



Braucht Schokolade ein Reinheitsgebot?

8. November 2019

TÜV SÜD informiert: Das darf als Zutat in die Schokolade

München. Vor Weihnachten zeigt sich das Süßwarenangebot von seiner Schokoladenseite: Deutschland ist Spitzenreiter in Konsum und Angebot. Mit den vielen neuen Geschmacksrichtungen und überarbeiteten Rezepturen stellt sich auch die Frage nach der Qualität der Zutaten. Kurz vor dem Start der weihnachtlichen Schokoladenzeit wirft TÜV SÜD einen Blick auf die Zutatenlisten und gibt Tipps zur Lagerung.

In Europa sind die Deutschen Spitzenreiter beim Konsum von Schokoladenwaren. Laut Statistischem Bundesamt lag 2017 der Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland bei ca. 11 Kilogramm und damit noch oberhalb des Konsums in der Schweiz mit ca. 9,7 Kilogramm. Bei den Männern hierzulande liegen die Sorten Vollmilch und Nougat ganz vorne, bei den Frauen Vollmilch und Haselnuss.

So vielfältig die Schokoladenprodukte sind, so vielfältig sind auch die eingesetzten Zutaten. Während eine konventionelle Edelbitter-Schokolade mit vier Zutaten auskommt (Kakaomasse, Zucker, Emulgator und Vanilleextrakt), kommt eine Tafel Vollmilchschokolade, gefüllt mit Milchcreme und Wintergewürzen auf 18 verschiedene Zutaten. Mit dem immensen Angebot sind auch die deklarierten Zutaten auf den Verpackungen immer mehr geworden. So mancher Schokoladenliebhaber wird sich fragen: Braucht die Schokolade ein Reinheitsgebot?

„Die Kakao-Verordnung setzt bereits enge Grenzen für neue Rezepturen, ein zusätzliches Reinheitsgebot für Schokolade ist daher nicht erforderlich“, sagt Dr. Andreas Daxenberger, Lebensmittelexperte bei TÜV SÜD. Die Verordnung über Kakao- und Schokoladenerzeugnisse definiert Schokolade als Erzeugnis aus Kakaoerzeugnissen und Zuckerarten, das (mit Ausnahmen) mindestens 35 Prozent Gesamtkakaotrockenmasse enthält. Darüber hinaus dürfen Schokoladen laut Kakao-Verordnung viele andere Zutaten enthalten: Milcherzeugnisse, Marzipan, Gewürze, Mandeln, Kaffee, Nüsse, Nougat, Rosinen usw. Auch tierische Fette (z.B. Butterreinfett) sind erlaubt. Sie müssen aber ausschließlich aus Milch gewonnen werden. Der Zusatz bestimmter pflanzlicher Fette, z.B. Palmöl, Shea oder Borneotalg, ist auch nur erlaubt, wenn der Anteil unter fünf Prozent beträgt. Es muss, je nach Sorte, ein geforderter Mindestgehalt an Kakaobutter erfüllt werden. Zudem ist der Gebrauch von

Aromastoffen beschränkt: Es darf nicht das Aroma von Schokolade oder Milch nachgeahmt werden. Vanillearoma in Edelbitter-Schokolade ist deshalb in Ordnung.

„Wer zuckerfreie bzw. -reduzierte Schokolade bevorzugt, der kommt um ersetzende Zutaten nicht herum“, so Daxenberger. Durch den Einsatz von beispielsweise Xylit, Stevia oder Erythrit haben heute einige Schokoladen eine sehr komplexe Zutatenliste mit Süßstoff-Kombinationen oder anderen süßenden Zutaten. Bestimmte vegane Sorten enthalten als Rezepturbestandteil auch Zutaten wie Reissirup oder Erdmandel.

Lagerung und Haltbarkeit von Schokolade

Stoffe zur Verlängerung der Haltbarkeit (Konservierungsstoffe) braucht es übrigens nicht in Schokolade. Denn die nativen Inhaltsstoffe der Kakaobohnen und auch der Zuckergehalt sorgen selbst für gute Haltbarkeit. Bei korrekter Lagerung ist die dunkle Schokolade mindestens zwei Jahre haltbar. Milkschokolade hält ca. 18 Monate, weiße Schokolade ca. ein Jahr. Damit Qualität und Geschmack nicht nachlassen, sollte Schokolade trocken und bei möglichst beständiger Temperatur von 12 bis 20 Grad Celsius lagern. Auch Licht, eine beschädigte Verpackung sowie starke Gerüche in der direkten Umgebung der Schokolade reduzieren ihren Genusswert. Wenn die Schokolade einen weißen Reif auf der Oberfläche gebildet hat, ist dies nicht besorgniserregend. Dabei handelt es sich um kristallisierte Kakaobutter, die bei Temperaturschwankungen oder langer Lagerung entsteht. Auch wenn sie ihren typischen Glanz verloren hat, kann sie noch verzehrt oder im Haushalt weiter verarbeitet werden.

Mehr Informationen:

Informationszentrum für Kakao und Schokolade: <https://schokoinfo.de/>

Nachhaltigkeit von Kakao: <https://www.kakaoforum.de/>

Datenbank: Zusatzstoffe online: <https://www.zusatzstoffe-online.de/>

Pressekontakt:

Sabine Krömer TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 29 35 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail sabine.kroemer@tuev-sued.de Internet www.tuev-sued.de
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 24.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuev-sued.de