

СОСТАВ И ТРЕБОВАНИЯ К ШОКОЛАДУ: содержит ли действующий ГОСТ действительно что-то новое?

Дмитрий Лавринович, руководитель проекта «Schokostudium:
от дерева какао до плитки шоколада», к.т.н., schokostudium@ya.ru

Логичным ответом на новые вызовы времени, в том числе глобализацию и поддержание собственной конкурентоспособности на мировом рынке, было вступление России в августе 2012 года во Всемирную торговую организацию (ВТО) [1]. Одним из первых шагов к этому стали пересмотр и унификация с Европейскими нормами, иными словами – «подгонка», имеющейся нормативно-правовой базы, так или иначе затрагивающей международную торговлю. Не стал исключением и Государственный стандарт, устанавливающий, в частности, требования к какао и регламентирующий производство шоколада.

Основным компонентом, помимо сахара, в рецептурах производства шоколадных изделий являются какао-бобы. В качестве крупных добавлений используют целые или дробленые орехи, цукаты, кокосовую стружку, вафельную крошку, взорванные крупы. Тонкоизмельченными добавлениями могут быть сухие молочные продукты, тертые ядра орехов и другие ингредиенты. При изготовлении шоколадных изделий применяют помадно-фруктовую, ореховую, шоколадную, шоколадно-кремовую, помадно-сливочную и другие начинки.

Российские кондитерские фабрики выпускают плиточный шоколад; шоколадные изделия с начинками в виде батончиков, рожков, конфет «Ассорти»; пустотелые фигурные шоколадные изделия; пористый шоколад. Наряду с шоколадными изделиями вырабатываются шоколадная, молочная шоколадная и белая шоколадная кондитерская глазури, используемые в дальнейшем как полуфабрикаты при изготовлении других кондитерских изделий [2].

Товарные сорта какао-бобов в соответствии с названиями районов их произрастания и культивации подразделяются на три группы. Имея в виду основных поставщиков в Россию, это, в первую очередь, африканские «Гана», «Камерун», «Кот-д'Ивуар», «Нигерия»; американские «Бразилия», «Венесуэла», «Гренада», «Куба»; азиатские «Индонезия», «Шри-Ланка» [3]. Все эти государства входят в ВТО, а часть из них является членами Международной организации по какао (ICCO) [4].

Какао-бобы – товар биржевой. На его ценообразование могут влиять погодные условия, идет ли речь об основном или промежуточном сборе, т.е. в конечном счете – урожайность, а также политическая и экономическая обстановка в стране-экспортере в целом. Так, стоимость одной тонны какао-бобов за последние 50 лет – в период с 60/61 гг. по 09/10 гг., за исключением «провала» в 90-е, выросла с 499 до 2599 \$ [3]. И эта тенденция будет неуклонно продолжаться. В этой ситуации, т.е. при подорожании сырья, перед производителями встает дилемма: повышать отпускные цены или менять рецептуру. Повышение цен негативно сказывается на объемах продаж. Поэтому, как правило, многие производители идут по пути наименьшего экономического сопротивления – меняют состав сырья, понижая содержание какао (под словом какао следует понимать массовую долю жира – масла какао – наиболее ценного компонента). Современные технологии позволяют сделать конфетку вообще без какао – заменив его каким-нибудь эквивалентом, растительным жиром, со схожей температурой плавления [5].

По данным ведущей международной консалтинговой компании McKinsey&Company составляющие себестоимости плитки молочного шоколада, которую можно купить в обычном супермаркете, распределяются следующим образом [6]: 26-30 % составляет стоимость сырья; до 12 % - маркетинг; 7-8 % - производственные затраты; 5-6 % - упаковка; далее (в порядке убывания) логистика, прибыль, налоги. Как видно,

единственно вариативной и «лакомой» с т.з. прибыли (или уменьшения затрат) составляющей являются расходы на приобретение сырья.

Хорошим шоколадом долгое время по праву считался швейцарский, немецкий, австрийский. Производители этих стран создавали не просто ценный продукт, а делали это (и к счастью, продолжают делать) на качественном оборудовании. И этим оборудованием, в том числе, оснащены почти все российские кондитерские фабрики [7].

Германия является в Европе второй по объемам после Нидерландов страной, перерабатывающей какао-бобы (ок. 340 и 440 тыс. т в год соответственно). Россия же в среднем за год перерабатывает ок. 55 тыс. т [3].

