

## חוק וסדר

### אירי, בריטי ודני מטיילים בשוק

**Déaches**<sup>TM</sup>  
CHOCOLATIER

שוקולד. זה כל מה שהיה צריך כדי שמדינות אירופה תיכנסנה למאבק כוחני על כסף, מסורת וגאווה. שני מחנות התייצבו זה מול זה: האחד דורש להוסיף לשוקולד שומן צמחי שאינו חמאת-קקאו<sup>1</sup>, האחר חורט על דגלו את טוהר השוקולד ובשמו נלחם. אירופה נזקקה לשלושים שנה עד שהצליחה להגדיר בחוק מהו "שוקולד". על השוקולד שהסעיר את אירופה וגם על תקן ישראלי אחד במאמר שלפניכם.

<sup>1</sup> שומן צמחי שמקורו בפולי הקקאו.

<sup>2</sup> מדיניות שהוגדרה בהסכם רומא (1957) וקיבלה משנה תוקף מאוחר יותר באמנת מאסטריכט (1992) ואמנת אמסטרדם (1997).

#### היסטוריה

1973. דנמרק, בריטניה ואירלנד מצטרפות לשש המדינות המייסדות של השוק האירופי המשותף: איטליה, בלגיה, גרמניה, הולנד, לוקסמבורג וצרפת. במסגרת ההרמוניזציה ועל מנת לאפשר מעבר סחורות חופשי<sup>2</sup> יוצאות מדינות השוק בהנחיה משותפת שענינה שוקולד. הנחיה זו מחליפה את החקיקה הנפרדת של

כל מדינה ומדינה ומגדירה מהו שוקולד על סוגיו השונים, מהו הרכבו (הגדרת שיעורי מינימום ומקסימום של מרכיבים מסויימים) וכיצד יש לסמנו לצרכן. על עניין אחד לא מצליחות תשע החברות להסכים. בעוד שעבור המייסדות, שוקולד הוא כזה המכיל חמאת-קקאו בלבד, שלוש המדינות המצטרפות מבקשות להחיל את הכינוי "שוקולד" גם על מוצרי השוקולד שלהן, שמכילים תוספת של שומן צמחי שאינו חמאת-קקאו. שש המדינות המייסדות רואות בתוספת כזו פגיעה באצילות השוקולד ומסרבות. לאור חילוקי הדעות, הוסכם שהנציבות האירופית תציע פתרון תוך תקופה של שלוש שנים.

שלוש השנים תפחו לשלושים. עם הזמן הפכו הדיונים למלחמה של ממש. המחנות – רבים<sup>3</sup>. הסיבה – אינטרסים כלכליים חזקים אך גם מסורת וגאווה. הגורם המכריע – הזמן.

<sup>3</sup> יצרנים תעשייתיים, אומני שוקולד קטנים, מדינות מפותחות ועשירות, מדינות נחשלות ועניות, מגדלי קקאו וצרכנים

1992. השוק האירופי המשותף הופך ל"איחוד האירופי" תוך שינוי אופן קבלת ההחלטות והצטרפות הדרגתית של חברות נוספות. עד 1995 מצטרפות לאיחוד יוון, ספרד, פורטוגל, אוסטריה, שבדיה ופינלנד ומעלות את מספר החברות לחמש-עשרה. ארבע האחרונות מתירות הוספה של שומן צמחי שאינו חמאת-קקאו לשוקולד שלהן ומחזקות באופן משמעותי את מחנה התומכים במהלך לקראת ההכרעה בנושא.

בעקבות השינויים שהתחוללו באיחוד, הפרלמנט האירופי אינו פוסל עוד על הסף את האפשרות להשתמש בשומן צמחי בשוקולד<sup>4</sup>. ב-1999 מועצת האיחוד מאשרת ברוב של 12 קולות הוספה של שומן צמחי לשוקולד ממקור שאינו צמח הקקאו. בלגיה והולנד מתנגדות. לוקסמבורג נמנעת. מספר חודשים אחר כך מאשרר הפרלמנט האירופי את החלטת המועצה. ב-23 ביוני 2000 מאמצים מוסדות האיחוד את הנחיה מס' 2000/36/CE באשר ל"מוצרי קקאו ושוקולד המיועדים לאכילה" ומחליטים על יישומה החל מה-3 באוגוסט 2003. ההנחיה מאפשרת להוסיף לשוקולד שומן צמחי אחר מחמאת-קקאו בשיעור מקסימלי של 5% ממשקל המוצר הסופי.

