

Capitolo 9

Caffè, tè, mate e spezie

Considerazioni generali

Questo capitolo comprende:

- 1) Il caffè, il tè e il mate.
- 2) Un insieme di prodotti ricchi di oli essenziali e di principi aromatici, utilizzati soprattutto come condimenti in ragione del loro sapore particolare e comunemente indicati col nome di "spezie".

I prodotti di questo capitolo possono essere interi, macinati o polverizzati.

Per quanto riguarda la classificazione dei miscugli dei prodotti compresi nelle voci da 0904 a 0910, vedi la nota 1 premessa al capitolo. In conformità con le disposizioni di questa nota, il fatto che ai prodotti delle voci da 0904 a 0910 (compresi i miscugli di cui alle lettere a) e b) della nota stessa) vengano aggiunte altre sostanze, non ne muta la classificazione purché i miscugli ottenuti in tal modo conservino il carattere essenziale dei prodotti compresi in ciascuna di dette voci.

È il caso, in particolare, delle spezie e dei miscugli di spezie addizionati:

- a) Di diluenti destinati a facilitare il dosaggio e la ripartizione omogenea delle spezie nelle preparazioni alimentari cui esse sono aggiunte (farina di cereali, pangrattato, destrosio, ecc.).
- b) Di coloranti alimentari (per esempio, xantofilla).
- c) Di prodotti (sinergici) destinati ad esaltare il gusto delle spezie (in particolare, il glutammato di sodio).
- d) Di sostanze quali sale o antiossidanti chimici, aggiunti, generalmente in piccola quantità, al fine di assicurare la buona conservazione dei prodotti e di prolungare la durata delle loro proprietà aromatizzanti.

Le spezie e i miscugli di spezie, addizionati di sostanze classificabili in altri capitoli, ma che possiedono essi stessi proprietà aromatizzanti o di condimento, restano classificati in questo capitolo a condizione tuttavia che tali sostanze siano aggiunte in quantità tali da non modificare il carattere essenziale del miscuglio.

Questo capitolo comprende pure i miscugli costituiti da piante, parti di piante, grani o frutti (interi, tagliati, spezzati o polverizzati) delle specie classificabili in differenti capitoli (per esempio, capitoli 7, 9, 11 e 12), dei tipi utilizzati direttamente per aromatizzare bibite o per preparare degli estratti per la fabbricazione di bibite,

- 1) ai quali il carattere essenziale è conferito da una o più specie classificabili in una sola delle voci da 0904 a 0910 (voci da 0904 a 0910, secondo il caso);
- 2) ai quali il carattere essenziale è conferito da un miscuglio delle specie classificabili in almeno due delle voci da 0904 a 0910 (n. 0910).

Tuttavia, ne sono esclusi i miscugli il cui carattere essenziale non è conferito né dalle specie menzionate al paragrafo 1) né dai miscugli nominati al paragrafo 2) qui sopra (n. 2106).

Ne sono inoltre esclusi:

- a) *Le piante mangerecce del capitolo 7, quali il prezzemolo, il cerfoglio, l'estragone o dragoncello, il crescione, la maggiorana, il coriandolo e l'aneto.*
- b) *I semi di senape (n. 1207) e la farina di senape, preparata o no (n. 2103).*
- c) *I coni di luppolo (n. 1210).*

- d) *Alcuni frutti, semi e parti di piante, quali la cassia, il rosmarino, l'origano, il basilico, la borragine, l'issopo, le diverse specie di menta, la ruta, la salvia, i quali, pur potendo essere utilizzati come spezie, sono più spesso usati in profumeria o in medicina e sono, perciò, classificati nella voce 1211.*
- e) *I condimenti composti (n. 2103).*

Note esplicative svizzere

Per "non tritati, né polverizzati" ai sensi di questo capitolo s'intendono i prodotti interi, anche sbucciati o tagliati semplicemente in pezzetti. Parimenti si considerano ancora come "non tritate, né polverizzate" le spezie che sono state più o meno frantumate durante il trasporto, nonché i cascami e i frantumi di spezie derivanti normalmente dalla raccolta o dalla lavorazione meccanica e che sono riconoscibili come tali. Per contro i prodotti sminuzzati intenzionalmente (p. e. fiocchi di peperoni), sono considerati come "tritati o polverizzati"

0901. Caffè, anche torrefatto o decaffeinizzato; bucce e pellicole di caffè; succedanei del caffè contenenti caffè in qualsiasi proporzione

Entrano in questa voce:

- 1) Il caffè crudo in tutte le sue forme: in ciliege, cioè come viene raccolto sull'arbusto; in grani rivestiti della loro pellicola pergamenacea giallastra (caffè pergamino o pellicolato); in grani spogliati di ogni involucro.
- 2) Il caffè decaffeinizzato, cioè, il caffè dal quale è stata eliminata la caffeina, generalmente per estrazione dai grani verdi trattati con diversi solventi.
- 3) Il caffè (decaffeinizzato o no) torrefatto, anche macinato.
- 4) Le bucce e pellicole del caffè.
- 5) I succedanei del caffè, costituiti da miscele di caffè con altre materie, qualunque sia la proporzione del caffè.

