



## VALRHONA ANDOA NOIR 70% CHOKOLADE

Chokolade Compagniet ønsker som importør af Valrhona i Danmark at informere omkring Valrhona Andoa 70% chokolade efter at Forbrugermagasinet TÆNK i dag, 10. november 2017, har offentliggjort en artikel med test af mørk chokolade, som også har bragt dem et interview i TV2 Go 'morgen Danmark.

TÆNK har testet 12 mørke chokolader på smag og indhold. Af testen fremgår det, at cadmium indhold i Andoa Noir 70% ligger højt ligesom prisen, så selvom Andoa Noir 70% er chokoladeeksperternes favorit i selve smagstesten er den samlede rating på chokoladen dårlig. Pris er et væsentligt parameter i enhver TÆNK test, høj pris er oftest lig med dårlig rating uden hensyntagen til smag og kvalitet. Testresultater påpeger udover cadmium også andre udfordringer for nogle af de øvrige chokolader, den forklarer dog ikke hvorfor der er cadmium i chokolade. Artikel og test kan læses i TÆNK.

### Hvorfor er der cadmium i chokolade?

Jævnfør Fødevarestyrelsens hjemmeside stammer indholdet af cadmium i kakao og chokolade fra naturen, kakaobønnerne optager cadmium fra jorden. Der er geografiske forskelle mellem indholdet af cadmium. Chokolade med specifik oprindelse, typisk meget eksklusive produkter, kan have et relativt højt indhold af cadmium, hvis der er højt cadmium indhold i jorden fx i et område med vulkaner. Kakaoen bag Andoa Noir 70% kommer fra et Fairtrade kooperativ af små familiebrug i Peru.

Det skal bemærkes, at det er indtaget af cadmium over lang tid, som har sundhedsmæssig betydning, og ikke indtaget den enkelte dag. Cadmium er ikke kræftfremkaldende! Det er et grundstof og findes tillige i en række basisfødevarer, fx korn og grøntsager.

### Smagstest i TÆNK

Forbrugergruppen kan bedst lide ”billig, tysk chokolade. Moser Roth Privat Chocolatiers fra Aldi er den chokolade, som forbrugerne giver den højeste bedømmelse i smagstesten”. Valrhona opnår en midterplacering i smag hos forbrugergruppen.

Ekspertgruppen er ikke begejstrede for Moser Roth, deres favorit er Valrhona-chokoladen.

TÆNK skriver: ”Andoa er den chokolade, som smagseksperterne fandt mest interessant med en balanceret og dyb chokoladesmag, som er harmonisk trods at den både har en kraftig syrlighed og bitterhed”.

### Valrhona Action for Andoa

Der er i dag ingen gældende grænseværdi for cadmium i chokolade, der træder en grænseværdi træder i kraft 1. januar 2019.

Valrhona arbejder intensivt med kakaofamilierne i Peru for at nedbringe cadmium indhold i deres unikke kakao og derved sikre deres premium indtægtsgrundlag. Såfremt dette ikke er lykkedes i 2018 høsten, vil man skifte økologisk kakao producent for ad den vej sikre, at cadmiumindhold ligger under EU grænseværdi.

I Chokolade Compagniet har vi fuld tillid til at Valrhona sikrer, at deres chokolade ligger under alle gældende grænseværdier.

Hos Valrhona har man siden vedtagelsen af 2019 grænseværdi taget action og ansvar og arbejdet intensivt på at sikre hele det store chokoladesortiment ift 2019 grænseværdien for cadmium. Andoa er en af de sidste knaster i denne proces.

På samme tid har vi stor respekt for den ansvarlighed Valrhona udviser overfor kakaoproducent partnere for at sikre fortsat samarbejde.

Endelig glæder vi os over, at Valrhona Andoa 70% er chokoladeeksperternes favorit i smagstesten og at de værdsætter chokoladens kompleksitet og nuancer.

Venlige hilsner

Søren Sylvest  
CEO, co-founder

Chokolade Compagniet A/S



Letter in response to your request to TÆNK

Thank you for taking the time to analyze our product, we welcome feedback from customers and representative organizations and media like yours from all around the world. We studied the analysis that you sent us regarding the Andoa 70% Dark chocolate bar, which is a Peru certified organic and Fair Trade product, and wish to give you some clarification on the points raised.

Please be informed we carry out a quality control process on each terroir, source of our cocoa supplies, as well as on our range of chocolates.

Cadmium is indeed sometimes present in the soil in which cocoa grows, especially in Peru. Peru produces fine cocoa beans, essential to the development of a quality chocolate, with a high cocoa content which makes the reputation of these "crus".

Valrhona is committed to supply only products that conform to international regulations. There is currently no regulatory maximum content of cadmium concerning chocolate. The European regulation applicable from 1 January 2019 - REGULATION (EU) No 488/2014 - states that "In some regions of cocoa producing countries, cadmium levels in soil can be naturally high. Therefore, occurrence data of cocoa and chocolate products provided by countries with high cadmium levels in soil should be taken into account when establishing maximum levels of cadmium. "

Maximum levels regarding the presence of cadmium in chocolate will come into effect from January 2019. We are already working intensively to ensure that Andoa 70% respects this future regulation together with the Peruvian Cooperative that provides us the cocoa for Andoa and with whom we lead long-term social and environmental projects.

Yours sincerely,

Patricia Grange Marketing and Communication Director Valrhona