

Chapitre 18

Cacao et ses préparations

Considérations générales

Le présent Chapitre se rapporte au cacao proprement dit (y compris en fèves), sous toutes ses formes, et au beurre, à la graisse et à l'huile de cacao, ainsi qu'aux préparations alimentaires contenant du cacao en toutes proportions, à l'exception, toutefois:

- a) *Du yoghourt et des autres produits du n° 0403.*
- b) *Du chocolat blanc (n° 1704).*
- c) *Des préparations alimentaires de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, contenant moins de 40 % en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, ainsi que des préparations alimentaires de produits des n°s 0401 à 0404 contenant moins de 5 % en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, du n° 1901.*
- d) *Des céréales soufflées ou grillées ne contenant pas plus de 6 % en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée (n° 1904).*
- e) *Des produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, additionnés de cacao (n° 1905).*
- f) *Des glaces de consommation contenant du cacao en toutes proportions (n° 2105).*
- g) *Des boissons et liquides alcooliques (crème de cacao, par exemple) ou non alcooliques dans lesquelles entre du cacao, consommables en l'état (Chapitre 22).*
- h) *Des médicaments (n°s 3003 ou 3004).*

La théobromine, alcaloïde extrait du cacao, est reprise au n° 2939.

1801. Cacao en fèves et brisures de fèves, bruts ou torréfiés

Le cacao est la graine, improprement appelée fève, du cacaoyer (Théobromacacao). Cette graine, renfermée primitivement dans le fruit (cabosse) qui en contient un grand nombre (de 25 à 80), est de forme ovoïde, plus ou moins aplatie, généralement de couleur violacée ou rougeâtre. Son tégument est composé d'une membrane externe, mince et cassante, appelée aussi coque et d'une pellicule interne, très mince, blanchâtre, qui enveloppe l'amande et la pénètre, en la divisant en plusieurs lobes anguleux.

Les graines (ou fèves) de cacao ont une saveur un peu âcre et amère. Afin de leur enlever une partie de cette âcreté, de développer leur arôme particulier et aussi de faciliter l'enlèvement ultérieur de la coque, on provoque un commencement de fermentation; on peut aussi les traiter à la vapeur d'eau, puis les sécher. Elles sont torréfiées afin de rendre les coques plus faciles à détacher et les amandes plus friables, d'achever la destruction des principes âcres et de dégager l'arôme. Puis elles passent entre des cylindres armés de dents de fer qui brisent les fèves et détachent les germes; par des opérations ultérieures, on sépare les coques, les pelures et les germes des amandes brisées (amandes décortiquées).

Entrent dans la présente position les graines brutes et les graines torréfiées, séparées ou non de leurs coques, germes ou pellicules, mêmes brisées.

En sont exclus:

- a) *Les coques, pellicules et autres déchets de cacao (n° 1802).*
- b) *Les fèves de cacao broyées sous forme de pâte (n° 1803).*

1802. Coques, pellicules (pelures) et autres déchets de cacao

La présente position couvre l'ensemble des déchets obtenus au cours des différentes opérations effectuées pour l'obtention du cacao et du beurre de cacao. Certains d'entre eux

peuvent servir à nouveau pour l'extraction du beurre de cacao, mais tous peuvent être également utilisés pour l'extraction de la théobromine, pour la préparation d'aliments du bétail (dans ce cas, il n'est ajouté qu'une faible proportion de déchets de cacao). A l'état moulu, ils sont parfois utilisés à la place du cacao en poudre dont ils ont l'odeur, mais non la saveur.

On y comprend donc notamment:

- 1) Les coques et pellicules (pelures), qui se séparent des fèves au cours des opérations de torréfaction et de concassage de celles-ci. Ces produits contiennent fréquemment des fragments d'amandes adhérant aux pellicules et difficilement séparables, de sorte qu'ils se prêtent à l'extraction du beurre de cacao.
- 2) Les germes de cacao, provenant du passage des fèves dans des machines dites dégermeuses; ils ne renferment pratiquement pas de matières grasses.
- 3) Les poussières germes de cacao, provenant du nettoyage des coques dans les trieuses; elles ont une teneur en graisse généralement suffisante pour en rendre l'extraction rentable.
- 4) Les tourteaux résiduels, provenant notamment de l'extraction du beurre de cacao à partir des coques ou des pellicules (pelures) retenant encore des fragments d'amandes ou à partir de fèves en coques. Ces produits contiennent des fragments de coques ou de pellicules, ce qui les rend inutilisables pour la fabrication du cacao en poudre ou comme couverture d'articles en chocolat.

Le produit obtenu par débeurrage de la pâte de cacao relève du n° 1803.