Sono esclusi da questa voce:

- a) *La cera di caffè (n. 1521).*
- b) *Gli estratti e essenze di caffè a volte denominati "caffè istantaneo" ("Instant-Coffee") e le preparazioni a base di questi estratti o essenze; i succedanei torrefatti di caffè che non contengono caffè (n. 2101).*
- c) *La caffeina, alcaloide del caffè (n. 2939).*

0902. Tè, anche aromatizzato

Questa voce comprende le diverse varietà di tè prodotte dalle piante della specie botanica "Thea (Camellia)".

La preparazione del tè verde consiste essenzialmente nel riscaldare le foglie fresche, nell'arrotolarle e nel seccarle. Nella preparazione del tè nero, le foglie sono arrotolate e messe a fermentare prima della torrefazione o dell'essiccamento.

La voce comprende pure il tè parzialmente fermentato (ad esempio, tè Oolong).

I fiori di tè, le gemme di tè e i residui sono trattati come il tè medesimo; lo stesso dicasi del tè (foglie e fiori o gemme) polverizzato, agglomerato in pallottole, pastiglie, tavolette nonché i tè compressi presentati sotto differenti forme.

Il tè che è stato aromatizzato per vaporizzazione (per esempio nel corso della fermentazione) o per aggiunta di oli essenziali (per esempio oli di limone o di bergamotto), di prodotti aromatizzanti artificiali (che possono presentarsi sia in forma di cristalli o di polvere) o di parti di diverse altre frutta o piantimi aromatici (come i fiori di gelsomino (giasmino), le scorze d'arancia essiccate o i chiodi di garofano) rientra ugualmente in questa voce.

Il tè privato della sua caffeina (teina) è ugualmente compreso in questa voce; la teina è da classificare nella voce 2939.

I prodotti che non provengono da certe piante del genere Thea, ma talvolta designati "tè", sono esclusi da questa voce; per esempio:

- a) *Il mate (tè del Paraguay) (n. 0903).*
- b) *I prodotti utilizzati per la preparazione di infusi o di tisane; siffatti prodotti sono classificati, per esempio, nelle voci 0813, 0909, 1211 o 2106.*
- c) *Il "tè" al ginseng (miscuglio di estratto di ginseng e di lattosio o glucosio) (n. 2106).*

0903. Mate

Il mate consiste in foglie disseccate di alcuni arbusti della famiglia dell'agrifoglio, che crescono nell'America del Sud. È chiamato talvolta "tè del Paraguay" o "tè dei Gesuiti". Serve alla preparazione, per infusione, di una bevanda che contiene un po' di caffeina.

0904. Pepe del genere "Piper"; pimenti del genere "Capsicum" o del genere "Pimenta", essiccati o tritati o polverizzati

- 1) Il pepe del genere Piper.

Si comprendono sotto questa denominazione le bacche di tutte le specie di pepe del genere Piper (escluso il pepe detto di "Cubebe" o "Piper Cubeba" della voce 1211). La principale varietà commerciale è il pepe propriamente detto, proveniente dal "Piper nigrum", che si presenta come pepe nero o come pepe bianco. Il pepe nero proviene dalla raccolta dei frutti non ancora giunti a maturazione, disseccati naturalmente o per fumigazione dopo essere stati trattati con acqua bollente. Il pepe bianco proviene sia dalle bacche mature che, dopo la raccolta, vengono immerse in acqua o ammassate in modo da produrre un inizio di fermentazione, sia dai grani di pepe nero da cui si toglie meccanicamente la pellicola esterna. Il pepe bianco, di colore giallo grigiastro, è di sapore meno piccante del pepe nero. Il pepe lungo ("Piper longum") è un'altra varietà di pepe.

In questa voce, si classificano anche le polveri o le spazzature di pepe.

Alcuni prodotti denominati impropriamente come pepe (pepe d'India, di Turchia, di Spagna, di Caienna, della Giamaica) sono invece dei pimenti.

- 2) Pimenti del genere "Capsicum" o del genere "Pimenta", secchi, tritati o polverizzati.

