

Capitolo 13

Gomme, resine e altri succhi e estratti vegetali

1301. Gomma lacca; gomme, resine, gommoresine e oleoresine (ad esempio i balsami), naturali

I. Gomma lacca.

La gomma lacca è il prodotto della secrezione cereo-resinosa di un insetto appartenente alla stessa famiglia della cocciniglia e del kermes, che viene deposta su alcune piante dei paesi tropicali.

Le principali varietà commerciali di gomma lacca (denominate più brevemente e impropriamente con il termine generico di "lacche") sono le seguenti:

- A) La lacca in bastoni ("stick lac") così chiamata perché spesso è ancora aderente ai rami o frammenti di rami, che l'insetto ha toccato e intorno ai quali si forma una crosta più o meno spessa; questa varietà è di color rosso cupo, e è la più ricca di sostanza colorante.
- B) La lacca in grani ("seed lac"), che è la gomma lacca ridotta in frantumi dopo essere stata distaccata dai rami (generalmente dopo digestione in acqua, che l'ha privata in parte della sostanza colorante).
- C) La lacca in scaglie, detta anche lacca in foglie, in strati o in lastre ("shellac"), che è il prodotto depurato mediante fusione e filtrazione. Essa si presenta in lamelle sottili e irregolari, di aspetto vetroso e di colore ambrato o rossastro. Un prodotto analogo, conosciuto con il nome di "button lac", si presenta in forma di piccoli dischi.

La lacca in scaglie è particolarmente ricercata per la fabbricazione della ceralacca, di vernici e per usi elettrotecnici.

- D) La lacca in blocchi, che è generalmente ottenuta dai residui delle altre lavorazioni.

La gomma lacca viene spesso imbianchita (gomma lacca bianca), nel qual caso è talvolta foggata in bastoni attorcigliati.

I succhi lattiginosi di alcune piante orientali, suscettibili di indurire all'aria formando una pellicola resistente chiamata "lacca di Cina", "lacca del Giappone", ecc., rientrano nella voce 1302.

II. Gomme, resine, gommoresine e oleoresine naturali.

Le gomme, resine, gommoresine e oleoresine naturali sono secrezioni vegetali che possono solidificarsi a contatto con l'aria. Questi termini sono sovente utilizzati indistintamente. Questi prodotti presentano le seguenti caratteristiche:

- A) Le gomme, propriamente dette, sono inodori, di sapore insipido, più o meno solubili in acqua, con la quale formano una massa mucillaginosa. Bruciano senza fondere e senza emanare odore.
- B) Le resine sono insolubili in acqua. Hanno odore poco marcato, sono cattive conduttrici dell'elettricità e si elettrizzano negativamente. Al calore si rammoliscono, fondendo in seguito più o meno completamente. Bruciate all'aria, producono una fiammata fuliginosa, emanando un odore caratteristico.
- C) Le gommoresine: come indica il nome stesso, sono costituite da un miscuglio naturale, in proporzioni variabili, di gomma e di resina, e sono, perciò, nella maggior parte dei casi, parzialmente solubili in acqua. Hanno generalmente odore e sapore forti, penetranti e caratteristici.

- D) Le oleoresine sono essudati principalmente costituiti da essudati volatili e resinosi. I balsami sono oleoresine caratterizzate da un tenore elevato di composti benzoici o di composti chimici.

Fra questi diversi prodotti si possono citare:

