



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

**per la conformità del processo
delle Lavorazioni Artigiane Artistiche, Tradizionali, Tipiche di Qualità
del settore**

PRODUZIONE CIOCCOLATO

PREMESSA STORICA

1.1 L'etimologia delle parole cacao e cioccolato

Il termine **cacao**¹ che compare nella letteratura botanica nel 1605, deriva dall'azteco "cacahuatl", parola che designava la sostanza che si estrae dai semi, quella di cabosside proviene dallo spagnolo "cabeza" (testa), dai conquistadores spagnoli per i quali la forma del frutto dell'albero del cacao, ricordava quello del cranio degli amerindios che in effetti avevano l'abitudine di massaggiare la testa dei lattanti in modo da darle una forma oblunga giudicata esteticamente bella.

Cioccolato è invece la trascrizione fonetica della parola "xocoatl" che si pronuncia "tciocoatl". L'etimologia di questo termine resta però molto controversa.

L'ipotesi più accreditata rimane quella di Thomas Gage secondo il quale "tciocoatl" sarebbe la contrazione di atl, che significa acqua, e di "tcioco", onomatopea che riproduce il rumore del frullino usato per fare spumeggiare la bevanda. Altri pensano che "xocoatl", che significa anche acqua piccante, sarebbe un derivato di "xocoyac" (fermentare).

La parola cioccolato compare per la prima volta nella lingua italiana attraverso lo studioso Ferro che ne parla nel suo "Trattato di meravigliosi segreti", pubblicato a Venezia nel 1606.

1.2 Alla scoperta del cacao e del cioccolato: il suo sviluppo nei secoli

Coltivati fin dall'anno 400 dai Maya (dal secolo IV al secolo IX), gli alberi del cacao furono oggetto di un vero e proprio culto per i Toltechi (dal secolo IX al secolo XII). Nella cultura Azteca (dal secolo XII al secolo XVI) costituivano il più bel ornamento del paradiso dove regnava il dio Quetzalcoatl. Quest'ultimo, re-prete dei Toltechi, regnava nel X secolo, la città di Tula. Secondo la leggenda, nella sua capitale tutto era bellezza, lusso e abbondanza. Era venerato come un dio, poiché aveva offerto l'albero del cacao agli uomini e aveva insegnato loro a coltivarlo. Era quindi dispensatore di forza e ricchezza e in effetti, i semi di quest'albero, fungevano anche da moneta di scambio, sia per acquistare beni di consumo abituali sia come tributo di imposta al re.

Essendo molto orgoglioso, però, Quetzacoatl ebbe la pretesa di diventare immortale e a tale scopo fece ricorso allo stregone Tezcatlipoca. Lo stregone, geloso del re Quetzalcoatl, gli fece bere un filtro che lo rese pazzo. Il sovrano fuggì verso la riva e si imbarcò su una zattera fatta di serpenti intrecciati. Prima di allontanarsi verso Oriente, profetizzò:

"Tornerò in futuro e ristabilirò la mia autorità. Sarà un periodo di dure prove e di disgrazia per il mio popolo."

Gli anni passarono, ma gli Aztechi non dimenticarono il giardiniere divino che aveva donato loro l'inestimabile albero del cacao. Gli dedicarono un culto sotto il nome di "Votan" che significa "Serpente di Piume".

Nel 1519, foschi presagi annunciarono che si preparavano gravi avvenimenti: una cometa fece la sua comparsa e un terremoto scosse la terra. I maghi e gli astrologi predissero che Quetzacoatl sarebbe tornato il 21 aprile 1519. Quando, per un caso straordinario, **Hernàn Cortés** sbarcò il giorno stesso sulla costa di Tabasco, a Ovest dello Yucatàn, il re Montezuma II fu persuaso che il "Serpente di Piume" era di ritorno e lo accolse con queste parole:

"Avrai tutto quello che sarà necessario a te e al tuo seguito, poiché ti trovi a casa tua, nel tuo paese natio."

Cortés si guardò bene dal farlo ricredere e si lasciò coprire di oro e pietre preziose. Fu alloggiato nel palazzo reale e ricevette in regalo una piantagione di alberi del cacao di 6000 metri quadrati.

L'albero del cacao era importantissimo per il popolo azteco ed il suo valore era tale da essere considerato un bene prezioso. Questo equivoco agevolò grandemente la conquista di Cortés. Quando gli Aztechi si resero conto dello sbaglio, era troppo tardi e i tentativi di resistere furono vani: disgrazie e dure prove li accompagnarono fino alla scomparsa della loro civiltà.

¹Il cacao si estrae dal frutto di un albero, conosciuto scientificamente come Theobroma Cacao L., appartenente alla famiglia delle Sterculiacee; ve ne sono di molte specie, ma **solo tre** sono quelle coltivate per produrre il **cacao migliore**:

- **criollo**: coltivato soprattutto in America Centrale e Meridionale, è la quantità più delicata, ma produce il cacao più fine.
- **forastero**: originario dall'alta Amazzonia, è il cacao africano per eccellenza ma viene coltivato anche in Brasile, nelle Antille, in America Centrale. È molto più resistente del criollo, cresce più velocemente e produce un maggior numero di frutti.
- **trinitario**: è un incrocio fra le due specie precedenti, viene coltivato soprattutto in America Centrale e Meridionale in Indonesia e Sri Lanka. Il frutto del cacao, grande come un melone, si chiama cabossa, contiene 20 o 40 semi o fave ricoperti da una polpa mucillaginosa; da 20 cabosse freschi si ricava circa 1 chilo di fave secche. La raccolta si effettua più volte l'anno visto che ci sono i frutti sempre maturi, ma in genere si concentra in due periodi.

Si precisa che la **cabosside** è un frutto dell'albero di cacao che ha la forma di un melone ovoidale (tipo una palla da rugby) di 10-12 cm di diametro, pesa dai 400 ai 1000 grammi, a seconda della varietà, ed è agganciato al tronco e ai rami mediante un corto peduncolo. Si giudica la maturazione della cabosside dal cambiamento di colore (dal verde al giallo o dal rosso all'arancione), o dal suono che produce quando vi si batte sopra con un dito. Questa contiene dai 25 ai 75 semi ovali tondeggianti, avvolti da una mucillagine biancastra, dolce e leggermente acidula. Simile ad una mandorla bianca più o meno panciuta, un seme fresco pesa tra 2,5 e 3,5 grammi e due volte meno dopo che è stato essiccato, occorrono quindi venti cabossidi per ottenere 1 chilogrammo di semi utili, ossia la produzione media di un albero del cacao.

