

18.01 – CACAO EN GRANO, ENTERO O PARTIDO, CRUDO O TOSTADO.

El cacao es la semilla del árbol del cacao (*Theobroma cacao*). Esta semilla, encerrada en el fruto (mazorca o maraca), que contiene un gran número de ellas (de 25 a 80), es de forma ovoide más o menos aplanada, generalmente de color violáceo o rojizo. El tegumento está formado por una membrana externa, delgada y quebradiza, llamada *cáscara* y una película interna muy delgada, blanquecina, que envuelve la almendra y penetra en ella dividiéndola en varios lóbulos angulosos.

Los granos de cacao tienen sabor ligeramente acre y amargo. Para eliminar una parte de esta acritud y desarrollar su aroma facilitando la separación posterior de la cáscara, se provoca una iniciación de la fermentación; se pueden también tratar al vapor y después secarlos. Se tuestan para separar mejor la cáscara, hacer los granos quebradizos y conseguir la destrucción de los principios acres e intensificar su aroma. Después se pasan entre cilindros con dientes de hierro que quebrantan los granos y separan los gérmenes; en operaciones posteriores, se separa cáscara, película y gérmenes de los granos quebrantados (almendras descascarilladas).

Corresponden a esta partida los granos en bruto y los tostados, separados o sin separar de su cáscara, germen o película, incluso los partidos.

Se **excluyen**:

- a) La cáscara, películas y demás residuos de cacao (**partida 18.02**).
- b) Los granos de cacao molidos en forma de pasta (**partida 18.03**).