- 1) La gomma arabica, prodotta da diverse specie di acacie (gomma del Nilo, gomma di Aden, gomma del Senegal, ecc.); la gomma adragante, prodotta da alcuni arbusti della famiglia delle leguminose ("Astragalus"); la gomma di Bassora; la gomma di acagiù o di anacardio, fornita dall'albero detto "Anacardium"; la gomma elefantina prodotta soprattutto nelle Indie; le gomme dette "indigene", che provengono da vari alberi della famiglia delle Rosacee (ciliegio, prugno, albicocco, pesco, mandorlo).
- 2) Le oleoresine fresche (liquido) di pino (gemme, gemme depurate dette trementina), di abete, di larice o di altre conifere, nonché le resine di conifere (barras, galipot, ecc.) che sono costituite dalle oleoresine che solidificano ai bordi delle incisioni praticate sugli alberi e che, talvolta, sono frammiste a impurezze provenienti da detriti vegetali.
- 3) Il coppale (delle Indie, del Brasile, del Congo, ecc.), compreso il coppale di formazione remota detto coppale fossile; il kauri; la dammara; la resina mastice; l'elemi; la sandracca; il sangue di drago.
- 4) La gomma gutta o gomma del Cambodge, la gomma ammoniaco, l'assa fetida, la scammonia, l'euforbio, il galbano, l'opoponax, l'incenso o olibano, la mirra, l'acaroide, il guaiaco.
- 5) Il benzoino, lo storace o stirace (solido o liquido), il balsamo di tolù, il balsamo del Perù, il balsamo del Canada, il balsamo di copaive, il balsamo di Giudea o della Mecca, la tapsia.
- 6) La resina di canapa: la resina (greggia o depurata) ottenuta a partire dalla pianta dalla canapa. (La resina di canapa è uno stupefacente; vedi l'elenco alla fine del capitolo 29).

Le gomme, gommoresine, resine e oleoresine naturali compresi in questa voce possono essere greggi oppure lavati, depurati, imbianchiti, macinati o polverizzati. Ne sono per contro esclusi allorché hanno subito delle trasformazioni con procedimenti quali il trattamento con acqua sotto pressione, il trattamento con acidi minerali o il riscaldamento. È il caso, segnatamente, delle gomme e delle gommoresine rese idrosolubili per trattamento con acqua sotto pressione (n. 1302), delle gomme rese solubili per trattamento con acido solforico (n. 3506) e delle resine trattate per mezzo del calore per renderle solubili negli oli siccativi (n. 3806).

Sono parimenti esclusi da questa voce:

- a) *L'ambra gialla o succino (voce 2530).*
- b) *I medicamenti a base di balsami naturali, nonché le preparazioni medicamentose costituite da altri prodotti e conosciute con il nome di balsami artificiali o balsami farmaceutici (n. 3003 o 3004).*
- c) *Il prodotto detto "lac-dye", (rosso di lacca), sostanza colorante rossa ricavata dalla gomma lacca (n. 3203).*
- d) *I resinoidi ottenuti da sostanze comprese in questa voce e le oleoresine d'estrazione (n. 3301).*
- e) *Il tallol detto anche "resina liquida" (n. 3803).*
- f) *L'essenza di trementina (n. 3805).*
- g) *Le colofonie, gli acidi resinici, l'essenza e gli oli di resina, i resinati, la pece di colofonia, la pece dei birrai e le preparazioni simili a base di colofonia (capitolo 38).*

Note esplicative svizzere

1301.9010 Ai sensi di questa sottovoce per "balsami naturali" si intendono:

il benzoino, succo molto aromatico che essuda dal tronco dello styr benzoin; il balsamo del Canada (*Balsamum canadense*), fornito dall'*Abies balsamea*; il balsamo di Gurium (Gardschan) che si ottiene facendo incisioni su molti alberi del genere *dipterocarpus* dell'Asia tropicale e ha una certa somiglianza con il balsamo di copaive; il balsamo di copaive (*Balsamum copaivae*) ottenuto dal tronco di molti alberi del genere *copaifera*; il balsamo di Giudea o della Mecca, prodotto del *Balsamodendron gileadense*; il balsamo del Perù (*Balsamum peruvianum*), prodotto dal *Myroxylon sonsonatense*; il balsamo di tolù (*Balsamum toluitanum*), ottenuto dal *myroxylon toluiferum*; lo storace o stirace, la cui varietà solida proviene generalmente da una *Stiracea* orientale (*Styrax officinalis*), mentre lo storace liquido è ottenuto principalmente da alberi del genere *liquidambar*; il tapsia.

1302. Succhi e estratti vegetali; sostanze pectiche, pectinati e pectati; agar-agar e altre mucillagini e ispessenti derivati da vegetali, anche modificati

A) Succhi e estratti vegetali.

Questa voce comprende i succhi (prodotti di origine vegetale generalmente ottenuti per secrezione naturale o incisione) e gli estratti (prodotti di origine vegetale estratti da materie vegetali originali tramite di solventi) vegetali, qualora non siano nominati o compresi altrove nelle voci più specifiche della nomenclatura (vedi l'elenco delle esclusioni alla fine della parte A) di questa nota esplicativa).

