

# Cioccolato al latte, tutti bene in etichetta il palato fa la differenza

Una buona notizia per chi ama la classica cioccolata al latte: abbiamo esaminato le etichette di 18 tavolette e nessuna dichiara grassi vegetali (palma) oltre al classico burro di cacao. Com'è immaginabile però non tutte sono apprezzate allo stesso modo da tutti i palati: lo dimostra il risultato della degustazione, in base alla quale abbiamo stabilito la nostra classifica.

Una signora ci scrive perché ha scoperto sull'etichetta di cioccolato Läderach con decorazioni natalizie - che ha comprato per mettere nel calendario dell'Avvento dei suoi figli - che tra i grassi citati ha trovato anche "palmkern, palm e kokos" (olio di semi di palma e di palma, olio di cocco, ndr). "Che questi ingredienti siano molto diffusi nei prodotti in commercio ne ho piena coscienza, ma mai avrei pensato di trovarli in cioccolata venduta a prezzi non proprio popolari" osserva, indignata, la consumatrice L.M.

In effetti, adeguando la legislazione a quella Europea, anche la Svizzera ha consentito dall'inizio degli anni 2000, l'introduzione di grassi vegetali (sino al 5% del peso totale) diversi dal burro cacao per la produzione di cioccolato. E ciò anche se già all'inizio degli anni 90 l'ACSI e altre associazioni di consumatori svizzere avevano raccolto migliaia di firme per il mante-

nimento del solo burro di cacao come grasso nella produzione del cioccolato. Nonostante la legge ne consenta l'uso, i produttori di cioccolato svizzeri si erano però impegnati a non usare olio di palma o grassi meno pregiati. Una promessa non mantenuta, almeno per la maggior parte della produzione di cioccolata. Lo abbiamo constatato per i cioccolatini praliné (vedi testo a lato) e altro tipo di cioccolata fondente o ripiena. Ma non lo abbiamo rilevato nelle classiche tavolette di cioccolata al latte, simbolo elvetico per eccellenza.

## 18 tavolette sotto la lente

Partendo proprio dalla segnalazione ricevuta, abbiamo voluto dare un'occhiata nei reparti di cioccolata dei grandi magazzini (Manor, Coop, Migros, Denner, Aldi e Lidl) nonché al negozio della fabbrica di cioccolata Alprose e alle Botteghe del Mondo, che vendono anche cioccolata.








Abbiamo quindi acquistato in totale 18 tavolette di cioccolata al latte.

## L'etichetta

Tutti i campioni riportano correttamente in etichetta le indicazioni prescritte per legge (denominazione, marca, indirizzo, lista ingredienti in ordine decrescente di peso, ecc.) e dovrebbero soddisfare i requisiti relativi alle materie contenute. Tutti sono esenti da aggiunte di grassi vegetali. Nella maggior parte dei casi è presente anche l'etichetta nutrizionale, che, pur non essendo obbligatoria, è utile ai consumatori per calcolare la quantità di grasso (e altro) che mangiano.

Con una sola eccezione, le tavolette di cioccolata acquistate sono prodotte in Svizzera: l'unica prodotta all'estero (Germania) è stata acquistata da Aldi (vedi tabella).

Tavolette di cioccolato al latte da 100g

Marca								
Acquistato da	Lidl Gravesano	Coop Vezia	Manor Lugano	Manor Lugano	Manor Vezia	Lidl Gravesano	Manor Vezia	Migros Savosa
Prezzo (fr.)	1.49	1.95	2.90	3.90	3.30	2.19	2.30	1.75
Prezzo unitario (fr./kg)	14.90	19.50	29.-	39.-	33.-	21.90	23.-	17.50
Prodotto in	Svizzera	Svizzera	Svizzera	Svizzera	Svizzera	Svizzera	Svizzera	Svizzera
% di cacao (dichiarata)	31% minimo	31% minimo	36% minimo	39% minimo	32% minimo	28% minimo	31% minimo	33% minimo
Presenza nocciole (pasta)	sì	sì	sì	no	no	no	no	no
Aroma vaniglia	naturale	naturale	naturale	naturale	naturale	naturale	artificiale	artificiale

## GIUDIZIO DELLA DEGUSTAZIONE

**BUONO**

**DISCRETO**

NB Non abbiamo trascurato la produzione ticinese del cioccolato Stella; vi abbiamo tuttavia rinunciato poiché abbiamo trovato sul mercato solo il cioccolato al latte nella versione "senza lattosio" e "senza zucchero" (per diabetici).