*In realtà il primo a ricevere in dono i semi del cacao fu **Cristoforo Colombo** che fece scalo il 30 luglio del 1502 a Guanaja, un'isola dei Carabi, nel suo quarto e ultimo viaggio. Scrisse nel suo diario di bordo:*

“Un grande vascello indigeno con venticinque rematori venne al nostro cospetto, il loro capo, riparato sotto una tettoia ci offrì tessuti, begli oggetti di rame e mandorle che fungono da moneta con le quali preparano una bevanda.”

L'incontro dell'Occidente con i semi di cacao si era appena consumato ma Cristoforo Colombo non capì l'importanza del regalo che aveva ricevuto. Portò i semi al re Ferdinando II di Aragona, che aveva finanziato la sua spedizione, e la cosa finì lì.

Soltanto con la conquista della “Indie Occidentali” ad opera di Hernàn Cortés e dei suoi uomini si capì l'importanza dei semi di cacao e venne scoperto il cioccolato.

Nessuno sa chi ebbe l'idea di fare fermentare e grigliare i semi e schiacciarli al fine di ottenere una pasta che, mescolata alla spezie (peperoncino, pepe, cardamomo) veniva diluita nell'acqua e montata con una frusta per farla spumeggiare.

Fu così che i conquistadores partiti alla ricerca dell'Eldorado scoprirono invece un “oro bruno” che li lasciò sconcertati.

Cortés aveva portato i semi di cacao a Carlo V nel 1528. Tuttavia soltanto intorno al 1580 i conquistadores, che avevano tenuto per sé questo tesoro, si rassegnarono a spedire carichi di semi di cacao in Europa. Da quel momento, comparirono nella penisola iberica le prime cioccolaterie e, grazie agli scambi commerciali, alla curiosità dei viaggiatori e alle cerimonie reali, la cioccolata calda (bevanda aristocratica) si diffuse in tutta Europa.

La ricetta del cioccolato da bere, nella sua versione più semplice usando cacao, zucchero, vaniglia e cannella, uscì dalla Spagna nel 1606 per merito del fiorentino Antonio Carletti, ed i medici italiani la adottarono subito come ricostituente.

Il cioccolato si diffonde rapidamente in Italia e l'aristocrazia italiana così come quella francese, sperimenta subito connubi più rari: cedro o limone, muschio o ambra grigia, ed il gelsomino alla corte dei Medici.

Antonio Ari è il primo cioccolatiere a commercializzare la bevanda a Torino, città che alla fine del Settecento diventa la capitale del cioccolato.

In Francia il cioccolato venne introdotto ufficialmente dalla principessa spagnola Anna d'Austria che sposò Luigi XIII nel 1615.

La moda del cioccolato continuò a Versailles sotto Luigi XIV e crebbe durante il regno di Luigi XV.

Il cioccolataio personale di Maria Antonietta preparava la bevanda della regina aggiungendo “polvere di orchidea, fiore d'arancio o latte di mandorla”. La prima cioccolateria artigianale francese nasce a Bayonne nel 1687.

In Austria il cioccolato fu introdotto nel 1640 da uno scienziato italiano.

Furono i monaci che l'avevano assaggiato ed apprezzato a diffonderne l'uso nell'impero germanico. Carlo VI, di ritorno dalla Spagna, lo fece adottare dalla corte di Vienna nel 1713. Da allora si è creata una solida tradizione viennese della cioccolata servita in tazza: di consistenza vellutata, con l'aggiunta di zucchero e vaniglia, coperta da una nuvola di panna montata e spolverata di cacao.

Ma è nel campo della pasticceria che l'Austria ha presentato una innovazione: nel 1778, la prima ricetta di un dolce al cioccolato, ha aperto una nuova fonte di ispirazione e offre ancora oggi novità, la famosissima Sacher Torte. Questo dolce al cioccolato, farcito con uno strato sottile di marmellata di albicocche e glassato con cioccolato fondente, fu inventato nel 1832 da Franz Sacher, capo pasticcere del Principe Metternich, il quale richiedeva un dessert “denso, compatto e virile”.

In Germania fu un altro scienziato, nel 1641, di ritorno da Napoli a portare la ricetta nella patria natia.

In Gran Bretagna il cioccolato arrivò nel 1657 ed entrò rapidamente in concorrenza con il caffè, allora di moda. Nel 1674 Londra fu anche la culla di un'invenzione storica: il cioccolato solido, da degustare in “rotolo alla spagnola” o in pastiglie e la nascita dei primi club riservati agli estimatori del cioccolato.

La Svizzera ha scoperto solo tardivamente il cioccolato, con la prosperità economica del Settecento. Nel 1750, alcuni cioccolatieri italiani vendono rotoli di pasta di cacao, che una volta tagliati, servono a confezionare una deliziosa bevanda.

*La Svizzera sarà la culla di invenzioni tecniche importanti e di tre grandi innovazioni in materia di ricette: il **cioccolato alle nocciole**, il **cioccolato al latte** e il **cioccolato fondente**.*

Create nel Settecento su iniziativa dei farmacisti per fabbricare cioccolato medicinale, le cioccolaterie restarono “artigianali” per circa due secoli. In seguito, i progressi tecnologici dell'energia idraulica e delle macchine a vapore consentirono la produzione del cioccolato a costo ridotto e in grandi quantità, favorendo lo sviluppo di vere e proprie industrie specializzate.

La riduzione del prezzo dello zucchero e del cacao, la crescita del tenore di vita in Europa e la diminuzione dei prezzi di lavorazione resero possibile una maggiore diffusione del cioccolato che diventò, all'inizio del Novecento, uno degli alimenti base.

Dall'epoca degli Aztechi, passando per i marescialli dell'impero napoleonico sino ad arrivare ai soldati della Prima Guerra Mondiale, il cioccolato ha sempre fatto parte dell'equipaggiamento militare.

Si dice che Napoleone I, per tenersi sveglio sui campi di battaglia, beveva volentieri tazze di cioccolato servite dal suo fedele maggiordomo che lo seguiva ovunque. Nel 1807 l'imperatore offrì al maresciallo Lefebvre, vincitore a Danzica, il titolo di Duca e una scatola di cioccolatini; la sera aprendo la confezione, Lefebvre non trovò i cioccolatini ma trecento banconote da mille franchi, somma colossale per l'epoca. Da allora i soldati francesi chiamarono “cioccolato di Danzica” il denaro della loro paga.