Questi succhi ed estratti vegetali si distinguono dagli oli essenziali, dai resinoidi e dalle oleoresine della voce 3301, in quanto contengono, oltre i costituenti odoriferi volatili, una proporzione molto più importante degli altri costituenti della pianta (ad esempio: clorofilla, tannini, principi amari, idrati di carbonio ed altre materie estrattive).

Fra i succhi e gli estratti da comprendere in questa voce si possono annoverare:

- 1) L'oppio, che è il lattice condensato, ottenuto o per incisione dalle capsule non ancora mature del papavero ("*Papaver somniferum*") o mediante trattamento di alcune parti di detta pianta. L'oppio si presenta il più delle volte in forma di palle o in pani di forme e dimensioni variabili. *Per contro i concentrati di paglia di papavero contenenti, in peso, almeno 50 % di alcaloidi sono esclusi da questa voce (v. a. nota 1 f) di questo capitolo).*
- 2) L'estratto (o succo) di liquirizia, ricavato dalle radici secche di una pianta della famiglia delle leguminose ("*Glycyrrhiza glabra*"), per estrazione metodica con acqua calda sotto pressione, depurazione e successiva concentrazione del succo così ottenuto. Si presenta sia allo stato liquido, sia in forma di blocchi, di pani, di bastoni, di fette e, più raramente, in polvere. L'estratto di liquirizia rientra tuttavia nella voce 1704, allorché contiene più del 10 % in peso di saccarosio, oppure se viene presentato (cioè preparato) sotto forma di prodotti a base di zuccheri. In quest'ultimo caso qualunque sia il suo tenore zuccherino.
- 3) L'estratto di luppolo.
- 4) L'estratto di piretro, ottenuto principalmente a partire da fiori di diverse varietà di piretro (segnatamente il "*Chrysanthemum cinerariaefolium*") per estrazione mediante un solvente organico quale l'esano normale o l'"etere di petrolio".
- 5) Gli estratti di radici di piante contenenti rotenone (derri, cube, timbo, barbasco, ecc.).
- 6) Gli estratti e le tinte di qualsiasi pianta del genere *Cannabis*.
La resina di canapa, greggia o depurata, rientra nella voce 1301.
- 7) L'estratto di ginseng, ottenuto per l'estrazione con acqua o alcoole, anche condizionato per la vendita al minuto.

I miscugli d'estratti di ginseng con altri ingredienti (per esempio, lattosio o glucosio) utilizzati per la preparazione di "tè" o di bibite al ginseng sono esclusi (n. 2106).

- 8) L'aloè, succo ispessito di sapore molto amaro, ottenuto da varie specie di piante dello stesso nome, della famiglia delle gigliacee.
- 9) La podofillina, sostanza di natura resinosa che si prepara esaurendo con alcole la polvere proveniente dalla frantumazione dei rizomi secchi del "Podophyllum peltatum".
- 10) Il curaro, estratto acquoso ricavato dal trattamento di foglie e cortecce di varie specie di "Strychnos" (loganiacee).
- 11) L'estratto di quassia amara, ricavato dal legno dell'arbusto dello stesso nome, della famiglia delle simarubacee, che cresce nell'America del Sud.

La quassina, principio amaro estratto dal legno della "quassia amara", è un composto eterociclico, che rientra nella voce 2932.