<sup>4</sup> ב-1984 פסל הפרלמנט האירופאי הצעה של הנציבות, שכללה מתן אישור לשימוש בשומן צמחי אחר מחמאת-קקאו בתנאים מגבילים, ביניהם: הגדרת אופי השומן הצמחי, שיעורו המקסימלי במוצר הסופי ואופן סימון האריזות. למרות הפסילה, הצעה זו בישרה על הבאות.

עם אישור ההנחיה החלו המתנגדים במסע הסברה אדוק ונרחב על מנת להעלות את מודעות הצרכנים לקראת העתיד לבוא. ההנחיה והשלכותיה נדונו בפירוט באמצעי המדיה השונים. מכיוון שהנחיית האיחוד חייבה סימון ברור על גבי האריזה, הצרכנים התבקשו להיות אקטיביים בתהליך הקנייה ולקרוא היטב את רשימת המרכיבים. צרפת התירה על פי חוק<sup>5</sup> לכנות שוקולד שאינו מכיל שומן צמחי מלבד חמאת-קקאו בשם "שוקולד על טהרת חמאת-הקקאו" או "שוקולד עפ"י המסורת". איגודים שונים ויצרני שוקולד שהאמינו ב"טוהר השוקולד", יצרו לעצמם, ביחד או לחוד ולעיתים בחסות ממשלתית, סמלים גרפיים<sup>6</sup> שהעידו על איכות השוקולד שלהם באופן בהיר

<sup>5</sup> משנת 2001



<sup>6</sup> השוקולטיירים בצרפת בחרו להשתמש בלוגו רשמי משותף, כדי ליצור תו איכות אחד ויחיד, שימנע מבוכה ובלבול של הצרכן.

<sup>7</sup> הלוחמים למען שוקולד טהור טענו שמוצר המכיל שומן צמחי אחר מחמאת-קקאו אינו ראוי לשאת את השם "שוקולד" וכי יש להעניק לו שם אחר. בין השמות התחליפיים שהציעו, צבר תאוצה השם "Vegetate". שם זה הוצע ע"י צרפת.

<sup>8</sup> יש לציין שלאורך כל תקופת הדיונים לא נערך מחקר אודות השפעה של מהלך כזה על הבריאות.

<sup>9</sup> עפ"י מסמך שפרסם המוסד הצרפתי לניהול ארגוני בשנת 2000, טווח הטעות האפשרי של אנליזה מעבדתית לבדיקת שיעור השומן הצמחי הגיע לכדי 30%.

ומייד. מסע ההסברה נשא פירות: בדיקה שנערכה ברשתות השיווק במדינות מסוימות כשנה לאחר יישום ההנחיה הצביעה על כך שיצרנים אינם ממהרים להוסיף לשוקולד שלהם שומן צמחי ממקור שאינו קקאו. בלגיה, אגב, המשיכה לעמוד בסירובה גם לאחר כניסת ההנחיה לתוקף ונקראה לסדר מספר חודשים אחר-כך.

### בעד ונגד

מספר המעורבים הגדול לא היה הגורם היחיד שהערים קושי על פתרון המחלוקת. מלבד העיסוק בהשפעות הישירות על תכונות המוצר הסופי, נשמעו גם טענות שבבסיסן כלכלה, אתיקה, תרבות ומסורת, בריאות וצרכנות.

המדינות שהצטרפו לשוק האירופי המשותף ב-1973 טענו שאצלן תוספת של שומן צמחי אחר מחמאת-קקאו לשוקולד הוא עניין של מסורת; והמסורת שלהן אינה פחות נחשבת או פחות עתיקה מהמסורת של שש המדינות המייסדות. עוד גרסו ששומן צמחי משפר את התוצר הסופי מבלי להשפיע כלל על מראהו וטעמו: הוספה של שומן צמחי בשיעור מקסימלי של 5% יוצרת שוקולד עמיד יותר בתנאים קיצוניים, שמשתמר לאורך זמן ונמס לאט יותר במגע עם האצבעות; שיעור התוספת כל-כך נמוך מכדי שניתן יהיה לטעון להשפעות שליליות על הבריאות.

