

L'etichetta del cacao e del cioccolato

La normativa vigente (All. I, d.lgs. n. 178/2003) definisce per i prodotti di cacao e di cioccolato le seguenti denominazioni di vendita:

1. **Burro di cacao.** Sostanza grassa ottenuta da semi di cacao o da parti di semi di cacao avente le seguenti caratteristiche: a) tenore di acidi grassi liberi (espresso in acido oleico): non superiore all'1,75%; b) insaponificabile (determinato utilizzando etere di petrolio): non superiore allo 0,5% (ad eccezione del burro di cacao di pressione che non può essere superiore allo 0,35%).
2. **Cacao in polvere** (o semplicemente "**cacao**"). Prodotto ottenuto mediante trasformazione in polvere di semi di cacao puliti, decorticati e torrefatti e che presenta un tenore minimo di burro di cacao del 2% (percentuale calcolata sul peso della sostanza secca) e un tenore massimo di acqua del 9 per cento.
3. **Cacao magro in polvere** (o "**cacao fortemente sgrassato in polvere**", o "**cacao magro**", o "**cacao fortemente sgrassato**"). Cacao in polvere con un tenore di burro di cacao inferiore al 20% (percentuale calcolata sul peso della sostanza secca).
4. **Cioccolato in polvere.** Miscuglio di cacao in polvere e zuccheri, contenente non meno del 32% di cacao in polvere.
5. **Cioccolato comune in polvere** (o "**cacao zuccherato**", o "**cacao zuccherato in polvere**"). Miscuglio di cacao in polvere e zuccheri, contenente non meno del 25% di cacao in polvere; tali definizioni sono completate con il termine «**magro**» oppure «**fortemente sgrassato**», qualora il prodotto sia magro o fortemente sgrassato ai sensi del precedente punto 3).
6. **Cioccolato.** Prodotto ottenuto da prodotti di cacao e zuccheri che presenta un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 35%, di cui non meno del 18% di burro di cacao e non meno del 14% di cacao secco sgrassato. La denominazione è completata dalle diciture: a) «vermicelli» o «in fiocchi», per il prodotto presentato sotto forma di granelli o di fiocchi contenente non meno del 32% di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 12% di burro di cacao e non meno del 14% di cacao secco sgrassato; b) «di copertura», per il prodotto contenente non meno del 35% di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 31% di burro di cacao e non meno del 2,5% di cacao secco sgrassato; c) «alle nocciole gianduia» (o un derivato di quest'ultimo termine) per il prodotto ottenuto, da un lato, da cioccolato il cui tenore minimo di sostanza secca totale di cacao è pari al 32% e quello di cacao secco sgrassato all'8% e, dall'altro, da nocciole finemente macinate, in proporzione compresa tra il 20 e il 40% di prodotto finito. Possono essere aggiunti: 1) latte e/o sostanza secca del latte ottenuta per evaporazione, in proporzione tale che il prodotto finito



ADICONSUM

Associazione Difesa
Consumatori e Ambiente
promossa dalla CISL

non contenga più del 5% di sostanza secca del latte; 2) mandorle, nocciole e altre varietà di noci, intere o in pezzetti, in proporzione tale che il loro peso, aggiunto a quello delle nocciole macinate, non superi il 60% del peso totale del prodotto.