- 12) Gli altri estratti medicinali, come quello di aglio, di belladonna, di ramno o spino cervino, di cascara sagrada, di cassia, di genziana, di gialappa, di china, di rabarbaro, di salsapariglia, di tamarindo, di valeriana, di gemme di pino, di coca, di cololquintide, di felce maschio, di amamelide, di giusquiamo, di segale cornuta.
- 13) La manna, succo concreto naturalmente dolce, che si ottiene per incisione da alcune specie di frassino.
- 14) Il vischio, sostanza attaccaticcia e filante, di color verdastro, estratta dalle bacche del vischio o del rusco.
- 15) L'estratto acquoso che si ricava dalla polpa di cassia. I baccelli e polpe di cassia sono tuttavia esclusi (n. 1211).
- 16) Il kino, detto anche "gomma kino", succo condensato utilizzato in medicina e in concheria, che si ricava da incisioni praticate sulla corteccia di alcuni alberi.
- 17) La lacca di Cina, lacca del Giappone, ecc. succhi raccolti dalle incisioni su alcune "Rhus (urushi)", che crescono in Estremo Oriente (in particolare, la "Rhus vernicifera"), utilizzati per ricoprire o decorare oggetti diversi (lavori di piccola ebanisteria, quali vassoi, cofanetti, ecc.).
- 18) Il succo di papaia, anche essiccato, ma non ancora purificato fino allo stato di papaina-enzima (i globuli di lattice agglomerato sono ancora visibili al microscopio). La papaina rientra nella voce 3507.
- 19) L'estratto di cola, che si ricava dalle noci di cola (semi di varie specie di cola, ad esempio, della "Cola nitida") e impiegato principalmente per la fabbricazione di alcune bevande.
- 20) L'estratto del pericarpo della noce di acagiù. I polimeri dell'estratto liquido della noce di acagiù sono tuttavia esclusi (generalmente, n. 3913).
- 21) L'oleoresina di vaniglia, talvolta chiamata impropriamente resinoidi di vaniglia o estratto di vaniglia.

I succhi sono in genere o ispessiti o concreti. Gli estratti possono essere allo stato liquido, pastoso o solido. Gli estratti in soluzione alcolica, chiamati "tinture", contengono l'alcole che è stato usato per la loro estrazione. Gli estratti detti "estratti fluidi" sono, ad esempio, soluzioni d'estratti nell'alcole, nel glicerolo, nell'olio minerale. Le tinture e gli estratti fluidi sono generalmente titolati (ad esempio, l'estratto di piretro messo a tipo con l'aggiunta di olio minerale in modo da presentare, in previsione della sua commercializzazione, un tenore uniforme di piretrine di, ad esempio, 2 %, 20 % o 25 %). Gli estratti solidi sono ottenuti facendo evaporare il solvente. Talvolta si aggiungono ad alcuni estratti solidi delle sostanze inerti, sia per poterli più facilmente ridurre in polvere (all'estratto di belladonna, si aggiunge, ad esempio, la gomma arabica in polvere), sia al fine di "metterli a tipo", cioè titolarli (ad esempio, all'oppio si aggiungono determinate quantità di amido per far sì che esso contenga una determinata percen-

tuale di morfina). L'aggiunta di sostanze del genere per tali scopi non ha per effetto di modificare la classificazione di questi estratti solidi. Tuttavia, gli estratti non possono essere sottomessi ad altri cicli d'estrazione o procedure di depurazione, come la purificazione cromatografica, che generano un aumento o una diminuzione di certi composti o categorie di composti in una misura che può essere raggiunta unicamente tramite l'estrazione iniziale ai solventi.

Gli estratti possono essere semplici o composti. Mentre gli estratti semplici si ricavano dal trattamento di una sola varietà di piante, gli estratti composti si ottengono, sia mescolando differenti estratti semplici, sia trattando simultaneamente varie specie di piante mescolate in precedenza. Gli estratti composti (sotto forma di tinture alcoliche o sotto qualsiasi altra forma) contengono, quindi, i principi attivi di varie qualità di vegetali: fra essi si possono citare l'estratto di gialappa composto, l'estratto di aloe composto, l'estratto di china composto, ecc.

I succhi e gli estratti vegetali di questa voce sono materie prime per svariate industrie produttive. Essi non sono più da classificare in questa voce se sono stati addizionati di altri prodotti e trasformati, perciò, in preparazioni alimentari, medicamentose o altre. Sono pure esclusi da questa voce se sono altamente raffinati o depurati, in particolar modo tramite purificazione cromatografica o ultrafiltrazione, oppure se sono stati sottomessi ad altri cicli di estrazione (ad esempio estrazione liquido-liquido) dopo la fase d'estrazione iniziale.

Le sostanze di questa voce che, a norma di atti internazionali, sono considerate stupefacenti, sono comprese nell'elenco inserito alla fine del capitolo 29.