Napoleone III che si nutrì solamente di cioccolato trovato nella borsa della sua sella, durante la battaglia di Solferino, il 5 gennaio 1860 ne ordinò la detassazione, dichiarando che: “è fisicamente e moralmente salutare”. Egli, ritenendolo sostanza salutare e nutritiva, lo liberalizzò per consentirne la diffusione nel ceto operaio come bevanda per combattere l'alcolismo.

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Produzione Cioccolato	Rev06 del 30.11.2006
---	-----------------------	-------------------------

Si deve all'Olandese Coenrad Van Houten l'invenzione della polvere di cacao. Egli concepisce una pressa idraulica che consente di estrarre "l'olio" di cacao. Il residuo secco chiamato pannello, viene poi frantumato e polverizzato. Van Houten depone il brevetto nel 1828 e mette a punto il processo del "**dutching**": sali alcalini, introdotti nella pasta prima della compressione, rendono la polvere facilmente solubile e meno acida. La famosa scatola gialla Van Houten, racchiudendo una polvere color "saio di monaco" e di sapore piccante, si impone rapidamente e consente una democratizzazione della cioccolata calda, finora riservata alla classe agiata e molto diversa dalla preparazione della bevanda al cacao da parte degli Aztechi.

E' allo svizzero Daniel Peter che si deve la messa a punto del cioccolato al latte, nel 1875. Da tempo si cercava di fabbricarlo ma risultava impossibile mescolare correttamente la pasta di cacao con il latte, dotato di un tasso di umidità elevato. Fu l'invenzione del latte condensato ad opera di Henri Nestlé che rese possibile questa miscela. Il cioccolato al latte in tavoletta più famoso è il Milka di Suchard, messo a punto nel 1901.

Durante la Seconda Guerra Mondiale, le barre di cioccolato furono integrate alla razione di sopravvivenza dei militari americani. Per le unità mandate nel Pacifico venne messa a punto la "Field Ration D", una barra da 125 grammi arricchita di vitamina B1, che aveva il pregio di non sciogliersi fino a 38°C. Questa conquista tecnologica fu riutilizzata nel Vietnam e poi, nel 1991, in occasione della guerra del golfo ed in Iraq.

1.3 La tradizione genovese del cioccolato

Sono poche le notizie sia sul consumo, sia sui produttori di cioccolato a Genova ed assai difficoltoso è reperire informazioni precise per risalire ad una vera e propria storiografia della lavorazione del cioccolato.

Dai libri contabili delle varie casate nobiliari genovesi è stato scoperto che dalla seconda metà del '700 la cioccolata calda era in voga non solo presso la nobiltà, ma anche presso i ceti meno elevati. I nobili la consumavano preferibilmente in due momenti ben distinti: al risveglio e nelle riunioni salottiere serali, utilizzando tazze e piattini concavi apposti oltre a lussuose cioccolatiere d'argento.

Nel 1708 le Autorità genovesi decisero di proteggere la cioccolata ed il cioccolato con un apposito decreto che proibiva la vendita di altre bevande come genere di ristoro per i passanti ad eccezione appunto della cioccolata; ciò dimostra come questa fosse accessibile anche per la gente comune. Tale intervento normativo di tutela era anche collegato alle opportunità di cospicui introiti doganali a favore delle entrate della Repubblica.

Sembra che nella zona di Prè, esattamente tra Salita San Bernardino e Salita Monterosso, ci fosse il **Vico del Cioccolatte**, così nominato in quanto sede antica dei fabbricanti di cioccolato e confettieri genovesi che si tramandavano l'arte ed i segreti del mestiere di padre in figlio.

Questi artigiani erano in possesso di una loggia e banchi riservati in Chiesa e per tutelare e salvaguardare il mestiere costituirono una Società di mutuo soccorso per perfezionarsi nella produzione di cioccolato, in quanto tale attività si intensificò grazie alla richiesta di prodotti di cioccolato provenienti dai nobili, principi e regnanti sia a livello nazionale che estero.

Vicino al Vico del Cioccolatte venne fondato, in relazione alla ricetta per produrre il cioccolato, Vico delle Zuccheri, che è stato definito dal Donaver nella sua opera sulle strade:

"Poco distante havvi il Vico del Cioccolatte, e quindi fu creduto opportuno denominare questo dalla dolce sostanza che fa quello più gradevole; siano del resto nel genere coloniale in cui i genovesi largamente commerciarono".

Questo dimostra come la produzione del cioccolato fosse strettamente interdipendente alla disponibilità di cacao che transitava a Genova grazie al porto, in quanto la città era un crocevia della maggior parte degli ingredienti essenziali per produrre un cioccolato di qualità.

Dei molti produttori insediati nel centro storico si è poi persa traccia, le uniche notizie che sono state trovate riguardano la Ditta Pietro Romanengo fu Stefano, che nel 1780 importava zucchero ed altri generi coloniali. Infatti nel 1800 Romanengo apre una fabbrica di canditi secondo la grande tradizione genovese, poi inizia la produzione di confetteria, importando il know how dalla Francia, per approdare alla cioccolateria con l'acquisto di macchinari avanzati, dando vita così alla figura professionale del "confiseur - chocolatier".

Tra il 1831 ed il 1851 lavorano a Genova 10 cioccolatieri genovesi, ma sembra che nessuno fosse riuscito ad emergere per particolare abilità nonostante il prezzo del cacao fosse sicuramente più abbordabile che altrove dato che il porto era uno dei principali snodi per l'arrivo della materia prima dai paesi produttori.

Nella seconda metà dell'800 l'unico cioccolataio svizzero presente nella città era Giacomo Brunetti. Più famosi sono invece i pasticceri svizzeri che venivano dalla Valle dei Grigioni e che sono a Genova dopo il 1850: si contavano 12 negozi e tutti di loro proprietà.

Ancora oggi la lavorazione del cioccolato non è solo un'arte ma anche un'alchimia perfetta data dall'unisono di ingredienti semplici ed inconfondibili. Essa si diffonde come il suo aroma intenso ed irrinunciabile, in grado di modellare un sorriso su qualunque volto, in tutto il territorio regionale, grazie alle sue città affacciate sul mare, che ne hanno consentito la nascita e l'espansione proprio per la facilità con cui si reperivano le materie prime necessarie, il tutto ulteriormente agevolato attraverso gli scambi e le sinergie che si creavano nei porti liguri, crocevia e fulcro di nuove scoperte, prodotti, arti e mestieri.

