

Wat is *ECHTE* chocolade?

Chocolade bestaat in verschillende soorten en maten, maar voor de beantwoording van de vragen 'wat is chocolade?' en 'wanneer is chocolade, échte chocolade?' zijn vooral de verschillende soorten chocolade van belang. Op dit moment bestaan er vier verschillende soorten chocolade. Te weten, pure chocolade, melkchocolade, witte chocolade en Ruby chocolate. Voor al deze soorten geldt dat ze gemaakt worden uit de cacaoboan (het zaadje van de cacaovrucht). De soort chocolade, die gemaakt wordt van de cacaoboan is bepalend voor hoeveel en welke delen van de cacaoboan gebruikt worden en wat de overige ingrediënten zijn. Pure chocolade bestaat in de basis uit zowel de cacao boter als de cacao poeder uit de cacaoboan en daarnaast wordt suiker toegevoegd. Dit geldt ook voor melkchocolade, alleen wordt hier naast suiker ook melk aan toegevoegd. Witte chocolade bestaat uit een combinatie van alleen cacao boter en melk en suiker. De laatste chocolade, Ruby chocolate, is een onlangs op de markt gekomen nieuwe soort chocolade, die ook gemaakt wordt van cacao, een roze kleur heeft zoet en fruitig smaakt. [Clay Gordon 2017]

Alle chocolade bevat dus cacao, maar niet op alle producten waar cacao in zit staat ook dat ze chocolade bevatten. Om er achter te komen wanneer chocolade ook echt de naam chocolade mag dragen, zullen we ons tot de wetgeving moeten wenden. Die wetgeving bepaald namelijk (althans in Nederland) wanneer chocolade, chocolade mag heten en waarom op bijvoorbeeld een 'Koetjesreep' het woord chocolade niet voorkomt. Kortweg komt het er op neer, dat er voldoende cacao in de chocolade moet zitten om chocolade te mogen heten. Voor pure chocolade moet er minimaal 35% cacao in zitten, voor melkchocolade moet er minimaal 25% cacao in zitten en voor witte chocolade moet er minimaal 20% cacao boter in zitten. Ruby chocolate is waarschijnlijk nog te nieuw om al meegenomen te zijn in deze wetgeving, maar ook voor allerlei andere producten waar chocolade of cacao in verwerkt wordt, zoals bijvoorbeeld hagelslag, is vastgesteld of het de naam chocolade mag dragen. [Referentie: Warenbesluit cacao en chocolade, artikel 11, 12, 14, 2014]

Wat maakt Origin- en Fine-Flavor chocolade zo speciaal?

Niet alleen de chocolade die ik promoot en verkoop is dus échte chocolade, ook de chocolade in de supermarkt mag gewoon chocolade heten. Waarom richt ik me dan op origin- en fine-flavorchocolade en niet op supermarkt chocolade? Wat maakt de chocolade waar ik me mee bezighoud dan zo speciaal? Origin- en fine-flavorchocolade wordt gemaakt met aandacht voor de herkomst van de cacaoboan en de specifieke smaak, die bij deze herkomst en de specifieke soort bonen hoort. Er wordt door de chocolademaker dan ook alles gedaan om deze specifieke smaak ook in de chocolade terug te laten komen. Deze chocolade heeft dus extra veel smaak, hierin beleef je heel intens de oorsprong van de cacao. Bij de ene chocolade kan dat de smaak van noten, of koffie zijn, bij de andere van citrusfruit of frambozen, maar ook de smaak van specerijen is mogelijk. Deze repen zijn dus eigenlijk te vergelijken met bijzondere wijnen, die je bij een wijnhuis koopt en waar precies op staat van welke druiven van welk chateau de wijn is gemaakt en welke typische smaak deze wijn heeft. En dit is precies wat er ook op de etiketten van origin- en fine-flavorchocolade aan extra informatie te vinden is. De tegenstelling tussen origin- en fine-flavorchocolade en chocolade uit de supermarkt zit dus niet in echte versus onechte chocolade, maar meer in chocolade met extra beleving of zonder deze extra beleving. Het is dus maar net waar u voor kiest, maar de chocolade is allemaal ECHT!

Bronnen:

- *Clay Gordon*, 'And RUBY Makes Four - A New Flavor and Color Join the Chocolate Family', <https://foodmaven.io/thechocolatelifetastings/and-ruby-make...wTDTOMw/>, 2017, geraadpleegd 7-8-2018
- Warenbesluit Cacao en Chocolate, <http://wetten.overheid.nl/BWBR0012958/2014-12-13>, 2014, artikel 11, 12, 14