Si possono citare, a titolo di esempio, fra le preparazioni escluse:

1. *Gli sciroppi aromatizzati che contengono estratti vegetali (n. 2106).*
2. *Le preparazioni utilizzate per la fabbricazione di bevande. Esse si ottengono aggiungendo a un estratto vegetale composto di questa voce, acido lattico, acido tartarico, acido citrico, acido fosforico, agenti di conservazione, prodotti tensioattivi, succhi di frutta, e anche, talvolta, oli essenziali (generalmente n. 2106 o 3302).*
3. *Le preparazioni medicamentose (alcune di queste vengono anche chiamate "tinture"), che consistono in miscugli di estratti vegetali e di altri prodotti come, per esempio, la preparazione che contiene, oltre all'estratto di capsico, essenza di trementina, canfora e salicilato di metile, nonché quella composta di tintura di opio, essenza di anice, canfora e acido benzoico (n. 3003 o 3004).*
4. *I prodotti intermedi, destinati alla fabbricazione degli insetticidi, costituiti da estratti di piretro diluiti mediante aggiunta d'una quantità di olio minerale sufficiente affinché il titolo di piretrine sia inferiore al 2 %, nonché quelli addizionati di altre sostanze quali le sostanze sinergiche (per esempio, butossido di piperonile) (n. 3808).*

Sono altresì esclusi da questa voce, gli estratti vegetali che sono stati mescolati fra loro, anche senza aggiunta di altre sostanze, per usi terapeutici o profilattici. Tali miscugli, come pure gli estratti composti ottenuti, per scopi medicinali, dal trattamento diretto di miscugli di piante, rientrano nelle voci 3003 o 3004. Quest'ultima voce comprende pure gli estratti vegetali non mescolati fra loro (estratti semplici) - anche semplicemente titolati o disciolti in un qualsiasi solvente - presentati sotto forma di dosi medicamentose o condizionati per la vendita al minuto come medicinali.

Sono esclusi da questa voce gli oli essenziali, i resinoidi e le oleoresine d'estrazione (n. 3301). Gli oli essenziali (che possono essere ugualmente ottenuti per esaurimento a mezzo di solventi) si distinguono dagli estratti di questa voce per la loro composizione essenzialmente formata da costituenti odoriferi volatili. I resinoidi si distinguono dagli estratti di questa voce in quanto sono ottenuti per estrazione a mezzo di solventi organici o di fluidi supercritici (per esempio, anidride carbonica sotto pressione) da materie vegetali non cellulari naturali o da materie resinose dissecate. Le oleoresine d'estrazione si distinguono dagli estratti compresi in questa voce in quanto 1°) sono ottenuti da materie vegetali naturali cellulari gregge (il più delle volte spezie o piante

aromatiche) per estrazione a mezzo di solventi organici o di fluidi supercritici e 2°) contengono principi odoriferi volatili nonché principi aromatizzanti non volatili che definiscono l'odore e il sapore della spezia o della pianta aromatica.

Questa voce non comprende, inoltre, i seguenti prodotti vegetali, classificati in voci più specifiche della Nomenclatura:

- a) Le gomme, resine, gommoresine, oleoresine naturali (n. 1301).
- b) Gli estratti di malto (n. 1901).
- c) Gli estratti di caffè, di tè o di mate (n. 2101).
- d) I succhi e gli estratti vegetali preparati come bevande alcoliche (capitolo 22).
- e) Gli estratti di tabacco (n. 2403).
- f) La canfora naturale (n. 2914), la glicirrizina e i glicirrizati (n. 2938).
- g) Gli estratti utilizzati come reattivi per la determinazione dei gruppi o dei fattori sanguigni (n. 3822).
- h) Gli estratti concianti (n. 3201).
- i) Gli estratti per tinta (n. 3203).
- k) La gomma naturale, la balata, la guttaperca, il guayule, il chicle e le gomme naturali analoghe (n. 4001).

B) Sostanze pectiche, pectinati e pectati.

Le sostanze pectiche (conosciute, commercialmente, con il nome di pectine) sono dei polisaccaridi la cui struttura di base è quella degli acidi poligalatturonici. Sono contenute nelle cellule di alcuni vegetali (specialmente di alcuni frutti e legumi); si estraggono industrialmente dai residui di mele, di pere, di mele cotogne, di agrumi, di barbabietole da zucchero, ecc. Sono utilizzate principalmente nell'industria conserviera per ottenere la gelatinizzazione delle conserve di frutta. Si presentano allo stato liquido o in polvere e rimangono classificate in questa voce anche quando sono state messe a tipo con aggiunta di zuccheri (glucosio, saccarosio, ecc.) o di altri prodotti, per assicurare una attività costante nel corso dell'utilizzazione. Talvolta vi si aggiungono citrato di sodio o altri sali tampone.