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Produzione Cioccolato	Rev06 del 30.11.2006
---	------------------------------	-------------------------

Bibliografia

- Katherine Khodorowsky, Hervè Robert - *"La Piccola Enciclopedia del Cioccolato"* Ed. Rizzoli, ottobre 2001, Milano.
- Relazione della Prof.ssa Elisabetta Tonizzi dell'Università di Genova in occasione del convegno *"il Cioccolato in Svizzera e Italia: industria, mercato, società"* tenutosi a Milano il 9 febbraio 2006, presso la Camera di Commercio Svizzera in Italia.
- Bianca Maria Vigliero, *"Dizionario delle Strade di Genova"*, III edizione, volumi n. II e V, ed. ECIG, 1985.

Disciplinare di Produzione per la conformità del processo delle lavorazioni artigiane artistiche, tradizionali e tipiche di qualità

Premessa

Il seguente Disciplinare di Produzione ha l'obiettivo di individuare, specificare, promuovere e tutelare le lavorazioni dell'artigianato, che presentano elevati requisiti di carattere artistico o che estrinsecano valori economici collegati alla tipicità dei materiali impiegati e delle tecniche di lavorazione, oppure legati alla tradizione e cultura dei luoghi di origine della lavorazione stessa. Esso ha la funzione di diffondere la conoscenza delle tecniche, delle produzioni attuate e dei requisiti di manualità e professionalità insiti nelle lavorazioni artistiche fonte della creatività dell'artigiano, tradizionali, tipiche di qualità del settore in titolo. Pertanto la stesura del Disciplinare di Produzione si inserisce nel quadro normativo – Titolo IV "Osservatorio Regionale dell'artigianato", Capo III "Artigianato artistico, tradizionale e tipico di qualità" - predisposto dalla Regione Liguria per diffondere appunto la conoscenza delle tecniche, delle produzioni realizzate e dei requisiti di manualità e professionalità connaturali di questi settori; inoltre il seguente testo ha l'obiettivo di qualificare le lavorazioni attuate secondo canoni e procedure artistiche, tradizionali e tipiche di qualità sia in termini tecnologici, che di utilizzo di particolari materiali e processi. Questo per di più stimola lo sviluppo delle imprese artigiane tramite progetti di recupero e rivitalizzazione di attività artistiche, tradizionali o tipiche di qualità con particolare riferimento alle lavorazioni a rischio di estinzione, in modo da promuoverne allo stesso tempo la conoscenza, la crescita e l'evoluzione.

Art. 1 Requisiti e soggetti

Il disciplinare si rivolge all'impresa artigiana che deve saper riconoscere e collocare criticamente la propria attività nel contesto produttivo tipico che l'ha vista nascere, nel pieno rispetto del percorso storico-culturale che l'ha condotta a produrre secondo l'esperienza acquisita nell'ambito dell'artigianato artistico, tradizionale e tipico di qualità.

Devono essere considerati requisiti peculiari dell'impresa che chiede di aderire al Disciplinare:

- *la competenza;*
- *il richiamo alla tradizione;*
- *la maestria dell'artigiano per le combinazioni dei semilavorati;*
- *la creatività;*
- *la raffinatezza;*
- *la qualifica professionale, dimostrata attraverso un Curriculum Vitae che attesti una effettiva esperienza nel settore.*

Art. 2 Definizione del Settore

Il presente disciplinare riguarda il **settore "Produzione Cioccolato"** ed ha lo scopo di promuovere la tutela delle lavorazioni artigianali artistiche, tradizionali e tipiche di qualità.

Artigianato artistico, tradizionale e tipico di qualità

Si definisce **lavorazione artistica, tradizionale, tipica di qualità**, in conformità alla normativa vigente del settore, le creazioni, le produzioni e le opere di elevato valore estetico o ispirate a forme, modelli, decori, stili e tecniche che costituiscono gli elementi tipici del patrimonio storico e culturale; le produzioni e le attività realizzate secondo tecniche e modalità che si sono consolidate e tramandate nei costumi e nelle consuetudini a livello locale o regionale pur con le innovazioni che ne costituiscono il naturale sviluppo ed aggiornamento; le produzioni e le attività che possiedono meriti tecnici, estetici o bontà di ideazione e di fattura, realizzate con attenzione particolare nella scelta della forma e dei materiali e nell'applicazione delle tecniche esecutive.

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Produzione Cioccolato	Rev06 del 30.11.2006
---	-----------------------	-------------------------

Art. 3 Comparti

Il settore considerato dal seguente disciplinare identifica i seguenti comparti:

- **Lavorazione cioccolato “puro”** (*corpi cavi, soggetti, tavolette, ecc...*);
- **Pralineria.**

Per ogni comparto valgono le regole generali dettate dal presente Disciplinare di Produzione con l'adeguata interpretazione relativa alla modalità di produzione del settore.

Art. 4 Zona di Produzione

La produzione oggetto del presente disciplinare deve avvenire integralmente in manifatture con sede e laboratori nel territorio della **Regione Liguria**.

Art. 5 Fasi Produttive e Tecnica di Lavorazione

Art. 5.1 Metodo di produzione del cioccolato “puro”

Le fasi produttive e la tecnica impiegata devono assicurare che il prodotto finito mantenga inalterate tutte le caratteristiche peculiari delle tipologie merceologiche.

L'artigiano deve rispettare la “**stagionalità della produzione**” in relazione alla tipologia di prodotto che si intende realizzare, in modo da garantirne la freschezza e la preservazione delle sue peculiarità sino al raggiungimento del consumatore finale.

Per le **produzioni di cioccolato “puro”**, descritte nel presente disciplinare, è **vietato l'utilizzo di oli, grassi vegetali e grassi animali in aggiunta e/o sostituzione al burro di cacao**.

L'artigiano può svolgere interamente il processo produttivo iniziando dalla trasformazione della fava di cacao² ma la lavorazione artigianale artistica, tradizionale, tipica di qualità del cioccolato può partire dalla lavorazione del semilavorato di cioccolato.

La modalità con cui si impiega il semilavorato di cioccolato, insieme all'unione degli altri ingredienti (zuccheri, aromi, frutta, nocciole, latte e derivati, additivi e quanto necessario per eseguire un processo produttivo in conformità sia alla normativa vigente che ai criteri di qualità alla base del presente disciplinare), costituisce l'elemento che contraddistingue la maestria dell'artigiano.

