

## 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) 膨脹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がら味を少なくし、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。

- (18.01) 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) カカオ豆を粉砕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。