1803. Pâte de cacao, même dégraissée

La pâte de cacao reprise dans cette position est le produit provenant de la mouture (ou broyage), à l'aide de meules en silex ou de broyeuses à disques, des fèves de cacao préalablement torréfiées et débarrassées de leurs coques, pellicules et germes. Cette pâte est généralement coulée en blocs, en pains ou en tablettes. Dans cet état, elle est souvent vendue directement aux confiseurs ou aux pâtisseries; mais elle est surtout utilisée pour la préparation du beurre et de la poudre de cacao et constitue le demi-produit de l'industrie du chocolat.

La présente position couvre également la pâte de cacao qui a été plus ou moins complètement dégraissée (débeurrée). Ce produit, qui sert à la fabrication du cacao en poudre, est aussi utilisé comme couverture d'articles en chocolat ou pour l'obtention de la théobromine.

Additionnée de sucre ou d'autres édulcorants, la pâte de cacao appartient au n° 1806.

1804. Beurre, graisse et huile de cacao

Le beurre de cacao, qui est constitué par la matière grasse contenue dans les fèves de cacao, est généralement obtenu en pressant à chaud la pâte ou les fèves de cacao. Une qualité inférieure, plus connue sous le nom de graisse de cacao, est obtenue à partir de fèves avariées ou de divers déchets de cacao (coques, pellicules, poussières, etc.), soit par pression, soit par extraction à l'aide de solvants appropriés.

Le beurre de cacao est un corps gras, généralement solide à la température ambiante, peu onctueux au toucher, de couleur blanc jaunâtre, d'une odeur rappelant celle du cacao et de saveur agréable. Il est habituellement présenté sous forme de plaques. Il sert en chocolaterie pour enrichir les pâtes de cacao, en confiserie pour la préparation de certains bonbons, en parfumerie pour l'extraction de parfums par le procédé de l'enfleurage et pour la fabrication de cosmétiques, et en pharmacie pour la préparation de pommades, de suppositoires, etc.

1805. Poudre de cacao, sans addition de sucre ou d'autres édulcorants

La poudre de cacao provient de la pulvérisation de la pâte de cacao du n° 1803, partiellement dégraissée.

La présente position comprend uniquement les poudres de cacao sans addition de sucre ou d'autres édulcorants. Cette position couvre notamment la poudre de cacao obtenue par traitement de la pâte ou de la poudre de cacao par des substances alcalines (carbonate de sodium ou de potassium, etc.) afin d'en augmenter la solubilité (cacao solubilisé).

La poudre de cacao additionnée de sucre ou d'autres édulcorants et la poudre de cacao additionnée de poudre de lait ou de peptones (pepton-cacao) relèvent du n° 1806. Toutefois, les médicaments dans lesquels la poudre de cacao est simplement destinée à servir de support ou d'excipient à la substance médicinale relèvent des n°s 3003 ou 3004.

1806. Chocolat et autres préparations alimentaires contenant du cacao

Le chocolat est le produit alimentaire composé essentiellement de pâte de cacao, le plus souvent aromatisée, et de sucre ou d'autres édulcorants; la pâte de cacao est parfois remplacée par un mélange de poudre de cacao et d'huiles végétales. On y ajoute généralement du beurre de cacao et parfois du lait, du café, des noisettes, des amandes, des écorces d'oranges, etc.

Le chocolat et les articles en chocolat se présentent, soit sous forme de blocs, de plaquettes, de tablettes, de barres, de bâtons, de pastilles, de croquettes, de granulés, de poudres, soit sous l'aspect de chocolats fourrés de crèmes, fruits, liqueurs, etc.

On range également ici les sucreries contenant du cacao en proportion quelconque, les nougats au chocolat, les poudres de cacao additionnées de sucre ou d'autres édulcorants, les chocolats en poudre additionnés de poudre de lait, les produits pâteux à base de cacao ou de chocolat et de lait concentré et, d'une manière générale, toutes préparations alimentaires contenant du cacao, autres que celles exclues dans les Considérations générales du présent Chapitre.

L'enrichissement du chocolat en vitamines n'est pas de nature à modifier son classement dans la présente position.

Sont exclus de la présente position:

- a) *Le chocolat blanc, composé de beurre de cacao, de sucre et de poudre de lait (n° 1704).*
- b) *Les biscuits et autres produits de la boulangerie, de la pâtisserie et de la biscuiterie recouverts de chocolat (n° 1905).*

1806.20 Au sens du n° 1806.20, on considère comme marchandises présentées en "formes similaires", celles qui revêtent la forme de pellets, de lentilles, de rondelles, de gouttes, de billes, de grains, de lamelles, de paillettes, de copeaux et similaires. Les marchandises de cette sous-position sont ordinairement destinées à la production d'articles en chocolat, de produits de boulangerie ou de confiserie, de glaces alimentaires, etc., ou à la décoration.