Le fasi della lavorazione artigianale del cioccolato che hanno inizio dall'impiego del **semilavorato di cioccolato** prevedono:

- 1) **Scioglimento del semilavorato cioccolato:** tale fase avviene nell'armadio riscaldato (*stufa*) oppure a bagnomaria (**mai a fuoco diretto**) ad una temperatura tra i 45° - 50° C ed i pani di cioccolato vengono sminuzzati in modo che il calore possa raggiungere più facilmente i singoli frammenti. Quando il semilavorato è sciolto viene rimestato con una spatola, dopo tale fase hanno inizio tutte le operazioni di temperaggio.
- 2) Il **temperaggio** è un processo che seleziona i cristalli stabili del burro di cacao, al fine di ottenere un cioccolato che si spezza in modo deciso, senza grana, di aspetto lucente e che si conserva bene.
In questo stadio l'elemento determinante è il burro di cacao, che contiene vari gruppi grassi aventi differenti punti di fusione. Questi grassi hanno la peculiarità di solidificarsi in piccolissimi cristalli grassi; questi al momento dell'indurimento danno una struttura fine, omogenea e dura nonché una buona stabilità.
Esistono diversi **sistemi di temperaggio** qui di seguito elencati, che possono essere adottati dall'artigiano a **seconda delle necessità ed esigenze operative della produzione**:
 - **Spatolare sul tavolo (metodo del Tablaggio):** versare una parte del semilavorato di cioccolato ad una temperatura compresa tra 45° e 50° C sul marmo, allargarla con la spatola e riunirla ripetutamente verso il centro finché diventa fredda e spessa ad una temperatura pari a circa 27°C. Si ha così la ricristallizzazione dei grassi. A questo punto tale massa viene aggiunta al restante semilavorato presente nella bacinella. Si procede quindi all'accurata miscelazione del tutto fino a raggiungere la temperatura di utilizzazione che oscilla tra i 30° ed i 32° C a seconda del tipo di semilavorato.

² Per approfondimenti relativi a questa fase consultare l'**Appendice Tecnica** al presente testo.

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Produzione Cioccolato	Rev06 del 30.11.2006
---	-----------------------	-------------------------

- **Innesto con copertura grattugiata (metodo della Vaccinazione o Inseminazione):** al semilavorato riscaldato alla temperatura tra i 45° e 50° C si aggiunge del semilavorato cioccolato grattugiato o tritato finemente (con dei cristalli stabili), ottenendo così il raffreddamento della massa di semilavorato, fino a raggiungere la temperatura di utilizzazione compresa tra i 30° - 32° C.

Tutte le fasi sopra descritte (scioglimento, temperaggio, riscaldamento fino al raggiungimento della temperatura di utilizzazione) possono essere svolte direttamente con l'impiego della **temperatrice** (*macchina per temperare*).

Al termine del temperaggio hanno inizio tutte le altre fasi di trasformazione del cioccolato come il **modellaggio**, lo **stampaggio**, le **decorazioni**.

Art. 5.2 Metodo di produzione della pralineria, ganaches

Art. 5.2.1 La massa pralinata

La **massa pralinata** è un miscuglio composto da zucchero trasformato in caramello, di mandorle o nocciole, torrefatte o meno con una proporzione minima del 50% di frutta secca. La frutta racchiusa nel caramello viene raffreddata su lastre prima di essere tritata con macine di granito (materiale che non lascia gusto).

La massa pralinata utilizzata viene resa stabile attraverso l'aggiunta di cioccolato o burro di cacao. Il colore ed il grado di dolcezza della massa dipendono dalla temperatura di fusione dello zucchero e dall'intensità di tostatura della frutta.

La pasta così macinata deve presentare frammenti di mandorla o nocciola sufficientemente fini perché sapori e cremosità si armonizzino, e sufficientemente grossi perché al palato si possano distinguere.

Mescolando la massa pralinata con la pasta di cacao si ottiene un cioccolato pralinato soprattutto usato per riempire bonbon o cioccolatini.

Le praline sono modellate in uno stampo in cui si versa il cioccolato temperato, creando così il guscio di cioccolato. Quindi il guscio viene farcito con la massa pralinata ed una volta raffreddato, la base viene sigillata con uno strato di cioccolato.

Art. 5.2.2 Le ganaches

Le **ganaches** dette anche masse per truffes (*tartufi*) sono ripieni composti da panna e cioccolato: la panna una volta portata ad ebollizione, tolta dal fuoco, viene arricchita con cioccolato sminuzzato e viene rimestata sino ad ottenere un composto omogeneo.

La ganache se è utilizzata per farcire i gusci occorre portarla alla temperatura di circa 26° C e quindi può essere impiegata per l'operazione di farcitura; per altri usi, viene raffreddata alla temperatura ambiente, si rimescola leggermente e quando inizia a rassodarsi, si procede alle fasi finali della lavorazione: spalmarla e modellarla con sacchetto o bocchetta.

Art. 5.3 Materie prime utilizzate

Si premette che gli ingredienti impiegati per le produzioni di cioccolato, oggetto del presente disciplinare, devono rispettare le disposizioni e parametri della normativa vigente per la commercializzazione del cacao e cioccolato.

Inoltre le produzioni di **cioccolato "puro"** devono presentare tra gli ingredienti specificati in etichetta **almeno le percentuali** previste dalla normativa vigente del settore prodotti di cacao e cioccolato destinati all'alimentazione umana, che consente di completare le denominazioni di vendita con le espressioni o aggettivi relativi ai **criteri di qualità**³.

Nell'ambito del comparto **pralineria**, come garanzia di qualità del ciclo produttivo oggetto del riconoscimento, l'artigiano deve produrre il **ripieno senza l'aggiunta di conservanti di sintesi e l'utilizzo di grassi vegetali idrogenati**.

È consentito utilizzare **gusci** acquisiti da operatori terzi, che comunque siano assoggettati al presente sistema.

³ Per visionare i criteri di qualità con cui si possono definire i prodotti di cacao e cioccolato consultare il **Glossario dei termini tecnici**, compreso nell'Appendice Tecnica allegata al presente testo.

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Produzione Cioccolato	Rev06 del 30.11.2006
---	------------------------------	-------------------------

Art. 6 Riconoscimento

Le imprese che esercitano la lavorazione artigianale artistica tradizionale tipica di qualità del settore "**Produzione Cioccolato**", individuata dalla Commissione Regionale per l'Artigianato (C.R.A.) ai sensi dell'articolo 50 comma 1 della legge n. 3 del 2 gennaio 2003, e descritta nel presente disciplinare, possono richiedere la licenza d'uso del marchio di origine e qualità presentando apposita istanza alla medesima C.R.A..

La C.R.A. avvalendosi di un apposito Organismo di Controllo, verificherà il possesso, da parte dei richiedenti dei requisiti per la concessione della licenza d'uso del marchio ed adotterà il provvedimento conseguente (art. 3 del Regolamento d'uso del marchio di origine e qualità).