למתנגדים לא היה קשה למצוא טענות משלהם: עבורם, שומן צמחי אינו אלא תחליף של הדבר האמיתי ולפיכך פוגע בטהור השוקולד ובאיכותו<sup>7</sup> (על אף שאין השפעה על הטעם); לשומן צמחי מסוגים מסוימים עלולות להיות השלכות בריאותיות משמעותיות<sup>8</sup> גם בשיעורים מוגבלים; אין דרך אכיפה שמאפשרת בדיקה מעבדתית אמינה שמסוגלת לזהות את אופי השומן הצמחי בשוקולד ולקבוע את שיעורו המדויק<sup>9</sup>; החלטה כזו פותחת פתח מסוכן – אם היום תתאפשר הוספה של עד 5% שומן צמחי, מדוע שמחר לא ידרשו הוספה של 10%?; ההחלטה תביא לעליית מחירי השוקולד הטהור; המהלך רק יביא לכך שהעשירים ממילא יתעשרו יותר, בעוד שכלכלתן הרעועה של המדינות הנחשלות שמגדלות קקאו תיפגע עוד יותר.

### הנחיה 2000/36/CE

הנחיה זו קובעת הגדרות וכללים משותפים לאיחוד האירופי בנוגע להרכב, אופי הייצור ואופן סימון האריזה של מוצרי קקאו ושוקולד. זאת על מנת לאפשר תנועה חופשית של מוצרים כאלה באיחוד כולו. ההנחיה מחליפה הנחיה ישנה משנת 1973, עליה הסכימו מדינות השוק המשותף עם הצטרפותן של דנמרק, אירלנד ובריטניה. ההנחיה החדשה מבדילה בין 11 קטגוריות ראשיות של מוצרי קקאו ושוקולד על סמך הרכבם. בין הקטגוריות: קקאו, שוקולד, שוקולד

חלב, שוקולד אגוזים ג'נדויה, שוקולד ממולא ועוד. מוצר שאינו עונה על הקריטריונים שנקבעו בקטגוריה מסוימת, אינו יכול להשתייך אליה ולשאת את שמה. למשל: שוקולד ששיעור מוצקי הקקאו שלו נמוך מ-43% אינו יכול לצרף לשמו תואר כמו "מעולה". ההנחיה החדשה, שהותירה את ההרכבים שהוגדרו בהנחיה הישנה על כנם, כמו גם את חובת הסימון של אחוזי הקקאו במוצרים מסוימים<sup>10</sup>, נבדלת ממנה במספר ענינים עקרוניים:

<sup>10</sup> "קקאו: %..... מינימום"

<sup>11</sup> המשקל הסופי אינו כולל מרכיבים מסוימים. אופן החישוב מוגדר בהנחיה.

- היא מתירה הוספה של שומן צמחי ממקור שאינו קקאו לקטגוריות שוקולד מסוימות בשיעור שאינו עולה על 5% ממשקל המוצר הסופי<sup>11</sup>. זאת מבלי לפגוע בשיעור המרכיבים האחרים כפי שהוגדרו בכל קטגוריה (כמו מסת קקאו, חמאת קקאו, שיעור מוצקי חלב וכד').

- מוצרים המכילים שומן צמחי נוסף על חמאת-קקאו יסומנו ע"י המשפט "מכיל שומן צמחי בנוסף לחמאת-קקאו". הציון יעשה באופן בהיר בסמוך לרשימת המרכיבים ובנבדל ממנה.