1806.31 Au sens du n° 1806.31, le terme "fourrés" s'entend des tablettes, barres ou bâtons constitués par une partie centrale de composition variable (crème, sucre caramélisé, noix de coco déshydratée, pâte de fruits, liqueur, massépain, noisettes, nougat, caramel, ou combinaisons de ces produits, par exemple), enrobée de chocolat. Toutefois, les tablettes, barres ou bâtons entièrement en chocolat, même contenant par exemple des céréales ou des fruits (entiers ou en morceaux), mélangés au chocolat, ne sont pas considérés comme "fourrés".

Notes explicatives suisses

Lorsque la teneur en matières grasses (autres que les matières grasses du lait) est déterminante pour le classement tarifaire, le beurre de cacao (graisse de cacao) n'est pas considéré comme une matière grasse au sens des sous-positions correspondantes. Le fait que la matière grasse (autres que les matières grasses du lait ou graisse de cacao) provienne d'une adjonction ou qu'elle soit contenue sous sa forme naturelle dans les ingrédients (p. ex. noisettes, amandes) ne joue aucun rôle. Une teneur n'excédant pas 2 % en poids au maximum de matières grasses autres que les matières grasses du lait ou de graisse de cacao n'est pas prise en considération pour le classement.

Par contre, dans les nos 1806.2081/2082, 1806.9031/9033 et 1806.9051/9053, le classement dans les sous-positions correspondantes est déterminé par la teneur en matière grasse totale.

Par "constituants du lait", au sens de ce numéro, on entend aussi bien les produits des n°s 0401-0405 que chacun de leurs constituants pris isolément (lactose, lacto-albumine, etc.).

1806.2011/2019

Par "mélanges" au sens de ces numéros, il faut entendre uniquement les produits mi-fabriqués. Les produits finis qui peuvent être consommés sans autre préparation ou ceux qui sont consommables après une simple dissolution ou une cuisson légère dans de l'eau ou du lait ne relèvent pas de ces numéros.

1806.2081/2089

Ces numéros couvrent notamment les produits définis dans les Notes explicatives SH du n° 1806.20. On range également ici les déchets et brisures d'articles en chocolat propres à l'alimentation humaine (impropres à l'alimentation humaine: n° 2309). Les marchandises de ces numéros sont en règle générale composées de chocolat pur.

En revanche, les céréales (par exemple les corn flakes, le riz soufflé) ou les fruits (entiers ou en morceaux), par exemple les noix, éclats de noix, grains de raisin, saupoudrés, recouverts ou autrement combinés à du chocolat, etc. ne relèvent pas de ces numéros. Ces marchandises sont destinées à être consommées directement ou à servir par exemple de complément à des aliments pour petit déjeuner, cela sans autre ouvraison (n°s 1806.9031/9069, autres que sous forme de tablettes, barres ou bâtons). Les numéros 1806.9031/9069 comprennent également les articles en chocolat moulés ayant la forme de grains de café, de fruits, de motifs décoratifs (par exemple feuilles d'arbres, lettres, figures de fantaisie) et similaires. Les préparations pour petit déjeuner du type "Müesli" et les marchandises analogues contenant des morceaux de chocolat ou d'autres préparations contenant du cacao relèvent également des numéros 1806.9031/9069 (voir note 3 du chapitre 19).

1806.3111/9069

Relèvent des n°s 1806.3111/3290 du tarif les articles sous forme de tablettes (carrées ou rectangulaires), barres ou bâtons. Ils sont proposés à la vente la plupart du temps isolément.

Les articles présentés sous d'autres formes (par ex. œufs en chocolat, figurines massives ou creuses en chocolat, écus d'or en chocolat, barres triangulaires) ou de grandeur correspondant à une bouchée (par ex. petits dés de chocolat, pralinés en forme de bâtonnets) doivent être classés sous les numéros 1806.9031/9069 du tarif.

1806.3211/3290

Par "chocolat au lait" au sens de n°s 1806.3211/3213, on entend le chocolat composé de pâte de cacao, resp. de cacao, de beurre de cacao ou d'autres huiles végétales, de sucre ou d'autres édulcorants et de produits des n°s 0401 à 0404 du tarif. Il peut également contenir d'autres ingrédients (fruits, céréales, noix, grains de raisins).

Pour le classement des barres aux céréales, bâtons de fruits et similaires qui contiennent des éclats ou morceaux de chocolat, c'est la nature du chocolat composant ces éclats ou morceaux qui est déterminant. Les ingrédients (p. ex lait en poudre) qui ne sont pas contenus dans le chocolat lui-même mais dans la masse de céréales ou de fruits ne sont donc pas pris en considération pour le classement. Cette réglementation s'applique également aux barres aux céréales, bâtons de fruits et similaires partiellement recouverts de chocolat ou d'autres préparations contenant du cacao.