7. **Cioccolato al latte.** Prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e latte (o derivati dal latte) che presenta un tenore minimo: a) di sostanza secca totale di cacao del 25%; b) di sostanza secca del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero (o di latte parzialmente o totalmente scremato, o di panna, o di panna parzialmente o totalmente disidratata, o di burro o di grassi del latte) del 14%; c) di cacao secco sgrassato del 2,5%; d) di grassi del latte del 3,5%; e) di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25%. Anche in questo caso la denominazione è completata dalle diciture: a) «vermicelli» o «in fiocchi» per il prodotto presentato sono forma di granelli o di fiocchi contenente non meno del 20% di sostanza secca totale di cacao, non meno del 12% di sostanza secca ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero (o di latte parzialmente o totalmente scremato, o di panna, o di panna parzialmente o totalmente disidratata, o di burro o di grassi del latte) e non meno del 12% di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte); b) «di copertura», per il prodotto che presenta un tenore minimo di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 31%; c) «alle nocciole gianduia» (o un derivato di quest'ultimo termine) per il prodotto ottenuto da cioccolato al latte il cui tenore minimo di sostanza secca del latte è del 10%, ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero (o di latte parzialmente o totalmente scremato, o di panna, o di panna parzialmente o totalmente disidratata, o di burro o di grassi del latte) da un lato, e nocciole finemente macinate dall'altro, in proporzione compresa tra il 15 e il 40% di prodotto finito. Possono, inoltre, essere aggiunte mandorle, nocciole e altre varietà di noci, intere o in pezzetti, in proporzione tale che il peso di tali prodotti, aggiunto a quello delle nocciole macinate, non superi il 60% del peso totale del prodotto. Quando, nella suddetta denominazione, la dicitura «al latte» è sostituita dalla dicitura: a) «alla panna», il prodotto deve avere un tenore minimo di grassi del latte del 5,5%; b) «al latte scremato», il prodotto non deve contenere più dell'1% di grassi del latte.
8. **Cioccolato comune al latte.** Prodotto ottenuto da cacao, zuccheri e latte (o derivati del latte) che presenta un tenore minimo: a) di sostanza secca totale di cacao del 20%; b) di sostanza secca del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero (o di latte parzialmente o totalmente scremato, o di panna, o di panna parzialmente o totalmente disidratata, o di burro o di grassi del latte) del 20%; c) di cacao secco sgrassato del 2,5%; d) di grassi del latte del 5%; e) e di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25%.



ADICONSUM

Associazione Difesa
Consumatori e Ambiente
promossa dalla CISL

9. **Cioccolato bianco.** Prodotto ottenuto da burro di cacao, latte (o derivati del latte) e zuccheri, e che contiene non meno del 20% di burro di cacao e del 14% di sostanza secca del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero (o di latte parzialmente o totalmente scremato, o di panna, o di panna parzialmente o totalmente disidratata, o di burro o di grassi del latte); i grassi del latte devono essere presenti in quantità pari almeno al 3,5%.
10. **Cioccolato ripieno.** Prodotto ripieno la cui parte esterna – pari almeno al 25% del peso totale del prodotto – è costituita da cioccolato, cioccolato al latte, cioccolato comune al latte o cioccolato bianco (vedi punti precedenti). Questa denominazione non riguarda i prodotti il cui ripieno è costituito da prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria o gelato.
11. **Chocolate a la taza.** Prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e da farina o amido di frumento, riso o granturco, che presenti un tenore minimo di sostanza secca totale del cacao del 35%, di cui almeno il 18% di burro di cacao e almeno il 14% di cacao secco sgrassato, e un tenore massimo di farina di amido dell'8%.
12. **Chocolate familiar a la taza.** Prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e da farina o amido di frumento, riso o granturco, che presenti un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 30%, di cui almeno il 18% di burro di cacao e almeno il 12% di cacao secco sgrassato, e un tenore massimo di farina o di amido del 18%.
13. **Cioccolato o pralina.** Prodotto della dimensione di un boccone costituito da cioccolato ripieno, o da un unico cioccolato, o da una giustapposizione o da un miscuglio di cioccolato (ai sensi delle definizioni di cui ai punti 6, 7, 8 e 9) e di altre sostanze commestibili, sempreché il cioccolato rappresenti almeno il 25% del peso totale del prodotto.