A seguito del rilascio della licenza d'uso del marchio l'impresa artigianale concessionaria dovrà sottoscrivere per accettazione incondizionata i contenuti normativi e prescrittivi del contratto di licenza e gli allegati: Disciplinare di Produzione e Codice Deontologico (art. 4 del Regolamento d'uso).

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Produzione Cioccolato	Rev06 del 30.11.2006
---	-----------------------	-------------------------

APPENDICE TECNICA

A. Particolari fasi della lavorazione (integrazione all'art. 5.1 Metodo di produzione del cioccolato "puro"):

Le fasi produttive della lavorazione del cioccolato che partono direttamente dall'origine del processo, ossia dalla fava del cacao sono⁴:

1) **Raccolta dei frutti di cacao** dall'albero, ossia della **cabosside e selezione della materia prima**. Gli *strumenti utilizzati* per il raccolto sono il *machete* o "*ferro da cacao*", devono essere usati con molta abilità per non ferire l'albero e per non danneggiare i fiori o le gemme vicine.

2) **Fermentazione**: dopo la raccolta dei frutti dell'albero del cacao si estraggono i semi dalle loro cabossidi e, a seconda dei Paesi d'origine, questi vengono ammonticchiati in mucchi ricoperti da foglie di banano, o posti in casse di legno contenenti tra 40 e 100 chilogrammi. La polpa bianca viene spontaneamente inseminata da lieviti presenti nell'aria. Questi fermenti che alzano la temperatura fino a 40-50°C in un paio di giorni, liquefanno la polpa che cola attraverso i buchi delle casse (da cui se ne ricava un delizioso aceto di cacao) e la fermentazione che si effettua in assenza di ossigeno è alcolica. Dopo che la polpa è scomparsa e i semi vengono rimescolati, l'aria può tornare a circolare e grazie a questa ossigenazione la fermentazione diventa acetica. Questa trasformazione esterna rende permeabili le pareti cellulari dei semi, e ciò comporta delle reazioni chimiche tra le sue varie componenti. Gli enzimi agiscono sulle proteine generando dei precursori d'aromi, e su alcuni polifenoli, provocando l'apparire di composti che, ossigenandosi, daranno il colore bruno del cacao. Vengono così ridotti l'amaro ed il gusto astringente del seme. Il processo dura tre giorni per il criollo e una settimana per le altre varietà. Se si supera questo lasso di tempo possono comparire odori sgradevoli. Questa tappa è molto lunga e delicata.

3) **Essiccazione**: dopo la fermentazione, i semi contengono ancora circa il 60% di umidità che occorre ridurre all'8% e ancora meno se possibile, in modo da assicurare la conservazione ottimale durante lo stoccaggio e il trasporto.

Esistono due tipi di essiccazione:

- **essiccazione naturale** che avviene al sole: i semi vengono disposti sul suolo, su aree cementate, parquet, teloni di plastica o graticci ed in caso di pioggia vengono ricoperti velocemente con tettoie mobili. Si contraddistingue in quanto è lunga e progressiva, può arrivare fino a 14 giorni.

- **essiccazione artificiale** si manifesta intorno ai 100°C e può completare il processo precedente o sostituirlo completamente. Lo strato di semi viene messo a contatto con una parete riscaldata, oppure viene attraversato da un flusso di aria calda: con questo metodo rapido ma con elevati costi energetici, occorre evitare che i gas di combustione raggiungano i semi, ai quali darebbero uno sgradevole gusto di fumo. Una buona essiccazione evita la formazione di muffe, che altererebbero il burro di cacao, e previene qualsiasi fermentazione eccessiva. I semi ben asciutti sono allora controllati e selezionati, insaccati e stoccati in attesa di essere esportati o trasformati sul posto.

4) Dopo il trattamento iniziale dei semi avviene la lavorazione della pasta di cacao che comprende: la **sgusciatura**, la **tostatura**, la **macinazione**, la **raffinazione**, la **fusione** e la **concia**. È generalmente realizzata negli stabilimenti specializzati delle cioccolaterie.

Dopo il lavaggio, operazione che consiste nel ripulire i semi da ogni impurità, i semi vengono essiccati con un sistema a raggi infrarossi, che consente di staccare il guscio ed eliminare le gemme indesiderate.

5) **Torrefazione**: nel corso della tappa successiva, i semi raffreddati vengono frantumati in grossi pezzi e macinati finemente con una macchina detta **tararà**, i frammenti ottenuti, chiamati **nibs**, sono poi sottoposti a **tostatura**. La durata e il grado di tostatura dipendono dall'origine dei cru e dal prodotto che si desidera ottenere, mentre lo scopo dell'operazione consiste nello sviluppare gli aromi preformati per la fermentazione, nel ridurre una buona parte degli acidi volatili ed il contenuto d'acqua dall'8% al 2% e nel diminuire la popolazione batterica.

6) Si effettua allora una **macinazione** in mulini a 90°C, e una **raffinazione**: a questo stadio si ottiene una pasta di consistenza fluida, chiamata "**pasta di cacao**" o anche "**massa**" o "**liquore di cacao**" che contiene ancora tutta la materia grassa.

Se si desidera ottenere polvere di cacao o burro di cacao, si presserà la pasta per separare la materia grassa dalla materia secca o pannello, in caso contrario, si proseguirà con il processo di trasformazione.

7) **Preparazione della miscela o mescolamento**, che è composta da diversi tipi di pasta di cacao, zucchero, vaniglia e, nel caso del cioccolato al latte, latte in polvere. In questa fase vengono miscelati in dose opportune gli ingredienti secondo il tipo di cioccolato che si desidera ottenere.

⁴ Le seguenti fasi della lavorazione sono state schematizzate nell'apposito diagramma di flusso allegato al presente testo.

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Produzione Cioccolato	Rev06 del 30.11.2006
---	-----------------------	-------------------------

8) Stiramento che consente di lisciare la pasta in un apposito frantoio a cilindri. Questo processo riduce le dimensioni delle particelle di cacao e di zucchero a meno di trenta micron e mescola accuratamente i componenti di base, materie secche o grasse.

9) Preparazione della concia o Concaggio: è l'operazione fondamentale con cui si fa perdere alla pasta l'asprezza, l'acidità e le ultime tracce di umidità. Le vasche utilizzate per la concia sono chiamate "conche": questo termine deriva dal fatto che in passato avevano la forma di conchiglie, che gli spagnoli chiamavano *concha*. Il processo è suddiviso in due tappe:

- la **concia a secco** consiste nello sfregamento tra le particelle di cacao e i cristalli di zucchero per provocare l'abrasione degli angoli vivi;

- la **concia liquida**, nel corso della quale si aggiunge il burro di cacao.

