

Capitolo 18

Cacao e sue preparazioni

Considerazioni generali

Questo capitolo comprende il cacao propriamente detto (comprese le fave) sotto tutte le sue forme, il burro di cacao, il grasso e l'olio di cacao, nonché le preparazioni alimentari contenenti cacao in qualsiasi proporzione, con le seguenti eccezioni:

- a) *Lo yogurt e gli altri prodotti della voce 0403.*
- b) *Il cioccolato bianco (n. 1704).*
- c) *Le preparazioni alimentari a base di farine, semole, semolini, amidi, fecole o estratti di malto, contenenti meno di 40 %, in peso, di cacao calcolato su una base completamente sgrassata nonché le preparazioni alimentari dei prodotti delle voci da 0401 a 0404 contenenti, in peso, meno di 5 % di cacao calcolato su una base completamente sgrassata, della voce 1901.*
- d) *I cereali ottenuti per soffiatura o tostatura contenenti non più di 6 % in peso di cacao calcolato su una base sgrassata (n. 1904).*
- e) *I prodotti della panetteria, della pasticceria e della biscotteria, addizionati di cacao (n. 1905).*
- f) *I gelati contenenti cacao in qualsiasi proporzione (n. 2105).*
- g) *Le bevande e i liquidi alcolici (ad esempio: crema di cacao) o non alcolici contenenti cacao, pronti per il consumo (capitolo 22).*
- h) *I medicinali (n. 3003 e 3004).*

La teobromina, alcaloide estratto dal cacao, è ripresa alla voce 2939.

1801. Cacao in grani interi o infranti, greggio o torrefatto

Il cacao in grani è il seme, impropriamente chiamato fava, dell'albero di cacao ("Theobroma cacao"). Questo seme racchiuso in origine nel frutto, detto anche "cabosse", che ne contiene un gran numero (da 25 a 80) è di forma ovoidale, più o meno schiacciato, generalmente di colore violaceo o rossastro. Il suo tegumento è costituito da una membrana esterna, sottile e fragile, chiamata "guscio" e da una pellicola interna, molto sottile, biancastra, che avvolge il seme e penetra in esso dividendolo in parecchi lobi angolosi.

I semi (o fave) di cacao hanno sapore un poco acre e amaro. Per eliminarlo almeno in parte, per sviluppare l'aroma caratteristico del cacao e anche per facilitare, in seguito, l'eliminazione del guscio, i semi sono fatti fermentare leggermente; possono pure essere trattati con vapore d'acqua e poi disseccati. I semi (o fave) di cacao sono torrefatti per meglio sbucciarli, per rendere le mandorle più friabili, per eliminare completamente il gusto acre e svilupparne l'aroma. In seguito essi sono passati tra cilindri muniti di denti di ferro che li spezzano e ne staccano i germi; e, sottoposti a ulteriori operazioni, per separarne i gusci, le pelurie e i germi delle mandorle spezzate (mandorle decorticate).

Questa voce comprende i grani di cacao greggi e quelli torrefatti, anche separati dai loro gusci, germi o pellicole, anche spezzati.

Ne sono esclusi:

- a) *I gusci, le pellicole e gli altri residui di cacao (n. 1802).*
- b) *Le fave di cacao macinate sotto forma di pasta (n. 1803).*

1802. Gusci, pellicole (bucce) e altri residui di cacao

Questa voce comprende tutti i residui derivanti dalle varie operazioni eseguite per ottenere il cacao e il burro di cacao. Alcuni di essi possono essere utilizzati per una nuova estrazione di burro di cacao, mentre tutti sono adoperati per l'estrazione della teobromina, per la

preparazione di mangimi per il bestiame (in questo caso i residui di cacao sono aggiunti agli altri ingredienti solo in piccole proporzioni). Talvolta, previa macinazione, sono utilizzati al posto del cacao in polvere, di cui hanno l'odore, ma non il sapore.

Sono dunque specialmente compresi in questa voce:

- 1) I gusci, e le pellicole (bucce), che si staccano dai semi (o fave) di cacao durante le operazioni di torrefazione e di frantumazione. Questi prodotti contengono spesso dei frammenti di mandorle che aderiscono alle pellicole e sono difficilmente separabili, sicché essi sono adatti per l'estrazione del burro di cacao.
- 2) I germi di cacao, ottenuti dai semi passati attraverso macchine dette "degerminatrici". Essi, praticamente, non contengono sostanze grasse.
- 3) Le polveri di cacao, ottenute dalla pulitura dei gusci nelle cernitrici, che contengono sostanze grasse in quantità generalmente sufficiente a renderne economicamente conveniente l'estrazione.
- 4) I pannelli residuati provenienti specialmente dall'estrazione del burro di cacao dai gusci e dalle pellicole (mondiglie) contenenti ancora frammenti di mandorle o dai semi (fave) col guscio. Questi prodotti contengono frammenti di gusci o di pellicole, ciò che li rende inadatti alla fabbricazione del cacao in polvere o alla preparazione di coperture di cioccolata per prodotti dolciari.

