7) Najniži šećer- i najveći sadržaj masti. Jedini proizvod u test bez sojalecitina. 8) Hvala "fina punomlečna čokolada" je preterana. 9) Obeležavanje je zbrunjujuće.										

kompanija zastupljena je i mlečna čokolada.

Zavisno od sadržine mlečne masti i suve materije mleka ovaj proizvod se kod naših proizvođača pojavljuje u više tipova: kao mlečna čokolada, mlečna čokolada sa visokim sadržajem mleka, mlečna krem čokolada i mlečna čokolada sa obranim mlekom. Osim toga mlečna čokolada se pojavljuje u više varijanti - kao čokolada sa dodacima (lešnikom, pirinčem, keksom i sl.) ili kao spoljašnji deo punjene čokolade.

*Prema podacima republičkog Zavoda za statistiku u 2007. godini u Srbiji je proizvedeno oko 12 hiljada tona čokolade, što u odnosu na 2003. godinu predstavlja rast od 14%. Više od polovine čokolada proizvedenih u Srbiji plasira se u izvoz (6,4 hiljade tona). Istovremeno se na tržištu Srbije proda 7,5 hiljada tona uvezenih čokolada. Znači da potrošači u Srbiji konzumiraju više čokolada inostranih proizvođača nego domaćih. Ovo ukazuje na potrebu domaćih proizvođača da se u većoj meri namentnu domaćem tržištu, jer kvalitetom svojih čokolada ne zaostaju za onima koje se potrošačima nude iz uvoza.*

*Autor je iz Udruženja za poljoprivredu, prehrambenu i duvansku industriju i vodoprivredu Privredne komore Srbije*



dr. Biljana Pajin

## Reč stručnjaka

**Čokolada je proizvod koji nema samo hranljivu vrednost već može da teši i umiruje, njome se može izvinjavati, moliti za oprostaj a isto tako izreći zahvalnost**

Koliko je od davnina čokolada značajna u životu ljudi govore zapisi najranijih civilizacija. Nazvali su je „Pićem bogova“, pripisujući joj lekovi ta i afrodizijačka svojstva, ne slučajno. Čokolada se počela konzumirati najpre kao napitak, u kome se izdobljeno kaka kao zrno mešalo sa vodom uz dodatak nekih aromatičnih biljaka. Oblik čokoladne table je počela dobijati tokom XIX veka, kada su postepeno uvođeni postupci oplemenjivanja arome, uz dodatak mleka. Veliko šarenilo čokoladnih proizvoda je rezultat težnje za različitim ukusima i aromama. Poznato je da čokoladu često nazivaju „biljnim bensedinom“ za kojim posežemo u teškim trenucima da bi izbalansirali nivo feniletilamina, hemikalije koja kontroliše raspoloženje, kao i serotonin, komponente koja je poznata po umirujućem dejstvu, a koje su prisutne u čokoladi. S druge strane za čokoladu se vezuju različite predrasude kao što je izazivanje migrene koja može biti uzrokovana tiraminom prisutnim u maloj količini u čokoladi, pojavom akni koje zapravo prouzrokuje hormonalni dizbalans i slab unos voća i povrća a ne konzumiranje čokolade, razne alergije koje treba vezati za pojedine dodatke u čokoladi, kao što su kokos, mleko a ne za samu čokoladu. Da bi se navedene predrasude i dileme rešile naophodna je sve veća edukacija potrošača po pitanju kvaliteta čokolade. U novije vreme se teži poboljšanju kvaliteta kroz povećanje sadržaja kakao delova, kao osnovne komponente čokolade. Kakao delovi, potiču iz endosperma kakao zrna i javljaju se kao tamni, nemasni delovi i oni drugi koji su sastavni deo kakao maslaca. Osnovi sastojci čokolade su tamni kakao delovi, kakao maslac, šećer, lecitin. Pravilnikom o kvalitetu kakao proizvoda je precizno definisano koliko kakao delova pojedine grupe čokolade treba da sadrže. Deklaracija proizvoda, jasno naznačena na ambalaži ne sme da dovodi u zabunu potrošača, tako da su pravila o označavanju jasno definisana Pravilnikom o deklarisanju. Proizvod mora sa sadržati navedenu grupu kojoj po Pravilniku pripada, osnovne sirovine, energetska vrednost koja se izračunava iz sirovinskog sastava, kod čokolade najčešće na bazi sadržaja masti i šećera, kao i informacije o eventualno prisutnim alergenima.

Na kraju ne treba zaboraviti da je čokolada deo kulinarske kulture većine Evropskih zemalja: od Belgijskih pralina, Mađarskih palačinki preliivenih čokoladom, austrijske Saher torte do španske penušave tople čokolade.

**Zato uživajte u neodoljivom ukusu dekadencije, jer nema tako bogate, senzualne i nestašno primamljive hrane kao što je čokolada. Ona je nezamenljiva, kao i strast kojom osvaja, utešna i vesela – dar bogova.**

*Autor je docent Tehnologije konditorskih proizvoda na Tehnološkom fakultetu u*

## Zanimljivosti – Fair Trade

Zanimalo nas je šta znači oznaka Fair Trade na nekim od testiranih čokolada.

