

Группа 18 Какао и продукты из него

Примечания:

1. В данную группу не включаются изделия товарной позиции 0403, 1901, 1904, 1905, 2105, 2202, 2208, 3003 или 3004.
2. В товарную позицию 1806 включаются кондитерские изделия из сахара, содержащие какао, и, при условии соблюдения положений примечания 1 к данной группе, прочие пищевые продукты с добавлением какао.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В данную группу включаются все виды какао (включая какао-бобы), какао-масло, какао-жир и готовые продукты, содержащие какао (в любой пропорции), **кроме:**

- (а) йогурта и прочих продуктов **товарной позиции 0403;**
- (б) белого шоколада (**товарная позиция 1704;**
- (в) готовых пищевых продуктов из муки тонкого или грубого помола, крупы, крахмала или солодового экстракта, содержащих менее 40 мас.% какао в пересчете на полностью обезжиренную основу, и готовых пищевых продуктов из сырья товарных позиций 0401 – 0404, содержащих менее 5 мас.% какао в пересчете на полностью обезжиренную основу, **товарной позиции 1901;**
- (г) готовых пищевых продуктов, полученных путем вздувания или обжаривания зерна злаков, содержащих не более 6 мас.% какао в пересчете на полностью обезжиренную основу (**товарная позиция 1904;**
- (д) мучных кондитерских изделий, пирожных, печенья и прочих хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, содержащих какао (**товарная позиция 1905;**
- (е) мороженого и прочих видов пищевого льда, содержащих какао в любой пропорции (**товарная позиция 2105;**
- (ж) алкогольных напитков или безалкогольных напитков (например, крем-какао), содержащих какао и готовых к употреблению (**группа 22;**
- (з) лекарственных средств (**товарная позиция 3003 или 3004.**

В данную группу **не включается** также теобромин – алкалоид, извлеченный из какао (**товарная позиция 2939**).

1801 Какао-бобы, целые или дробленые, сырые или жареные

Какао-бобы – это семена, содержащиеся в большом количестве (от 25 до 80) в плодах дерева какао (*Theobroma cacao*). Они имеют плоскую яйцевидную форму и обычно фиолетового или красноватого цвета. Какао-бобы состоят из жесткой и хрупкой шелухи и очень тонкой внутренней оболочки или кожицы беловатого цвета, покрывающей ядро и делящей его на несколько частей.

Для ослабления их слегка горького вкуса, придания им приятного запаха и облегчения очистки от оболочки какао-бобы подвергаются ферментации; они могут быть или обработаны паром, или высушены. Их обжаривают, при этом оболочка легко отделяется от ядра, бобы становятся более хрупкими и улучшается их вкус и аромат. Затем их пропускают через рифленые вальцы, которые измельчают бобы и отделяют зародыши; в результате последующих операций оболочка, шелуха и зародыши удаляются от измельченных кусочков ядра (какао-крупки).

В данную товарную позицию включаются сырые или жареные какао-бобы, целые (с отделенными или не отделенными оболочками, шелухой, кожицей или зародышами) или дробленые.

В данную товарную позицию **не включаются**:

- (а) шелуха, оболочки, кожица и прочие отходы какао (**товарная позиция 1802**);
- (б) какао-паста (**товарная позиция 1803**).

1802 Шелуха, оболочки, кожица и прочие отходы какао

В данную товарную позицию включаются отходы производства какао-порошка или какао-масла. Некоторые из этих отходов могут использоваться для дальнейшего извлечения какао-масла. Все они могут использоваться и для извлечения теобромина.

В небольших количествах их можно также добавлять в корм животным. В молотом виде их иногда используют вместо какао-порошка, который они напоминают по запаху, но не по вкусу.

В данную товарную позицию включаются:

- (1) **Шелуха, оболочки и кожица**, отделенные в процессе обжаривания и измельчения какао-бобов. Они содержат небольшие кусочки ядра (остающиеся прикрепленными к шелухе, оболочке или кожице и трудно отделяющиеся от них), из которых может быть извлечено некоторое количество какао-масла.
- (2) **Зародыши какао-бобов**, получаемые при прохождении какао-бобов через так называемый дежерминатор, или зародышеотделитель. Они практически не содержат жир.
- (3) **Какао-пыль и пыль оболочек какао**; обычно достаточно высокое содержание жира в этих продуктах является экономически выгодным для экстракции.
- (4) **Какао-жмых** (получаемый в результате извлечения какао-масла из отходов какао: оболочек, шелухи или кожицы, содержащих кусочки ядра, или из целых бобов). Эти жмыхи содержат частицы оболочек, шелухи и кожицы и поэтому непригодны для производства какао-порошка или шоколада.

В данную товарную позицию **не включается** какао-жмых без оболочек, шелухи и кожицы, получаемый в результате извлечения какао-масла из какао-пасты (**товарная позиция 1803**).