Il prodotto residuo dall'estrazione del burro dalla pasta di cacao è da classificare nella voce 1803.

1803. Pasta di cacao, anche sgrassata

La pasta di cacao compresa in questa voce, è il prodotto che deriva dalla macinazione (o frantumazione), con mole di silice o con frantoi a dischi, dei semi (fave) di cacao precedentemente torrefatti e liberati dai gusci, pellicole e germi. Questa pasta è generalmente colata in blocchi, in pani o in tavolette. In tali forme, è spesso venduta direttamente ai confettieri o ai pasticceri; ma è soprattutto usata per la preparazione del burro e della polvere di cacao e costituisce il semiprodotto dell'industria della cioccolata.

È pure compresa in questa voce la pasta di cacao, dalla quale è stato tolto più o meno completamente il burro. Questo prodotto serve per la fabbricazione del cacao in polvere, come copertura di prodotti dolciari o per ottenere la teobromina.

La pasta di cacao con aggiunta di zucchero o di altri dolcificanti è da classificare nella voce 1806.

1804. Burro, grasso e olio di cacao

Il burro di cacao, costituito dalla materia grassa contenuta nei semi di cacao, è generalmente ottenuto sottoponendo la pasta o i semi di cacao a una pressione a caldo. Una qualità inferiore, più conosciuta sotto il nome di grasso di cacao, si ottiene dai semi avariati o dai vari avanzi di cacao (gusci, pellicole, polveri, ecc.), sia per pressione, sia per estrazione mediante solventi appropriati.

Il burro di cacao è un corpo grasso generalmente solido alla temperatura ambiente, poco untuoso al tatto, di colore bianco giallastro, di odore che rammenta quello del cacao e di sapore gradevole. Esso è abitualmente presentato sotto forma di placche. Serve nell'industria del cioccolato per arricchire la pasta di cacao, in confetteria per la preparazione di zuccherini, in profumeria per l'estrazione di profumi con il procedimento detto "enfleurage" e per la fabbricazione di cosmetici, e in farmacia per la preparazione di pomate, supposte, ecc.

1805. Cacao in polvere, senza aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti

Il cacao in polvere si ottiene polverizzando la pasta di cacao della voce 1803 parzialmente sgrassata.

Questa voce comprende unicamente il cacao in polvere non addizionato di zuccheri o di altri dolcificanti. Questa voce comprende in particolare il cacao in polvere che si ottiene trattando la pasta o la polvere di cacao con delle sostanze alcaline (carbonato di sodio o di potassio, ecc.) per aumentare la solubilità (cacao solubile).

Il cacao in polvere con aggiunta di zucchero o di altri dolcificanti come pure il cacao in polvere addizionato con polvere di latte o con peptoni ("pepton-cacao") sono da classificare alla voce 1806. Tuttavia, i medicinali in cui la polvere di cacao è destinata a servire soltanto da supporto o da eccipiente alla sostanza medicinale, sono da classificare alla voce 3003 o 3004.

1806. Cioccolata e altre preparazioni alimentari contenenti cacao

La cioccolata è il prodotto alimentare composto essenzialmente da pasta di cacao, spesso aromatizzata, e da zucchero o da altri dolcificanti; la pasta di cacao è talvolta sostituita da una miscela di cacao in polvere e di oli vegetali. Si aggiunge generalmente burro di cacao e, a volte, latte, caffè, nocciole, mandorle, bucce di arance, ecc.

La cioccolata e i prodotti alla cioccolata si presentano sia sotto forma di blocchi, di pani, di tavolette, di barre, di bastoncini, pastiglie, croccanti, granelli, polveri, sia in forma di cioccolata ripiena di creme, frutti, liquori, ecc.

Sono ugualmente compresi in questa voce i prodotti a base di zuccheri che contengono cacao in qualsiasi proporzione, i torroni alla cioccolata, il cacao in polvere con aggiunta di zucchero o di altri dolcificanti, le cioccolate in polvere con l'aggiunta di polvere di latte, i prodotti pastosi a base di cacao o di cioccolata e di latte concentrato e, in generale, tutte le preparazioni alimentari che contengano cacao, diverse da quelle escluse nelle considerazioni generali di questo capitolo.

L'arricchimento della cioccolata con vitamine non modifica la classificazione secondo questa voce.

Sono esclusi da questa voce:

- a) *Il cioccolato bianco, costituito da burro di cacao, di zucchero e di polvere di latte (n. 1704).*
- b) *I biscotti e gli altri prodotti della panetteria, della pasticceria e della biscotteria ricoperti di cioccolata (n. 1905).*

1806.20 Per l'applicazione della sottovoce 1806.20, si considerano come merci presentate in "forme simili", quelle sotto forma di pellets, lenti, dischetti, gocce, palline, grani, granelli, trucioli e simili. Le merci di questa sottovoce sono in generale destinate alla fabbricazione di prodotti di cioccolata, prodotti della panetteria, della pasticceria, della gelateria, ecc. o alla decorazione.