I pimenti del genere "Capsicum" sono riconducibili generalmente alle specie "Capsicum frutescens" o "Capsicum annum" e si suddividono in due gruppi principali: i pimenti, denominati "pimenti o pepe del Cile" o "pepe della Guinea" e le papriche. Comprendono diverse varietà (pimento o pepe di Caienna, pimento o pepe della Sierra Leone, di Zanzibar, paprica di Spagna e dell'Ungheria, ecc.).

Fra i "Pimenta" si trova il pimento detto della "Giamaica", chiamato anche pepe garofanato, pepe o pimento degli Inglesi.

Questi frutti hanno per caratteristica comune un sapore acre, fortissimo, bruciante e tenace; tuttavia ci sono altre varietà di "Capsicum" che non hanno sapore bruciante (per esempio il "Capsicum annum var. grossum",).

Questa voce non comprende i pimenti freschi del genere "Capsicum" o "Pimenta" non tritati né polverizzati (n. 0709).

0905. Vaniglia

È il frutto (impropriamente detto baccello) d'una pianta sarmentacea e rampicante della famiglia delle orchidee, molto aromatico di colore nerastro. Si distinguono due qualità di

vaniglia, la lunga e la corta, oltre ad una varietà molto inferiore denominata vaniglione (Vanilla pompona), molle, quasi viscoso e a baccello sempre aperto.

Sono esclusi da questa voce:

- a) *L'oleoresina di vaniglia, talvolta impropriamente chiamata resinoide di vaniglia o estratti di vaniglia (n. 1302).*
- b) *Lo zucchero vanigliato (n. ri 1701 o 1702).*
- c) *La vanillina, principio odorifero della vaniglia (n. 2912).*

0906. Cannella e fiori di cinnamomo

La cannella è la scorza interna dei giovani rami di alcuni alberi della famiglia dei "Laurus". La cannella del tipo Sri Lanka (Ceylon), del tipo Seicelle e del tipo Madagascar (Cinnamomum zeylanicum Blume), detta "cannella fine", si presenta in fascetti di scorze bionde dello spessore di una carta da gioco, arrotolate e incastrate le une nelle altre. La cannella del tipo Cina (Cinnamomum cassia (Nees) ex Blume), del tipo Indonesia (Cinnamomum burmanii (C.G.Nees)) e del tipo Vietnam (Cinnamomum loureirii Nees) conosciuta anche col nome di cannella comune è formata da scorze più spesse con striature brune; essa si presenta in rotoli semplici. Come altre varietà di cannella si possono citare la Cinnamomum obtusifolium, Cinnamomum tamala e Cinnamomum sintek.

Si classificano pure in questa voce i frammenti di cannella chiamati "chips" utilizzati soprattutto per la fabbricazione dell'essenza di cannella.

I fiori di cinnamomo sono i fiori appassiti sulla pianta e successivamente setacciati e seccati. Sono dei piccoli corpi a forma di clava, la cui lunghezza generalmente non eccede 1 cm. Polverizzati, essi sono mescolati alla cannella.

Sono pure compresi in questa voce i frutti di cinnamomo.

0906.11 Questa sottovoce comprende unicamente la cannella costituita dalla scorza di rametti giovani dell'albero o dell'arbusto Cinnamomum zeylanicum Blume, denominata comunemente cannella del tipo Sri Lanka (Ceylon), Seicelle e Madagascar.

Le qualità commerciali correnti si presentano sotto forma di bastoncini o tubetti, di fascette arrotolate e incastrate le une nelle altre di pezzetti e di frammenti chiamati "chips".

0907. Garofani (antofilli, chiodi e steli)

Questa voce comprende:

- 1) Gli antofilli o semi di garofani, che sono i frutti del garofano; essi hanno lo stesso sapore e aroma dei chiodi, ma meno spiccato.
- 2) I chiodi, che sono i fiori del garofano, raccolti prima che sboccino e che si fanno poi seccare al sole.
- 3) Gli steli, cioè i gambi o peduncoli spezzati del garofano. Sono dei piccoli rami, minuti, grigiastri, di odore forte.

Le bucce e le foglie del garofano sono classificate nella voce 1211.

0908. Noci moscate, macis, amomi e cardamomi

Questa voce comprende:

- a) Le noci moscate rotonde e le noci moscate lunghe, con o senza guscio.
- b) Il macis che è l'involucro membranoso che si trova fra il mallo e il guscio della noce moscata. Questa sostanza, che è tagliata in bendelle o striscioline, possiede le stesse proprietà della noce moscata, talvolta anche più marcate. Di un rosso scarlatta allor-

ché fresca, essa ingiallisce invecchiando, diventa fragile e ha la trasparenza del cor-
no. Alcune qualità di macis hanno un colore biondo chiaro e talvolta bianco.