После «канувшего в Лету» всем известного Требования к чистоте (Rheinheitsgebot) от 1516 г., т.н. закона, регламентирующего производство пива в Германии – по сути первого закона для пищевой промышленности, десять лет назад пришлось немцам, да и европейцам вообще, забыть и о «Требованиях к чистоте шоколада». Эти требования, которых с 1904 года придерживались буквально все производители шоколада, предписывали показателем качества для сортов шоколада, изготавливаемого, кстати, только с качественным цельным молоком, считать минимально допустимую массовую долю какао 35 %, а для десертных сортов, т.е. сортов с благородной терпкостью - 60 % [6, 8]. Так, 15 декабря 2003 года в немецкое законодательство было введено Предписание о какао и шоколадных изделиях (нем. Verordnung über Kakao- und Schokoladenerzeugnisse (Kakaoverordnung)), которое было предопределено Европейским Парламентом и Советом в Директиве 2000/36/EG.

Точнее сказать, появилось не новое Предписание, а был внесен ряд поправок [9]. В частности они коснулись состава шоколадных масс, в которых допускалось использование уже до 5 % иных, кроме масла какао, растительных жиров. Дословно в § 2 «Ингредиенты» появилась следующая фраза: ”(1) Bei der Herstellung von Erzeugnissen... dürfen zusätzlich zu den dort angegebenen Zutaten verwendet werden

1. außer Kakaobutter als pflanzliche Fette *nur* die in Anlage 2 Nr. 2 aufgeführten Fette...
2. ...höchstens 5 Prozent des Erzeugnisses betragen“.

Дословно понимать смысл поправки следует так, что при изготовлении изделий... разрешается дополнительно к уже имеющимся ингредиентам, кроме масла какао, использование в качестве растительных жиров *только* тех, которые приведены в п. 2 Приложения 2; и что их содержание не должно превышать 5 % конечной массы изделия.

В вышеупомянутом Приложении приведен список из шести жиров растительного происхождения с указанием научных названий соответствующих им растений. Например, пальмовое масло (*Elaeis olifera*), масло кокум (*Garcinia indica*). Отдельно сделан акцент на применении кокосового масла, применение которого должно ограничиваться производством мороженого и аналогичных мороженых продуктов.

Обращаясь к Национальному стандарту Российской Федерации «Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения» [10], который в качественной и количественной части, касающейся какао и шоколада, фактически дословно отражает вышеуказанное Предписание, в определении «7 шоколад» находим довольно пространное примечание: «...может быть использовано до 5 % растительных жиров – эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао SOS-типа к общему весу шоколадной массы...». Какие масла будут при этом использоваться, полностью, без каких-либо ограничений, решает сам производитель.

Остается только надеяться, что с ростом культуры потребления шоколада в нашей стране производитель не будет гоняться за мнимой прибылью, снижая за счет стоимости качество своей продукции и тем самым теряя потенциальных покупателей – ценителей настоящего шоколада., которых в советское время, кажется, было больше. Не зря же в предыдущем ГОСТе (6534-89 «Шоколад. Общие технические условия») п. 1.3.2. строго предписывал: «при изготовлении шоколада не допускается применение шоколадной массы с добавлением заменителей какао масла».

Список использованной литературы:

- 1) Интернет-портал Всемирной торговой организации [Электронный ресурс]. – URL: http://www.wto.org/english/thewto_e/whatis_e/tif_e/orgb_e.htm (Дата обращения: 12.05.2014).
- 2) С.М. Носенко, С.В. Чувахин. Оборудование кондитерского производства XXI века. Часть 1. Шоколад. Какао. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 264 с., С. 6.
- 3) German Cocoa and Chocolate Foundation [Электронный ресурс]: Cocoa Atlas 2010 Edition. – URL: <http://www.infozentrum-schoko.de/cocoa-atlas.html> (Дата обращения: 12.05.2014).
- 4) Официальный Интернет-портал Международной организации по какао [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.icco.org> (Дата обращения: 12.05.2014).
- 5) Ф. Верб. Чава-какава. Снизить стоимость шоколада можно, убрав из него шоколад. – Журнал «Огонёк», № 17-18, 2005 г. [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.ogoniok.com/4896-4897/27/> (Дата обращения: 12.05.2014).
- 6) Schokolade. – Журнал Focus, № 52 (2006). – с. 129.
- 7) Русско-немецкий специализированный портал для специалистов www.schokostudium.info, 2013-2014 (Дата обращения: 12.05.2014).
- 8) Neue Kakaoverordnung. Onlinemagazin für den Naturkosthandel Bio-Markt.Info [Электронный ресурс]: URL: http://www.bio-markt.info/web/Aktuelle_Kurzmeldungen/Lebensmittelqualitaet/Neue_Kakaoverordnung/15/27/360/3136.html (Дата обращения: 12.05.2014).
- 9) Verordnung über Kakao- und Schokoladenerzeugnisse vom 15. Dezember 2003: [Электронный ресурс]. URL: http://www.gesetze-im-internet.de/kakaov_2003/index.html (Дата обращения: 12.05.2014).
- 10) ГОСТ Р 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства: национальный стандарт Российской Федерации (переиздание: август 2012 г.).