- ההנחיה מתירה שימוש רק בשישה סוגים של שומן צמחי. מקורם של שומנים אלה טרופי והם מתאימים לתכונות הפיזיקליות של חמאת-קקאו (טמפרטורת המסה, טמפרטורת התגבשות ועוד). הרכב השומנים והתהליכים המותרים להפקתם מצויינים בתקן. אם יימצא הצורך, תעודכן רשימת השומנים הצמחיים המותרים לשימוש עפ"י הצעה של הנציבות, לאחר שזו תבחן את ההשלכות של ההנחיה החדשה על הכלכלה של המדינות המגדלות קקאו והמדינות המפיקות שומנים צמחיים אחרים. ההצעה תוגש לא יאוחר מ-3 בפברואר 2006.

- בריטניה ואירלנד, שקיבלו ב-1973 היתר חריג לכנות בשם "שוקולד חלב" גם שוקולד שמכיל שיעור מוצקי חלב גבוה יחסית (מעל 20% מוצקי חלב), יאלצו למכור שוקולד כזה מחוץ לשטחן תחת השם "שוקולד חלב למשפחה".

על מנת להבין טוב יותר את עיקרי ההנחיה ואת השלכותיה על הרכב מוצרי השוקולד, נבחן אותה בעמוד הבא בעזרת מספר דוגמאות מעשיות.

### ומה אצלנו?

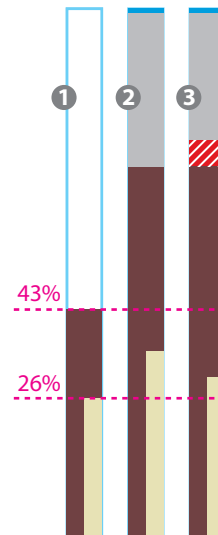
מכון התקנים הישראלי פרסם בינואר 1996 תקן מעודכן בנוגע לשוקולד<sup>12</sup>, שמתייחס להנחית השוק האירופי משנת 1973 ושואב ממנה השראה רבה, תוך התאמתה למצב הקיים בשוק השוקולד הישראלי. התקן מורכב ממספר פרקים שעוסקים בדרישות למוצרי שוקולד מוגמרים (כמו חומרי מוצא והרכבים), בסימון ואריזה ובשיטות בדיקה של הרכב המוצרים. בשונה מהתקינה האירופית הנוכחית, מספר הקטגוריות בתקן הישראלי מצומצם יותר. בנוסף, אין זהות מוחלטת בין ההרכבים בקטגוריות מסוימות. כך למשל: התקן הישראלי

<sup>12</sup> ת"י 36, ינואר 1996, [מכון התקנים הישראלי](#)

70% קקאו זה נחמד אבל לא מספיק (קטגוריה: "שוקולד" + תואר)

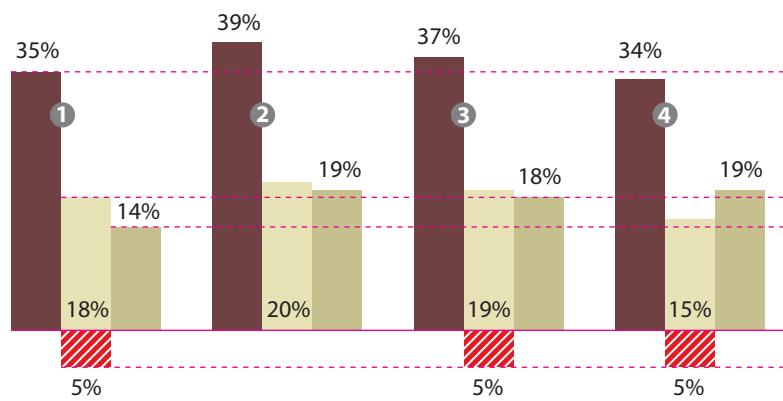
עפ"י קטגוריה זו, ניתן לכנות מוצר בשם "שוקולד" ולהוסיף לו תואר איכות אם הוא מכיל מינימום של 43% מוצקי קקאו, מתוכם לפחות 26% חמאת-קקאו. בדיאגרמה שלפנינו שני מוצרים (2,3) בעלי שיעור קקאו זהה (70% קקאו בשניהם). למרות הרכבם השונה, שני המוצרים עונים להגדרת ההנחיה האירופית במלואה ועשויים לשאת על גבי האריזה שם זהה לחלוטין, כמו: "שוקולד מריר מעולה". איך יודעים מיהו מי? הדרך היחידה היא עיון ברשימת המרכיבים ובסמוך לה.