Diciture facoltative

Le denominazioni di vendita "cioccolato", "cioccolato al latte" e "cioccolato di copertura" possono essere completate o accompagnate da termini o espressioni o diciture o aggettivi relativi a criteri di qualità ("fine", "finissimo", "extra"), sempreché i prodotti in questione contengano:

- nel caso del "cioccolato", non meno del 43% di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 26% di burro di cacao;
- nel caso del "cioccolato al latte", non meno del 30% di sostanza secca totale di cacao e del 18% di sostanza del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o totalmente disidratata, burro o grassi del latte, di cui almeno il 4,5% di grassi del latte;
- nel caso del "cioccolato di copertura", non meno del 16% di cacao secco sgrassato.

La Corte di giustizia Ue bocchia la nozione di cioccolato "puro"

La direttiva (Ce) 2000/36, relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana, autorizza i produttori ad utilizzare tra gli ingredienti anche grassi vegetali diversi dal burro di cacao. Tali grassi – che non possono eccedere il limite massimo del 5% del prodotto finito – possono aggiungersi, ma non sostituirsi alle percentuali minime fissate dalla normativa per il burro di cacao. I grassi vegetali utilizzabili come ingredienti nei prodotti di cioccolato sono esclusivamente quelli indicati dalla direttiva comunitaria: il burro di illipé, l'olio di palma, il grasso e la stearina di shorea robusta, il burro di karité, il burro di cocum, il nocciolo di mango e l'olio di cocco (quest'ultimo solo per la copertura di gelati e di prodotti simili).

La direttiva impone che l'etichetta dei prodotti di cioccolato contenente sostanze grasse vegetali diverse dal burro di cacao presenti, in maniera chiaramente leggibile, l'indicazione "contiene altri grassi vegetali oltre al burro di cacao". Tale menzione deve comparire accanto alla denominazione di vendita, nello stesso campo visivo dell'elenco degli ingredienti, ma ben distinta da questo, con caratteri di grandezza non inferiore a quelli dell'elenco degli ingredienti, in grassetto, ben visibile e chiaramente leggibile.

Il legislatore italiano, nel recepire la direttiva (d.lgs. 178/2003), aveva inoltre ritenuto opportuno concedere ai produttori la possibilità di evidenziare l'assenza di grassi vegetali diversi dal burro di cacao attraverso l'indicazione in etichetta del termine "puro", abbinato al termine cioccolato in aggiunta o integrazione alle denominazioni di vendita, oppure mediante la dizione "cioccolato puro" in altra parte dell'etichetta.

La Corte di giustizia Ue (sentenza 25 novembre 2010, causa C-47/09) ha però giudicato fuorviante, per i consumatori europei, la nozione di cioccolato "puro" introdotta in Italia, poiché essa lasciava indirettamente intendere che il cioccolato prodotto integrando il burro di cacao con il 5% di grassi vegetali diversi – pure ammessi dalla normativa Ue – dovesse considerarsi "impuro".

Questo pronunciamento ha reso necessario un nuovo intervento normativo per bandire la definizione "puro" dalle etichette dei prodotti di cacao e cioccolato che se ne fregiavano (legge 15 dicembre 2011, n. 217, art. 17).

La menzione, dunque, è vietata a far data dal 17 gennaio 2012. Tuttavia è concesso un termine di due anni per lo smaltimento delle etichette e delle confezioni già stampate.

Sono previste gamme obbligatorie di peso?

Il decreto legislativo 178/2003 non prescrive gamme obbligatorie di peso per i prodotti di cioccolato; ciò significa che le imprese sono libere di utilizzare i valori che desiderano. Questo fa sì che prodotti simili di marche diverse possono differire in peso anche in modo considerevole, e non



ADICONSUM

Associazione Difesa
Consumatori e Ambiente
promossa dalla CISL

sempre questo è facilmente rilevabile "a vista". Due uova di Pasqua, ad esempio, possono essere molto simili per dimensioni, ma la differenza di spessore del cioccolato può renderle molto diverse in termini di peso. Nel raffrontare i prezzi tra prodotti di marche diverse bisogna dunque far riferimento al prezzo per unità di peso, la cui esposizione è sempre obbligatoria nei punti vendita.