

## **Cadmium in Schokolade – auch bei VIVANI? Eine Stellungnahme.**

**Wenn man im Internet recherchiert, wird man immer wieder mit Artikeln konfrontiert, die einen Zusammenhang von Schokolade und dem Schwermetall Cadmium herstellen. Hierbei geraten vor allem Schokoladen in die Kritik, deren Kakao aus südamerikanischem Anbau stammt.**

Cadmium wird gemeinhin als gesundheitsschädlich eingestuft, wenn es in höheren Dosen aufgenommen wird. Seit Januar 2019 gibt es eine Verordnung der EU, welche die zulässigen Höchstgehalte für Cadmium in Lebensmitteln definiert. Bei Schokoladen verhält es sich wie folgt:

*Milkschokolade mit < 30 % Gesamtkakaotrockenmasse: Zulässiger Grenzwert 0,10 mg/kg Cadmium*

*Schokolade mit < 50 % Gesamttrockenmasse; Milkschokolade mit  $\geq 30$  % Gesamttrockenmasse:  
Zulässiger Grenzwert 0,30 mg/kg Cadmium*

*Schokolade mit  $\geq 50$  % Gesamtkakaotrockenmasse: Zulässiger Grenzwert 0,80 mg/kg Cadmium*

Das Problem liegt in der Region. In Südamerika ist das Erdreich zumeist vulkanischen Ursprungs. Der Schadstoff wird über den Mutterboden in den Fetten der Kakaofrucht gebunden und lässt sich nicht mechanisch ausfiltern.

VIVANI verwendet Kakao-Sorten aus verschiedenen Ländern rund um den Äquator, auch aus Südamerika. Für uns ist selbstverständlich, unseren Kakao standardmäßig auf mögliche Schadstoffe hin zu untersuchen.

### **Die Ergebnisse geben Entwarnung.**

Ein Beispiel: Eine Analyse der VIVANI „Feine Bitter 85%“ ergab einen Wert von 0,17 mg/kg und liegt damit – trotz des hohen Kakaogehalts – weit unter dem Richtwert von 0,80 mg/kg. Selbst unsere hochprozentigste Sorte („Feine Bitter 99%“) liefert bislang Werte, die keineswegs besorgniserregend sind. Schokoladen mit niedrigerem Kakaogehalt weisen von Natur aus einen noch niedrigeren Cadmiumgehalt auf.

### **Doch wie kontrolliert VIVANI die Einhaltung eines konstant niedrigen Cadmiumwertes?**

Jede Ernte-Charge birgt andere Cadmiumwerte. Um dieser Problematik Herr zu werden, vermischen wir Kakaobohnen der einzelnen Ernten so, dass wir immer einen möglichst niedrigen Gesamtgehalt erzielen. Sprich: Es werden Bohnen aus weniger belasteten Chargen mit höher belasteten Chargen zusammengeführt, wodurch sich der Gesamtwert positiv regulieren lässt. Dieser Prozess wird von unseren Mitarbeitern der Qualitätssicherung streng überwacht.

EcoFinia GmbH  
Herford, 2020