- סה"כ מוצקי קקאו
- חמאת-קקאו (מתוך מוצקי קקאו)
- שומן צמחי שאינו חמאת-קקאו
- סוכר
- אחר (וניל, לציטין וכד')
- 1 שוקולד עפ"י ההנחיה (שיעורים מינימליים)
- 2 שוקולד מריר מעולה, 70% קקאו
- 3 שוקולד מריר מעולה, 70% קקאו



יש דרג ויש זרג (קטגוריה: "שוקולד")

עפ"י ההנחיה האירופית, "שוקולד" חייב להכיל מינימום 35% מוצקי קקאו, מתוכם לפחות 18% חמאת-קקאו ולפחות 14% קקאו יבש (ללא שומן). ניתן להוסיף שומן צמחי בשיעור של עד 5%, מבלי לפגוע בהגדרות האחרות (1). נניח לרגע, לצורך הדוגמא, שיש בידינו שוקולד מריר שמכיל 39% קקאו (2). אם נוסיף לו 5% שומן צמחי, שיעור מוצקי הקקאו שלו ירד ל-37%. למרות זאת, המוצר החדש (3) יענה על דרישות ההנחיה ויוכל להקרא "שוקולד". אם נבצע המרה של 5% מחמאת-הקקאו במוצר המקורי (39%) בשומן צמחי, המוצר המתקבל (4) לא יהיה יותר "שוקולד" משום ששיעור חמאת-הקקאו ושעור מוצקי הקקאו שבו נמוכים משיעורי המינימום הנדרשים.



- סה"כ מוצקי קקאו
- חמאת-קקאו
- קקאו יבש (ללא שומן)
- שומן צמחי שאינו חמאת-קקאו
- 1 שוקולד עפ"י ההנחיה (שיעורים מינימליים, שומן צמחי: שיעור מקסימלי)
- 2 שוקולד מריר, 39% קקאו
- 3 שוקולד מריר, 37% קקאו
- 4 זה לא שוקולד!

<sup>13</sup> מאפשרת להוסיף לכינוי "שוקולד" תואר איכות (fondant, fin וכיו"ב).

קובע ש"שוקולד מריר מעולה" חייב להכיל מינימום 46% מסת קקאו, מתוכם לפחות 20% חמאת-קקאו. הקטגוריה המקבילה בתקינה האירופית<sup>13</sup> מחייבת ששוקולד כזה יכיל מסת קקאו בשיעור מינימלי של 43%, מתוכם לפחות 26% חמאת-קקאו.

אחד הסעיפים המפתיעים בתקן הישראלי הוא האפשרות לכנות מוצר בשמות "שוקולד מריר" ו"שוקולד חלב" גם אם הוסיפו לו אגוזים טחונים בשיעור של עד 5% ממשקלו. עוד מעניין לגלות שהתקן הישראלי מגדיר שני סוגים של שוקולד לבן, "רגיל" ו"מעולה", בעוד שהתקן האירופי מסתפק בסוג אחד בלבד ("שוקולד לבן").

**Déaches**<sup>TM</sup>  
CHOCOLATIER

מכון התקנים מעיד על תקניו שהם "עומדים לבדיקה מזמן לזמן, ולפחות אחת לחמש שנים, כדי להתאימם להתפתחות המדע, הטכניקה והתעשייה". האם גם אצלנו מהלך כזה הוא רק עניין זה זמן?...

תפיסת העולם שלנו, ב-Déaches, אינה עולה בקנה אחד עם האפשרות להוסיף שומן צמחי זר לשוקולד. אנו מבטיחים לכם כי השוקולד המשמש אותנו כחומר גלם למוצרינו הינו על טהרת חמאת-הקקאו ואינו מכיל שומן צמחי אחר.

עוד על ההיסטוריה של השוקולד, על חקיקה ותקינה בסדנאות השוקולד שלנו. תוכלו למצוא את רשימת הסדנאות ומועדן [בעמוד הסדנאות](#) שבאתר האינטרנט שלנו.