1803 Какао-паста, обезжиренная или необезжиренная:

1803 10 – необезжиренная

1803 20 – частично или полностью обезжиренная

Какао-пасту получают путем измельчения жареных какао-бобов (очищенных от оболочек, шелухи, кожицы и зародышей) между нагретыми жерновами или дисковыми дробилками. При затвердевании полученный продукт формируют в виде таблеток, комков или брикетов. В этом состоянии паста может быть использована в кондитерской промышленности, но обычно ее применяют для производства какао-масла, какао-порошка и шоколада.

В данную товарную позицию включается также какао-паста, полностью или частично обезжиренная (какао-жмых); она используется для производства какао-порошка или шоколада, или в некоторых случаях для производства теобромина.

В данную товарную позицию **не включается** какао-паста с добавлением сахара или других подслащивающих веществ (**товарная позиция 1806**).

1804 Какао-масло, какао-жир

Какао-масло – жировое вещество, содержащееся в какао-бобах, которое получают обычно путем горячего прессования какао-пасты или целых какао-бобов. Какао-масло низкого качества, часто называемое какао-жир, получают также из испорченных какао-бобов или из различного рода отходов какао (шелухи, оболочек, пыли и т.д.) либо прессованием, либо экстрагированием соответствующими растворителями.

При комнатной температуре какао-масло представляет собой обычно твердое вещество, слегка маслянистое, желтовато-белого цвета; по запаху оно напоминает какао и имеет приятный вкус. Обычно его импортируют в пластинах и используют при изготовлении шоколада (для обогащения какао-пасты), в производстве кондитерских изделий (для приготовления некоторых сладостей), в парфюмерии (для извлечения эфирных масел методом анфлеража), при производстве косметики и в фармации (для приготовления мазей, свечей и т.д.).

1805 Какао-порошок без добавок сахара или других подслащивающих веществ

Какао-порошок получают путем измельчения частично обезжиренной какао-пасты, относящейся к товарной позиции 1803.

В данную товарную позицию включается только какао-порошок без добавок сахара или других подслащивающих веществ. В нее включается, *inter alia*, какао-порошок, получаемый после обработки дробленых какао-бобов, какао-пасты или какао-порошка щелочными веществами (карбонатом натрия или калия и т.д.) для повышения его растворимости (растворимое какао).

Какао-порошок с добавлением сахара или других подслащивающих веществ и какао-порошок, в который добавлены сухое молоко или пептоны, включается в **товарную позицию 1806**. Однако лекарственные средства, в которых какао-порошок просто служит в качестве носителя или связующего для лекарственных веществ, включаются в **товарную позицию 3003** или **3004**.

1806 Шоколад и прочие готовые пищевые продукты, содержащие какао (+):

1806 10 – какао-порошок с добавлением сахара или других подслащивающих веществ

1806 20 – изделия готовые прочие, в брикетах, пластинках или плитках массой более 2 кг, или в жидком, пастообразном, порошкообразном, гранулированном или другом аналогичном виде в контейнерах или в первичных упаковках с содержимым более 2 кг

– прочие, в брикетах, пластинках или плитках:

1806 31 – – с начинкой

1806 32 – – без начинки

1806 90 – прочие

Шоколад состоит в основном из какао-пасты и сахара или прочих подслащивающих веществ, обычно со вкусо-ароматическими добавками, и какао-масла; в некоторых случаях какао-порошок и растительное масло могут заменить какао-пасту. Иногда добавляют также молоко, кофе, фундук, миндаль, апельсиновую кожуру и т.п.

Шоколад и шоколадные изделия могут быть расфасованы либо в виде брикетов, пластинок, таблеток, плиток, пастилок, крокетов, гранул или порошка, либо в виде шоколадной продукции с начинкой из крема, фруктов, ликера и т.д.

В данную товарную позицию включаются также все кондитерские изделия из сахара, содержащие какао в любой пропорции (включая шоколадную нугу), подслащенный какао-порошок, шоколадный порошок, шоколадную пасту, и вообще все пищевые изделия, содержащие какао (**кроме** тех, которые **исключены** в соответствии с общими положениями к данной группе).

Шоколад, обогащенный витаминами, также включается в данную товарную позицию.

В данную товарную позицию **не включаются**:

- (а) белый шоколад (состоящий из какао-масла, сахара и сухого молока) (**товарная позиция 1704**);
- (б) сухое печенье и прочие хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, полностью глазированные шоколадом (**товарная позиция 1905**).

Пояснение к субпозиции.

Субпозиция 1806 31

В данной субпозиции термин "с начинкой" означает брикеты, пластинки или плитки, имеющие внутреннюю полость, заполненную, например, кремовой массой, корочкой сахара, сухими кокосами, фруктами, фруктовой пастой, ликерной массой, марципановой массой, орехами, нугой, карамельной массой или комбинацией этих продуктов, заключенную в шоколад. Сплошные брикеты, пластинки или плитки из шоколада, содержащие, например, зерна злаков, фрукты или орехи (как целые, так и в кусочках), которые включены в шоколад по всей его массе, **не** рассматриваются как шоколад "с начинкой".