Per finire si può incorporare un emulsionante naturale, la **lecitina di soia**, che serve per omogeneizzare il preparato ed ad aumentare la fluidità del cioccolato.

Durante la concia, la pasta, mantenuta ad una temperatura compresa fra i 60° e gli 80°C, viene mescolata e filtrata nelle vasche per lunghe ore, acquistando così quella finezza che conferisce al cioccolato il carattere vellutato e soffice che accarezza il palato, ossia si dona **vellutatezza** al cioccolato.

Infine si cola il cioccolato negli stampi per ottenere un semilavorato cioccolato in forma solida.

Da questo punto in poi iniziano le altre fasi della lavorazione come la fusione, temperaggio e successive previste per la lavorazione del semilavorato cioccolato e descritte nell'art. 5.1 del testo che conducono all'esecuzione del prodotto finito.

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Produzione Cioccolato	Rev06 del 30.11.2006
---	-----------------------	-------------------------

GLOSSARIO DEI TERMINI TECNICI	
Termine	Definizione
Burro di cacao	È la 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) <i>insaponificabile</i> (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%.
Cacao in polvere	Per cacao o cacao in polvere si intende il 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 20% (percentuale calcolata sul peso della sostanza secca) e un tenore massimo di acqua del 9%.
Cacao magro in polvere - cacao magro - cacao fortemente sgrassato in polvere - cacao fortemente sgrassato	Il cacao in polvere con un tenore di burro di cacao inferiore al 20 per cento, percentuale calcolata sul peso della sostanza secca.
Cioccolato in polvere	Il prodotto consistente in un miscuglio di cacao in polvere e zuccheri, contenente non meno del 32 per cento di cacao in polvere.
Cioccolato comune in polvere - cacao zuccherato - cacao zuccherato in polvere	Il prodotto consistente in un miscuglio di cacao in polvere e zuccheri, contenente non meno del 25 per cento di cacao in polvere; tali definizioni sono completate con il termine «magro» oppure «fortemente sgrassato», qualora il prodotto sia magro o fortemente sgrassato deve rispettare le caratteristiche previste per l'attribuzione di tali definizioni.
Cioccolato "fondente" (<i>fondente</i> è l'attributo aggiuntivo che comunemente viene inserito per distinguerlo dagli altri tipi di cioccolato, in quanto la normativa del settore lo definisce esclusivamente col termine cioccolato)	Il prodotto ottenuto da prodotti di cacao e zuccheri che presenta un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 35 per cento, di cui non meno del 18 per cento di burro di cacao e non meno del 14 per cento di cacao secco sgrassato. Tuttavia, la suddetta denominazione e' completata dalla dicitura: a) «vermicelli» o «in fiocchi», per il prodotto presentato sotto forma di granelli o di fiocchi contenente non meno del 32 per cento di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 12 per cento di burro di cacao e non meno del 14 per cento di cacao secco sgrassato; b) «di copertura», per il prodotto contenente non meno del 35 per cento di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 31 per cento di burro di cacao e non meno del 2,5 per cento di cacao secco sgrassato; c) «alle nocciole gianduia» (o uno dei derivati di quest'ultimo tonnine) per il prodotto ottenuto, da un lato, da cioccolato il cui tenore minimo di sostanza secca totale di cacao e' pari al 32 per cento e quello di cacao secco sgrassato all'8 per cento e, dall'altro, da nocciole finemente macinate, in proporzione tale che 100 grammi di prodotto contengano non più di 40 e non meno di 20 grammi di nocciole. Possono essere aggiunti: 1) latte e/o sostanza secca del latte ottenuta per evaporazione, in proporzione tale che il prodotto finito non contenga più del 5 per cento di sostanza secca del latte; 2) mandorle, nocciole e altre varietà di noci, intere o in pozzetti, in proporzione tale che il loro peso, aggiunto a quello delle nocciole macinate, non superi il 60 per cento del peso totale del prodotto.

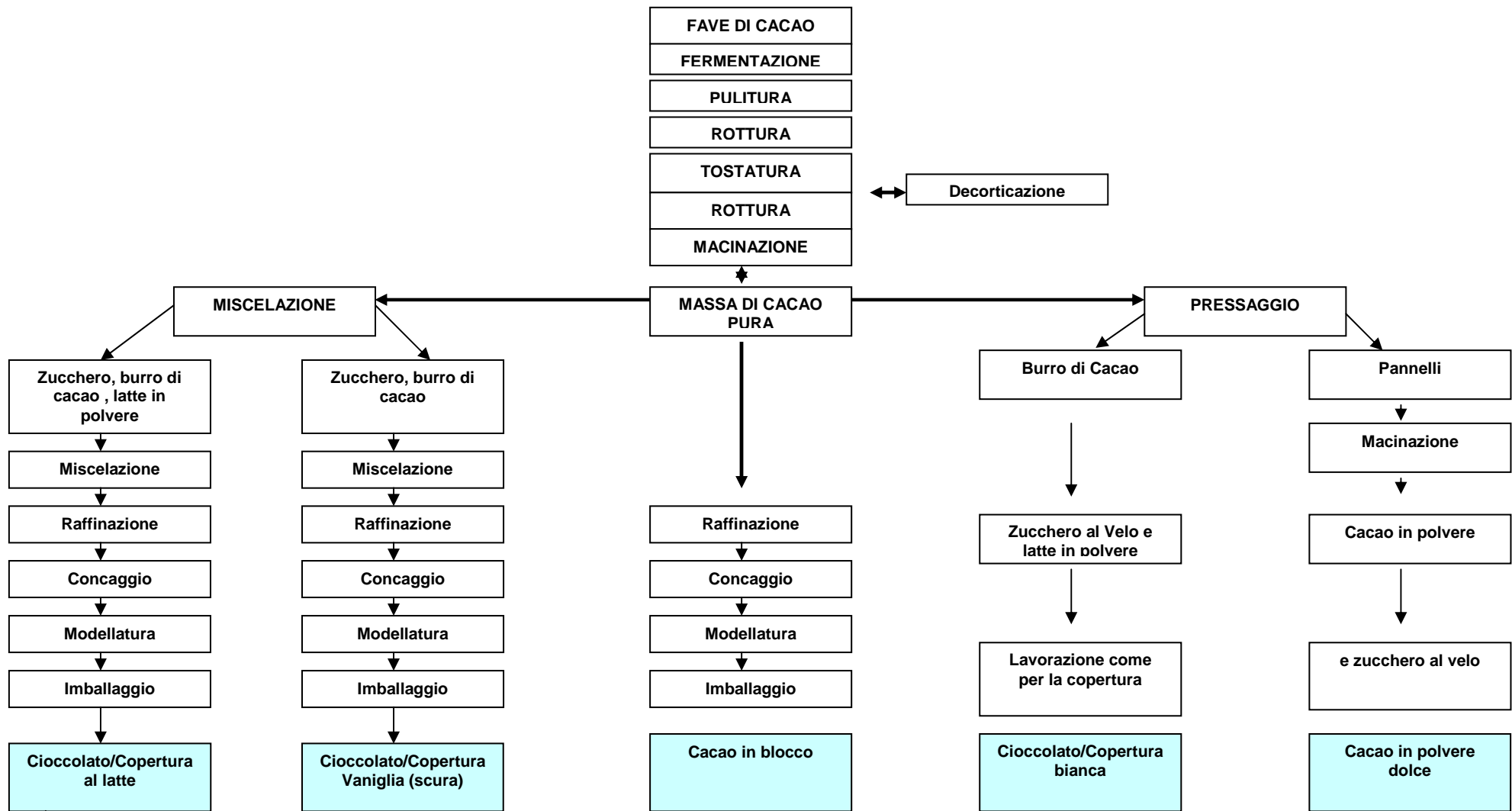
Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Produzione Cioccolato	Rev06 del 30.11.2006
---	------------------------------	-------------------------