- c) Gli amomi e cardamomi fra i quali si possono, in particolare, distinguere:
- 1) Gli amomi in grappolo, così chiamati perché sono naturalmente disposti in grappoli fitti talvolta interi, ma, più ordinariamente, sotto forma di frutti isolati della grossezza di un acino d'uva, biancastri, arrotondati, a tre lati sporgenti, leggeri e membranosi, divisi internamente in tre celle racchiudenti un gran numero di semi molto aromatici e di gusto forte e piccante.
 - 2) I cardamomi piccoli e medi, frutti simili ai precedenti, per la struttura e le proprietà, ma che sono triangolari e allungati.
 - 3) I cardamomi grandi, triangolari, lunghi da 27 a 40 mm e col guscio tendente al bruno.
 - 4) La "maniguetta" o "melegueta, melligetta, grana paradisi (Amomum melegueta)", che si presenta quasi sempre senza guscio, in piccoli semi allungati, angolosi, rugosi, lucenti e come verniciati, inodori, ma di un sapore forte e bruciante come quello del pepe.

0909. Semi di anice, di badiana, di finocchio, di coriandolo, di cumino, di carvi; bacche di ginepro

Trattasi di frutti o semi impiegati come spezie nell'alimentazione. Essi rimangono classificati in questa voce anche se, come nel caso dei semi di anice, sono condizionati in sacchetti e destinati in particolar modo alla preparazione di infusi e di tisane. Si utilizzano anche per la fabbricazione di bevande o di prodotti farmaceutici.

Sotto il nome di anice, si indica in questa voce l'anice verde, seme (più propriamente frutto) di forma ovoidale, striato nel senso della lunghezza, di color verde grigiastro, di odore e di sapore aromatici molto caratteristici. La badiana è l'anice stellato.

Il coriandolo, il cumino e il carvi sono i semi aromatici di alcune piante della famiglia delle ombrellifere, utilizzati soprattutto nella preparazione dei liquori.

Il finocchio è il seme (frutto) della pianta orticola dello stesso nome. Questo seme, di un grigio carico (finocchio comune) esala un odore forte e gradevole, o d'un verde pallido (finocchio officinale), emana un odore soave che gli è proprio.

Le bacche (coccole) di ginepro sono di un bruno nero violaceo e coperte di una polvere resinosa; esse contengono una polpa rossastra, aromatica, di sapore amaro e leggermente zuccherino, la quale avvolge tre piccoli noccioli molto duri. Queste bacche sono impiegate per aromatizzare diverse bevande alcoliche (gin), i crauti e altre preparazioni alimentari, o anche per l'estrazione dell'olio essenziale.

0910. Zenzero, zafferano, curcuma, timo, foglie di alloro, curry e altre spezie

Questa voce comprende:

- a) Lo zenzero (compreso lo zenzero fresco, conservato provvisoriamente in acqua salata, ma non atto per l'alimentazione nello stato in cui è presentato; lo zenzero conservato nello sciroppo è escluso (n. 2008).
- b) Lo zafferano che è costituito dagli stimmi e pistilli disseccati del fiore della pianta dello stesso nome ("Crocus sativus"). Può essere presentato sotto forma di polvere di colore rosso arancio; il suo odore è forte, penetrante e gradevole. Racchiude un principio colorante, ma poco stabile. È impiegato come condimento e anche nella pasticceria e in medicina.

- c) Il curcuma ("Curcuma longa"), a volte chiamato "zafferano d'India" per il suo colore giallo oro e il cui rizoma è commercializzato sia allo stato intero, sia, il più sovente, sotto forma di polvere.
- d) Il timo (compreso il serpollino) e le foglie di lauro, secche o no.
- e) La polvere di curry, cioè un miscuglio costituito in proporzioni variabili da curcuma, diverse altre spezie (ad esempio, coriandolo, pepe nero, cumino, zenzero e chiodi di garofano), e altre sostanze aromatiche (ad esempio; l'aglio in polvere), che, sebbene non siano classificate in questo capitolo, sono sovente usate come spezie.
- f) I semi di aneto ("Anethum graveolens") o di fieno greco ("Trigonella foenum graecum").
- g) I miscugli di prodotti delle voci da 0904 a 0910, i cui componenti rientrano in voci diverse; come sarebbe il caso, segnatamente, di un miscuglio di pepe (n. 0904) con dei prodotti della voce 0908.