1806.31 Per l'applicazione della sottovoce 1806.31, il termine "ripieni" comprende le tavolette, barre o bastoncini costituiti da una parte centrale di composizione variabile (crema, zucchero caramellato, noce di cocco, pasta di frutta, liquore, marzapane, nocciole, torrone, caramella o combinazione di questi prodotti, ad esempio), avvolta di cioccolata. Tuttavia, le tavolette, barre o bastoncini interamente di cioccolata, anche contenenti ad esempio cereali o frutta (interi o in pezzi), mescolati con la cioccolata, non sono considerati come "ripieni".

Note esplicative svizzere

Nei casi in cui la classificazione dipende dal tenore in grassi (diversi dalle materie grasse del latte), il burro di cacao (grasso di cacao) non è reputato grasso ai sensi delle relative

sottovoci. Oltre a ciò non avrà alcuna importanza se i grassi (diversi dalle materie grasse del latte o del cacao) provengono da un'aggiunta oppure sono presenti nei componenti sotto forma naturale (p. es. nocciole, mandorle). Tuttavia ai fini della classificazione, non si tiene conto di un tenore di 2 % o meno di materie grasse diverse da quelle del latte o del cacao.

Al contrario, per la classificazione nelle rispettive sottovoci (1806.2081/2082, 1806.9031/9033 e 1806.9051/9053) fa stato il tenore in grassi totale.

Ai sensi di questa voce, per "costituenti provenienti dal latte" si intendono i prodotti delle voci da 0401 a 0405 come pure i loro componenti (lattosio, lattealbumina, ecc.) presi isolatamente.

1806.2011/19

Per "mescolanze" ai sensi di queste voci si intendono unicamente i semi-prodotti. Non rientrano per contro in queste voci i prodotti finiti, cioè quelli che possono essere consumati senza ulteriore preparazione oppure dopo essere stati sciolti o leggermente cotti in acqua o in latte.

1806.2081/2089

Ai sensi di queste voci si considerano in particolare le merci descritte alla precedente nota esplicativa SA della voce 1806.20. In queste voci rientrano pure i residui e frantumi di prodotti di cioccolata atti all'alimentazione umana (non atti all'alimentazione umana: voce 2309). Le merci di queste voci sono di regola interamente composte di puro cioccolato.

Non rientrano tuttavia in queste voci i cereali annaffiati, ricoperti, legati, ecc. con cioccolata o simili (p.es. corn flakes, riso soffiato) o frutti (interi o in pezzi), p.es. noci, scaglie di noci, acini d'uva. Detti prodotti sono destinati al consumo diretto, senza che siano ulteriormente lavorati, o vengono aggiunti, per esempio, ad alimenti per la colazione (voci 1806.9031/9069, diversi da quelli presentati sotto forma di tavolette, pani o bastoncini). Rientrano nelle voci 1806.9031/9069 anche i prodotti di cioccolata ottenuti nella forma, a foggia di chicchi di caffè, frutti, motivi per decorazioni (p.es. foglie di alberi, caratteri di stampa, figure di fantasia) e simili. Le preparazioni alimentari di tipo "Müesli" e i prodotti analoghi contenenti pezzetti di cioccolata o altre preparazioni a base di cioccolata sono pure assegnati alle voci 1806.9031/9069 (cfr. tuttavia la nota 3 del capitolo 19)."

1806.3111/9069

Per merci ai sensi delle voci 1806.3111/3290 si intendono i prodotti in forma di, tavolette (quadrate, rettangolari), barrette o bastoncini. Essi sono messi in vendita in generale singolarmente.

I prodotti in altre forme (ad esempio uova di cioccolata, figure di cioccolata massicce o vuote, talleri, tavolette triangolari) oppure tagliati a bocconcini (ad esempio piccole tavolette di cioccolata, praline a forma di barretta o bastoncino) sono da classificare alle voci 1806.9031/9069.

1806.3211/3290

Per "cioccolata al latte" ai sensi delle voci 1806.3211/3213 si intende la cioccolata costituita da pasta di cacao risp. cacao, burro di cacao o altri grassi vegetali, zucchero o altri dolcificanti e **prodotti delle voci 0401-0404**. Essa può anche contenere altri ingredienti quali frutta, cereali, noci, uva sultanina.

Per la classificazione di bastoncini di cereali o di frutta e simili, contenenti scaglie o pezzetti di cioccolata, è determinante la specie di cioccolata di cui tali scagli o pezzetti si compongono. Ai sensi di tale classificazione non si terrà invece conto di quegli ingredienti, come ad esempio il latte in polvere, non contenuti nella cioccolata stessa bensì nella massa di cereali o di frutta. Tale regolamentazione si applica anche per i bastoncini di cereali o di frutta e simili parzialmente ricoperti di cioccolata o che presentano altre preparazioni contenenti cacao.