I pectinati sono sali degli acidi pectinici (acidi poligalatturonici parzialmente metossilati) e i pectati sono sali degli acidi pectici (acidi pectinici demetossilati); le loro proprietà e i loro usi sono paragonabili a quelli delle pectine.

C) Agar-agar e altre mucillagini e ispessenti derivati da vegetali, anche modificati.

Le mucillagini e gli ispessenti derivati da vegetali hanno la proprietà di gonfiarsi nell'acqua fredda e di disciogliersi nell'acqua calda, dando, per successivo raffreddamento, una massa gelatinosa, omogenea e, generalmente, insipida. Tali prodotti sono utilizzati soprattutto come succedanei della gelatina, nelle industrie alimentari, nella preparazione di appretti per carta e tessuti, nella chiarificazione di alcuni liquidi, nella preparazione di terreni per colture batteriche, in farmacia e nella fabbricazione di cosmetici. Essi possono essere stati modificati con un trattamento chimico (per esempio, esterificati, eterificati, trattati con borace, acidi o alcali).

Questi prodotti restano in questa voce, anche se sono stati messi a tipo mediante aggiunta di zuccheri (glucosio, saccarosio, ecc.) o di altri prodotti (al fine di assicurare un'attività costante nel corso dell'utilizzazione).

Di questi prodotti, i principali sono:

- 1) L'agar-agar che viene estratto da alcune alghe marine che crescono principalmente nell'Oceano Indiano e nel Pacifico e si presenta generalmente in forma di filamenti disseccati, in fettucce, in polvere o, dopo trattamento con acidi, in forma gelatinosa. È conosciuto in commercio con il nome di "gelosio"; viene altresì, denominato colla, muschio o gelatina del Giappone o "Alga spinosa".
- 2) Le farine di endospermi di semi di carrube ("Ceratonia siliqua") o di semi di guar ("Cyamopsis psoraloides" o "Cyamopsis tetragonoloba"). Tali farine rientrano in

questa voce anche se sono state modificate per trattamento chimico per stabilizzare le loro proprietà mucillaginose (viscosità, solubilità, ecc.).

- 3) La carragenina, sostanza mucillaginosa ottenuta dalle alghe carragheen (conosciute anche con il nome di muschio perlato o muschio di Irlanda) e che si presenta generalmente in forma di filamenti, di lamelle o di polvere. Rientrano ugualmente in questa voce le sostanze mucillaginose ottenute per trasformazione chimica della carragenina (per esempio, carragenato di sodio).
- 4) Gli ispessenti ottenuti a partire dalle gomme o dalle gommoresine rese idrosolubili per trattamento con acqua sotto pressione o con qualsiasi altro procedimento.
- 5) La farina di cotiledone di semi di tamarindo ("Tamarindus indica"). Tale farina è compresa in questa voce anche se è stata modificata per trattamento termico o chimico.

Questa voce non comprende:

- a) *Le alghe gregge o secche (n. 1212 in generale).*
- b) *L'acido alginico e gli alginati (n. 3913).*

Note esplicative svizzere

1302.2011/2090

In queste voci non sono solo comprese le pectine, i pectinati e pectati nominati nella parte B) della voce 1302, bensì anche le miscele di questi prodotti con altre sostanze ispessenti della voce 1302, anche standardizzate, sempreché la parte di pectine, pectinati e pectati superi il 30 % del peso.

1302.3100/3900

In queste voci non sono compresi i miscugli di mucillagini e ispessenti di queste voci con sostanze appartenenti a capitoli diversi da 1-24 (p. es. xantano; escluse le sostanze destinate alla standardizzazione e gli additivi tecnici). Queste miscele sono di solito classificate alla voce 3824.99, purché le sostanze aggiunte non corrispondano a "sostanze alimentari o altre con valore nutritivo" ai sensi della nota 1 b del capitolo 38 (in caso contrario voci 1901.90 o 2106.90).