U pitanju su Fair Trade oznake, obeležja koja se koriste za promociju robe iz zemalja u razvoju radi postizanja određenog stepena ravnopravnosti u međunarodnoj trgovini. Ove oznake su garancija da su proizvodi načinjeni uz poštovanje principa transparentnosti i odgovornosti, održivog razvoja, plaćanja pravične cene, ravnopravnosti polova, bezbednih uslova za rad, zaštite životne sredine i sl.

Postoje brojna svetska Fair Trade udruženja koja nadziru primenu ovih kriterijuma i dodeli oznaka određenim vrstama robe – uglavnom su u pitanju predmeti ručne izrade, kafa, kakao, šećer, čaj, banane, med, pamuk, vino, sveže voće i sl. Promet proizvoda sa različitim etiketama Fair Trade-a u 2006. je procenjen na 2,3 milijarde dolara na svetskom nivou. U zagovornike Fair Trade-a spadaju brojne međunarodne verske i humanitarne organizacije i organizacije za zaštitu prirodne sredine, kao što je Oksfam, Amnesti Internešenel i Karitas.

Asocijacija potrošača Srbije razmatra mogućnost uvođenja slične oznake u Srbiji. Takva etiketa bi označavala proizvode malih proizvođača u Srbiji koji se drže propisanih načela i kriterijuma. Tako bi potrošači imali šansa da svojom kupovinom kao investicijom podrže domaću proizvodnju i razvoj poštenog i pravično uređenog tržišta, na opštu dobrobit i ravnopravnost svih učesnika na tržištu.

*Nemanja Jovanović*

## Novosti iz Evrope

Novom Sadu



Prof. dr. Lidija Petruška Tozi

Evropska komisija je predstavila je novi predlog o regulisanju upotrebe podataka o sadržaju proizvoda širom EU. Predlog (Član 4) podrazumeva da tvrdnje o zdravim materijama ne budu dozvoljene na proizvodima koje sadrže visok nivo određenih hranljivih materija - kao što su so, masti i šećer - koje mogu doprineti gojaznosti i kardiovaskularnim oboljenjima. Ovi proizvodi bi i dalje bili reklamirani i u prodaji, naravno, ali bez tvrdnji o zdravim sastojcima. Predlog (Član 10 i 12-17) takođe zahteva prethodnu autorizaciju svih postojećih tvrdnji.

Neki smatraju da potrošači nisu glupi i da im nije potrebna tolika zaštita koju nudi novi predlog o podacima koje treba da sadrže proizvodi. Evropska organizacija potrošača (BEUC) se slaže da potrošači nisu glupi, ali istraživanja pokazuju da oni imaju tendenciju ka čitanju i uvažavanju marketinških tvrdnji o zdravim i hranljivim materijama. Zato se industrija u reklamiranju hrane toliko mnogo koristi

tvrdnjama o materijama korisnim za zdravlje. Ove tvrdnje se upotrebljavaju zato što su efektne i prikazuju proizvode zdravim iako to nisu. Lako je dati podatke o zdravim materijama pružajući samo polovične informacije o sadržaju

Nažalost, tekući podaci o zdravim i hranljivim materijama nisu dobar vodič ka zdravom odabiru hrane. Oni često jednostrano naglašavaju sadržaj proizvoda - informišući o niskom nivou šećera, na primer, ali ne pominjući visok nivo drugih komponenti. bog toga potrošači baziraju svoje odluke na nepotpunim informacijama ili na nerazumevanju datih podataka.

Proizvođači danas žele da istaknu sve informacije, što je ponekad zbunjujuće za potrošače. Kada su tvrdnje o zdravim materijama istaknute na pakovanju, proizvođači su posebno obavezni da prikažu naučni dokaz o njima pre marketinške autorizacije. Za isticanje istinitih tvrdnji o sadržaju korisnih materija u proizvodu, veoma je važno utvrditi profile hranljivih materija, a taj predlog se trenutno razmatra u EU.

Glavno pitanje predloga EU (Član 4) nije odstranjivanje proizvoda sa visokim nivoom šećera, masti i soli sa tržišta, nego sprečavanje njihove promocije kao proizvoda korisnih za zdravlje pomoću tvrdnji o sadržaju. Lako je dati podatke o zdravim materijama pružajući samo polovične informacije o sadržaju.

Organizacije potrošača u EU veruju da je reklamiranje hrane bazirano na jednoj pozitivnoj materiji nepošteno u slučaju kada hrana sadrži i manje poželjne sastojke u velikim količinama. Zatim, za potrošače nije prihvatljivo da se proizvodi sa visokim nivoom masti, šećera ili soli i dalje reklamiraju kao zdravi.

Tvrdnje o prisustvu zdravih materija su ozbiljna stvar, koje potrošači ozbiljno shvataju.

Kada se radi o čokoladi, veoma je teško napraviti pravi izbor. Najbolje je pročitati uobičajene informacije o sastojcima, tj. hranljivim materijama, a zatim podatke o zdravim materijama, ako postoje. Potrošač će sam doneti odluku o odabiru proizvoda, u zavisnosti od njegovog načina ishrane.

*Autor je član FOOD GROUP u Evropskoj organizaciji potrošača BEUC (www.beuc.org)*