Cioccolato al latte	<p>Il prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e latte o prodotti derivati dal latte e che presenta un tenore minimo:</p> <p>a) di sostanza secca totale di cacao del 25 per cento; b) di sostanza secca del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, di latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte del 14 per cento; c) di cacao secco sgrassato del 2,5 per cento; d) di grassi del latte del 3,5 per cento; e) di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25 per cento.</p> <p>Tuttavia, la suddetta denominazione e' completata dalla dicitura:</p> <p>a) «vermicelli» o «in fiocchi» per il prodotto presentato sono forma di granelli o di fiocchi contenente non meno del 20 per cento di sostanza secca totale di cacao, non meno del 12 per cento di sostanza secca ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, di latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte, e non meno del 12 per cento 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 per cento; c) «e alle nocciole gianduia» (o uno dei derivati di quest'ultimo termine), per il prodotto ottenuto da cioccolato al latte il cui tenore minimo di sostanza secca del latte e' del 10 per cento, ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, di latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte, da un lato, e nocciole finemente macinate, dall'altro, in proporzione tale che 100 grammi di prodotto contengano al massimo 40 e almeno 15 grammi di nocciole. Possono, inoltre, essere aggiunte mandorle, nocciole e altre varietà di noci, intere o in pozzetti, in proporzione tale che il peso di tali prodotti, aggiunto a quello delle nocciole macinate, non superi il 60 per cento del peso totale del prodotto.</p> <p>Quando, nella suddetta denominazione, la dicitura «al latte» e' sostituita dalla dicitura:</p> <p>a) «alla panna», il prodotto deve avere un tenore minimo di grassi del latte del 5,5 per cento; b) «al latte scremato», il prodotto non deve contenere più dell'1 per cento di grassi del latte.</p>
Cioccolato comune al latte	<p>Il prodotto ottenuto da cacao il prodotto ottenuto da cacao, zuccheri e latte o prodotti derivati dal latte, che presenta un tenore minimo:</p> <p>a) di sostanza secca totale di cacao del 20 per cento; b) di sostanza secca del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, di latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte del 20 per cento; c) di cacao secco sgrassato del 2,5 per cento; d) di grassi del latte del 5 per cento; e) e di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25 per cento.</p>
Cioccolato bianco	<p>Il prodotto ottenuto da burro di cacao, latte o prodotti derivati dal latte e zuccheri, e che contiene non meno del 20 per cento di burro di cacao e del 14 per cento di sostanza secca del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale del latte intero, del latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte; questi ultimi devono essere presenti in quantità pari almeno al 3,5 per cento.</p>
Cioccolato ripieno	<p>Il prodotto ripieno la cui parte esterna e' costituita da cioccolato "fondente", cioccolato al latte, cioccolato comune al latte, cioccolato bianco.</p> <p>Questa denominazione non riguarda tuttavia i prodotti il cui ripieno è costituito da prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria o gelato.</p> <p>La parte esterna di cioccolato del prodotto così designato è pari al 25 per cento almeno del peso totale del prodotto.</p>

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Produzione Cioccolato	Rev06 del 30.11.2006
---	------------------------------	-------------------------

Ciocolatino o pralina	Il prodotto della dimensione di un boccone costituito da: a) cioccolato ripieno, oppure b) un unico cioccolato o una giustapposizione o un miscuglio di cioccolato ai sensi delle definizioni di cioccolato "fondente", cioccolato al latte, cioccolato comune al latte, cioccolato bianco, e di altre sostanze commestibili, semprechè il cioccolato rappresenti almeno il 25 per cento del peso totale del prodotto.
Cioccolato puro	La parola " puro " o la dicitura " cioccolato puro " identificano i prodotti di cioccolato preparati senza l'uso di grassi vegetali diversi dal burro di cacao, fatta eccezione per il ripieno diverso dai prodotti di cacao e cioccolato. In tal caso è possibile riportare in etichetta il termine di "puro" abbinato al termine cioccolato in aggiunta o integrazione alle denominazioni di vendita oppure la dizione "cioccolato puro" in altra parte dell'etichetta.
Etichettatura: Criteri di qualità	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, superiore), sempre che i prodotti in questione contengano: a) nel caso del "cioccolato", non meno del 43% di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 26% di burro di cacao; b) 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; c) nel caso del "cioccolato di copertura", non meno del 16% di cacao secco sgrassato.
Fonte: Decreto Legislativo 12 giugno 2003, n. 178 – "Attuazione della direttiva 2000/36/CE relativa ai prodotti di cacao e cioccolato destinati all'alimentazione umana" (G.U. n. 165 del 18/7/2003)	

DIAGRAMMA DI FLUSSO DEL PROCESSO PRODUTTIVO DEL CIOCCOLATO NELLE SUE FASI PRIMARIE



Successivamente viene attuato il Temperaggio e quindi hanno inizio le fasi della lavorazione identificative della produzione ligure