

## 第 18 類 ココア及びその調製品

### 注

- 1 この類には、次の物品を含まない。
  - (a) ソーセージ、肉、くず肉、血、昆虫類、魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲（せい）無脊椎動物の一以上を含有する調製食料品で、これらの物品の含有量の合計が全重量の 20%を超えるもの（第 16 類参照）
  - (b) 第 04.03 項、第 19.01 項、第 19.02 項、第 19.04 項、第 19.05 項、第 21.05 項、第 22.02 項、第 22.08 項、第 30.03 項又は第 30.04 項の調製品
- 2 第 18.06 項には、ココアを含有する砂糖菓子及び、1 の調製品を除くほか、ココアを含有するその他の調製食料品を含む。

### 総 説

この類には、すべての形状のココア（カカオ豆を含む。）、カカオ脂（油状のものを含む。）及びココアを含有する（その割合を問わない。）調製品を含む。ただし、次の物品を除く。

- (a) 第 04.03 項のヨーグルト及びその他の生産品
- (b) ホワイトチョコレート（17.04）
- (c) 穀粉、ひき割り穀物、ミール、でん粉又は麦芽エキスの調製食料品で完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の 40%未満のもの及び 04.01 項から 04.04 項までの物品の調製食料品で完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の 5%未満のもの（19.01 項に属する。）
- (d) 膨張させて又はいった穀物で完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の 6%以下のもの（19.04）
- (e) ペーストリー、ケーキ、ビスケットその他のベーカリー製品でココアを含有するもの（19.05）
- (f) アイスクリームその他の氷菓（ココアの含有割合を問わない。）（21.05）
- (g) アルコールを含有しない飲料又はアルコール飲料（例えば、Creme de cacao）でココアを含有し、直接飲料に供するもの（22 類）
- (h) 医薬品（30.03 又は 30.04）

この類には、ココアから抽出したアルカロイドの一種であるテオブロミンを含まない（29.39）。

### 18.01 カカオ豆（生のもの及びいったもので、全形のもの及び割ったものに限る。）

カカオ豆はカカオ樹（*Theobroma cacao*）の果実（cocoa pod）の中に多数（25 個～80 個）含まれている種子である。カカオ豆は扁平な卵形をしており、通常紫色又は帯赤色をし、硬くもろい外皮（Shell）と、核を覆いそれをいくつかのセクションに分ける非常に薄い白色の内皮（husk 又は skin）とからなる。

これらが有しているわずかなにが味を少なくし、芳香を出し、かつ、外皮の除去を容易にするために、豆を発酵させる。又はその代わりに蒸気で処理し乾燥する場合もある。更に外皮の除去を容易にし、その核が破碎しやすいようにし、製品を濃縮しやすいように、そして風味と芳香を改良するために焙焼する。焙焼した豆は波形ローラーにかけて破碎し、胚芽を分離する。次に破碎した核の細片（ココアニブ）から外皮、内皮、胚芽を除去する。

この項には、生のもの又はいった豆で丸のままのもの（外皮、内皮及び胚芽を分離したものであるかないかを問わない。）又は砕いたものを含む。

この項には、次の物品を含まない。

- (a) 殻、皮その他のカカオくず (18.02)
- (b) カカオ豆を粉碎しペースト状にしたもの (18.03)

### 18.02 カカオ豆の殻、皮その他のくず

この項には、ココア粉又はカカオ脂の製造の際に生ずるくずを含む。これらのくずの一部のものは、更にカカオバターの抽出用に供されるが、ほとんどはテオブロミンの抽出に使用される。これらは、また、飼料用に比較的少量添加することがある。粉末としたものは、風味は異なるが香が類似している点から、場合によってはココア粉の代用として使用される。

この項には、次の物品を含む。

- (1) 外皮 (Shell) 及び内皮 (husks 及び skins) : カカオ豆をいり、破碎する工程において分離したもので、少量の核の破片（外皮及び内皮に付着して残ったもので容易に分離できないもの）を含んでおり、これからカカオ脂がある程度抽出できるものである。
- (2) カカオの胚（はい）芽：これは、カカオ豆をいわゆる胚（はい）芽除去機に通して得られるもので、実質的には脂肪を含んでいない。
- (3) カカオダスト：これは、選別機での外皮清浄の際に得られるもので、通常、その脂肪含有量は、抽出するのに十分採算がとれる程度高い。
- (4) ココアケーキ（核の細片を含む外皮及び内皮のくず又は丸の豆からカカオ脂を抽出する際に得られる。）：これらは外皮及び内皮の細片を含んでいるので、ココア粉又はチョコレート製造には適しない。