**Prezzo unitario**

Il prezzo medio delle 18 tavolette è di poco più di 17 franchi per un chilogrammo di cioccolato. Il costo dei campioni (fr./kg) va da un minimo di fr. 4.90 (la tavoletta di produzione tedesca Riquet, di Aldi) a un massimo di 39.– (Favarger, Manor). Come si giustifica questa enorme differenza (pari al 696%)? I primi due ingredienti dei due cioccolati sono identici (nell'ordine, zucchero e burro di cacao), da Riquet seguono "latte scremato in polvere e pasta di cacao", mentre sull'altro cioccolato seguono "latte intero in polvere e pasta di cacao", ma lo stesso vale anche per MBudget di Migros e il prodotto di Denner e quindi non è il latte intero che fa la differenza. La percentuale di cacao contenuta è maggiore nel cioccolato più costoso (anzi, è quello che in assoluto ne contiene di più) e sicuramente, a detta degli esperti, almeno per quanto riguarda la bontà del prodotto, conta il tipo di lavorazione del prodotto.

Per quanto riguarda il cacao, 7 campioni hanno segnalato in etichetta l'uso di cacao e/o prodotti certificati di produzione etica Fair Trade (Chocarré di Lidl e Qualité&Prix di Coop) e UTZ (Cailler, Frey, MBudget, Riquet e Denner). (Per quanto riguarda questi marchi rimandiamo a pagina 8). A questi si aggiunge ovviamente il cioccolato delle Botteghe del Mondo col marchio Claro ("Molto Raccomandato" nella nuova guida dei marchi alimentari -

vedi BdS 7.15) che contiene il 76% di ingredienti provenienti dal commercio equo.

**La degustazione**

Ma come sono questi cioccolati? Una giuria di cinque volontari li ha degustati (scartati e in forma anonima) con il compito di valutare l'aspetto, il profumo e il sapore in bocca (scioglievolezza, gusto di latte e vaniglia). I risultati (vedi tabella) hanno premiato (con risultato "buono" e un uguale punteggio) oltre ai due prodotti di alta gamma e di alto costo di Favarger, anche altri due prodotti di medio costo, Qualité&prix (Coop) e Chocarré (Lidl). L'ordine in tabella è stabilito in base al punteggio ricevuto alla prova dell'assaggio e, a parità di risultato, è stato considerato anche il prezzo (dal più economico al più costoso). Nella fascia "discreto" figura anche MBudget (tra i più a buon mercato) e tra i "sufficienti" troviamo anche tutte le altre marche di primo prezzo (Denner, Prix Garantie di Coop e Golden Alps di Manor).

I nostri assaggiatori non hanno invece gradito molto la marca Munz (Aldi) e il cioccolato al latte di Claro (Botteghe del mondo). Per quanto riguarda quest'ultimo notiamo che è l'unico in cui non sono presenti "aromi" e ciò sembra risultare poco gradito ai palati ormai abituati a gusti standardizzati.



**Cioccolato al latte  
Cosa dice la legge**

**Ordinanza federale sulle sorte di zuccheri, le derrate alimentari dolci e i prodotti di cacao**

**Art. 34 Cioccolato**

Il cioccolato è una derrata alimentare ottenuta con semi di cacao, massa di cacao, cacao in polvere o cacao in polvere povero di grasso e sorte di zuccheri, con o senza aggiunta di burro di cacao.

**Art. 36 Cioccolato al latte e cioccolato al latte per uso domestico**

Il cioccolato al latte e il cioccolato al latte per uso domestico sono prodotti ottenuti con prodotti di cacao, sorte di zuccheri e latte o prodotti di latte.

**Cosa deve contenere**

- almeno il 25% di sostanza secca di cacao
- almeno il 25% di grasso (burro di cacao e grasso del latte)
- se vi è aggiunta di grassi vegetali, questi non devono superare il 5% della massa (minore o uguale) e devono essere segnalati in etichetta ("contiene altri grassi vegetali oltre al burro di cacao").

MBudget	Alprose	Riquet	TICHoco	Swiss Alps	Denner	Prix Garantie	Golden Alps	Claro *	Munz Premium
Migros Savosa	Alprose Caslano	Aldi Manno	Alprose Caslano	Manor Vezia	Denner Lamone	Coop Vezia	Manor Vezia	Botteghe del Mondo-Lugano	Aldi Manno
-.55	1.40	-.49	1.-	1.05	-.50	-.50	-.60	3.50	1.69
5.-	14.-	4.90	10.-	10.50	5.-	5.-	6.-	35.-	16.90
Svizzera	Svizzera	Germania	Svizzera	Svizzera	Svizzera	Svizzera	Svizzera	Svizzera	Svizzera
30% minimo	30% minimo	30% minimo	25% minimo	25% minimo	30% minimo	30% minimo	25% minimo	32% minimo	30% minimo
no	no	sì	no	no	no	sì	no	sì	sì
artificiale	naturale	naturale	naturale	artificiale	naturale	naturale	naturale	assente	naturale

SUFFICIENTE

INSUFFICIENTE

\*) Senza glutine - Senza lecitina di soia