

**TEMNE
ČOKOLADE**

Blagovna znamka/ Ime izdelka	Vsebnost kakavovih delov (najmanj)	Cena/kg	Energijska vrednost	Vsebnost sladkorja	Vsebnost maščob	Vsebnost nasičenih maščob	Aditivi	TRAJNOST	PREHRANSKI PROFIL	VSEBNOST ADITIVOV*	OCENA OZNAČBE	SKUPNA OCENA
	€	kJ (kcal)	g/100 g	g/100 g	g/100 g			30 %	40 %	20 %	10 %	100 %
dmBio, Bio temna čokolada	70 %	19,90	2425 (585)	27,0	45,0	28,0	/	+	-	++	+	○
Gepa, Bio grenka čokolada	70 %	22,90	2415 (582)	27,0	43,3	27,3	/	+	-	++	+	○
Lindt, Fina temna čokolada	70 %	19,90	2350 (566)	29,0	41,0	24,0	/	○	-	++	+	○
Fin Carre (Lidl), Temna čokolada	74 %	7,90	2367 (571)	26,0	42,0	26,0	emulgator: lecitini (sončnični lecitin), naravna aroma vanilije	+	-	○	+	○
J.D. Gross (Lidl), Temna čokolada	70 %	8,40	2343 (565)	27,2	41,5	25,0	emulgator: lecitini (sojin lecitin)	+	-	+	+	○
Marque Repere (E. Leclerc), Bio village temna čokolada	74 %	10,90	2324 (560)	27,0	40,0	25,0	emulgator: lecitini (sončnica)	+	-	+	+	○
Despar (Spar), Čokolada iz kakavovih zrn iz Ekvadorja	74 %	13,30	2454 (592)	25,0	45,0	27,0	/	-	-	++	+	○
Choceur (Hofer), Temna čokolada	75 %	8,90	2469 (597)	23,0	49,0	29,0	emulgator: sojin lecitin	○	-	+	+	-
Moser Roth (Hofer), Ekstra temna čokolada, poreklo Ekvador	74 %	9,90	2421 (584)	25,0	46,0	29,0	emulgator: sojin lecitin	○	-	+	+	-
Novi, Zelo grenka temna čokolada	75 %	25,20	2500 (603)	22,0	47,0	28,0	emulgator: sojin lecitin	-	-	+	+	-
Gorenjka, Mistica temna čokolada	75 %	22,90	2458 (591)	22,0	41,0	25,0	emulgator: sončnični lecitin, aroma (naravni ekstrakt vanilije)	-	-	○	++	-
Merci, Temna čokolada	72 %	17,90	2399 (578)	27,9	42,6	25,7	emulgator: lecitini (soja)	-	-	+	++	-
Dolciando (Eurospin), Temna čokolada	72 %	8,90	2322 (560)	24,6	42,4	26,6	emulgator: lecitini (soja), naravna aroma vanilije	-	-	○	+	-
Finesse (Mercator), Čokolada	72 %	9,90	2353 (561)	28,1	42,1	25,6	emulgator: sojin lecitin, naravna aroma vanilije	-	-	○	+	-
Spar Premium, Čokolada s sladili, brez dodanih sladkorjev	72 %	14,90	2284 (555)	0,7	47,0	29,0	sladili (maltitol, steviol glikozidi), naravna aroma	○	○	-	++	-

OPOMBA: * Zmanjšanje ocene, razlaga v Kako smo ocenjevali

++ zelo dobro (80-100) + dobro (60-79)
○ povprečno (40-59) - pomanjkljivo (20-39)
- nezadovoljivo (0-19)

KAKO SMO OCENJEVALI

OSNOVNI PODATKI O OCENJEVANJU IZBIRE VZORCEV IN VZORČENJE

V mesecu novembru smo v večjih ljubljanskih trgovinah (E. Leclerc, Eurospin, Hofer, Lidl, Mercator, Spar, DM in Müller) nakupili in pregledali 15 temnih čokolad, ki vsebujejo med 70 in 75 odstotkov kakavovih delov: štiri čokolade s 70, štiri z 72, štiri s 74 ter tri s 75 odstotki kakavovih delov.

SKUPNA OCENA

Skupna ocena je sestavljena iz ocene trajnosti (30 odstotkov), ocene prehranskega profila (40 odstotkov), ocene aditivov (20 odstotkov) in ocene označbe na embalaži (10 odstotkov).

OSNOVNA ZAKONODAJA IN SMERNICE

Uredba (ES) št. 1169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, Uredba komisije 1333/2008 o aditivih za živila, Zakon o varstvu potrošnikov (Uradni list RS, št. 98/04), Zakon o varstvu potrošnikov pred nepoštenimi poslovnimi praksami (Uradni list RS, št. 53/07) ter Pravilnik o kakovosti kakavovih in čokoladnih izdelkov (Uradni list RS, št. 72/03, 43/05, 58/05 in 45/08 – ZKme-1).

ZMANJŠANJE OCENE

Ocena aditivov ne more biti boljša od nezadovoljivo (-), če izdelek vsebuje aditiv(e) s seznama ADI. Skupna ocena v tem primeru ne more biti višja od pomanjkljivo (-).