この項には、ココアペーストからカカオ脂を抽出する際に生ずる外皮及び内皮を含まないココアケーキは含まれない (18.03)。

### 18.03 ココアペースト（脱脂してあるかないかを問わない。）

1803.10－脱脂していないもの

1803.20－完全に又は部分的に脱脂したもの

ココアペーストは、いったカカオ豆（外皮、内皮及び胚芽を除去したもの）を、加熱したグラ

インドストーン又は円板クラッシャーで粉砕して製造する。これらのものは、タブレット状、ランプ状又はブロック状に固形化する。ペーストは、この状態で菓子製造者に使用されることもあるが、通常はカカオ脂、ココア粉及びチョコレートの製造に使用される。

この項には、また、完全に又は一部脱脂したペースト (cocoa cake) を含む。これらはココア粉又はチョコレートの製造に使用するほか、場合によってはテオブロミンの製造に供する。

この項には、砂糖その他の甘味料を加えたココアペーストを含まない (18.06)。

#### 18.04 カカオ脂

カカオ脂は、カカオ豆に含有される脂肪物質で、通常、ココアペースト又は丸のままの豆を熱間圧搾することによって得られる。しばしばカカオ脂とされる下級品は、腐敗したカカオ豆又は各種のカカオくず (外皮、内皮、ダスト等) を圧搾するか又は適当な溶剤で抽出することによって得られる。

カカオ脂は、室温では通常固体でわずかに油状を呈し、帯黄白色で、ココアに類似する香りと快い香味を有する。これは、通常スラブ状で提示され、チョコレートの製造 (ココアペーストの強化)、菓子の製造、香料 (冷浸法による香料抽出用)、化粧品及び医薬品 (軟膏、座薬等の調製) の製造に使用される。

#### 18.05 ココア粉 (砂糖その他の甘味料を加えたものを除く。)

ココア粉は、18.03 項に掲げる部分的に脱脂したココアペーストを粉砕することによって得られる。

この項には、砂糖その他の甘味料を加えていないココア粉のみを含む。この項には、とりわけ、ニブ、ペースト又は粉末を、その溶解度を増加させるために、アルカリ (炭酸ナトリウム、炭酸カリウム等) で処理したココア粉 (可溶性ココア) を含む。

砂糖その他の甘味料を加えたココア粉及び粉乳又はペプトンを加えたココア粉は 18.06 項に属する。

ただし、ココア粉が、医薬物質の単なる支持体又は賦形剤である医薬品は、30.03 項又は 30.04 項に属する。

#### 18.06 チョコレートその他のココアを含有する調製食料品

1806.10—ココア粉 (砂糖その他の甘味料を加えたものに限る。)

1806.20—その他の調製品 (塊状、板状又は棒状のもので、その重量が2キログラムを超えるもの及び液状、ペースト状、粉状、粒状その他これらに類する形状のもので、正味重量が2キログラムを超える容器入り又は直接包装にしたものに限る。)

—その他のもの（塊状、板状又は棒状のものに限る。）

1806. 31—詰物をしたもの

1806. 32—詰物をしてないもの

1806. 90—その他のもの

チョコレートは、主としてココアペースト及び砂糖その他の甘味料から成るが、通常香味及びカカオ脂が添加される。時には、ココア粉及び植物油をココアペーストの代用とすることがある。また、ミルク、コーヒー、ヘーゼルナット、アーモンド、オレンジの果皮等が添加される場合もある。

チョコレート及びチョコレート製品は、塊状、板状、タブレット状、棒状、パステル状、小円板状、粒状若しくは粉状又はクリーム、フルーツ、リキュール等の詰物をしたチョコレート製品の形状に調製されていてもよい。

この項には、各種の割合でココアを含有するすべての砂糖菓子（チョコレートヌガーを含む）、甘味を付けたココア粉、チョコレート粉、チョコレートスプレッド及び、一般には、ココアを含有するすべての調製食料品を含む（この類の総説で除外されるものを除く。）。

ビタミンを強化したチョコレートは、この項に属する。

この項には、次の物品を含まない。

(a) ホワイトチョコレート（ココアバター、砂糖及び粉乳から成る。）（17. 04）

(b) チョコレートで覆ったビスケットその他のベーカリー製品（19. 05）

\*

\* \*

## 号の解説

1806. 20

この号において、「その他これらに類する形状」（other bulk form）とは、ペレット状、豆状、円形状、ドロップ状、ボール状、小片状、フレーク状、スプリンクル状、削りくず状その他これらに類する形状をいう。この号の物品は、通常、チョコレート製品、ベーカリー製品、菓子、アイスクリーム等の製造又は装飾に使用される。

1806. 31

この号において「詰物をしたもの」とは、例えば、クリーム、クラストした砂糖、乾燥ココヤシの実、果実、フルーツペースト、リキュール、マルチパン、ナット、ヌガー、カラメル又はこれらの物品を組み合わせたものから成る中心部をチョコレートで覆った塊状、板状、棒状のものをいう。塊状、板状又は棒状の固形のチョコレートで、例えば、穀物、果実又はナット（ばらばらにしてあるかないかを問わない。）をチョコレート全体に埋め込んだものは、「詰物をしたもの」とみなさない。