

KAPITTEL 18

KAKAO OG VARER DERAU

Alminnelige bestemmelser

Dette kapitlet omfatter kakao (herunder kakaobønner) i alle former, kakaosmør, -fett og -olje og næringsmidler som inneholder kakao (uansett mengde), **med unntak av**:

- a. Yoghurt og andre varer som hører under **posisjon 04.03**.
- b. Hvit sjokolade (**posisjon 17.04**).
- c. Næringsmidler av mel, gryn, stivelse eller maltekstrakt, som inneholder mindre enn 40 vektprosent kakaopulver, beregnet av en helt fettfri basis, og næringsmidler av varer som hører under posisjonene 04.01 - 04.04 som inneholder mindre enn 5 vektprosent kakaopulver, beregnet av en helt fettfri basis, og som hører under **posisjon 19.01**.
- d. Korn som er tilberedt ved oppusting eller steking, og som inneholder inntil 6 vektprosent kakaopulver, beregnet av en helt fettfri basis (**posisjon 19.04**).
- e. Kjeks, kaker og annet bakverk som inneholder kakao (**posisjon 19.05**).
- f. Iskrem og annen spise-is som inneholder kakao, uansett mengde (**posisjon 21.05**).
- g. Drikkevarer, med eller uten alkohol, (for eksempel "creme de cacao"), som inneholder kakao og er ferdig til bruk (**kapittel 22**).
- h. Legemidler (**posisjon 30.03** eller **30.04**).

Dette kapitlet **omfatter heller ikke** teobromin, et alkaloid utvunnet av kakao (**posisjon 29.39**).

18

18.01 KAKAOBØNNER, HELE ELLER KNUSTE, OGSÅ BRENTE.

Kakaobønner er frø som i et antall av 25 - 80 finnes i frukten av kakaotreet (*Theobroma cacao*). De er eggformet, mer eller mindre flattrykt og med en fiolett eller rødlig farge. De har et tynt, sprøtt ytterskall og en tynn, hvit hinne omslutter kjernen og deler den opp i flere rom.

Kakaobønnene har en noe bitter smak. For i noen grad å fjerne denne smak, utvikle aromaen og samtidig gjøre avskallingen lettere, blir bønnene utsatt for en gjæringsprosess, av og til bare dampet og tørket. Kakaobønnene ristes for å lette avskallingen, for å gjøre kjernene sprø, konsentrere varen og forbedre smak og aroma. Etter ristingen passerer bønnene mellom riflete valser som bryter bønnene i stykker og fjerner kimen. Ved videre behandlinger fjernes skall, hinner og kimer fra de knuste kjerner.

Posisjonen omfatter rå eller ristede bønner, hele (også befridd for skall, hinner og kimer) eller knuste.

Posisjonen omfatter ikke:

- a. Kakaoskall og annet kakaoavfall (**posisjon 18.02**).
- b. Kakaobønner som er malt til masse (**posisjon 18.03**).

18.02 KAKAOSKALL OG ANNET KAKAOAVFALL.

Denne posisjonen omfatter avfallsproduktene fra fremstillingen av kakaopulver eller kakaosmør. En del av disse produktene kan benyttes til ytterligere utvinning av kakaosmør, og de kan alle brukes til fremstilling av teobromin. I mindre mengder kan de også tilføres dyrefôr. I malt tilstand brukes de av og til som erstatning for kakaopulver som de minner om i lukt, men ikke i smak.

Under posisjonen hører blant annet:

1. **Kakaoskall og kakaohinner** som utskilles når bønnene ristes og knuses. Disse varer inneholder en del kjerne rester (som fortsatt sitter fast i skallet og vanskelig lar seg skille ut). De brukes til utvinning av en begrenset mengde kakaosmør.
2. **Kakaokimer** som fås når kakaobønner passerer gjennom såkalte ”avkimings”-maskiner. De inneholder praktisk talt ikke fett.
3. **Kakaostøv** som fremkommer etter rensing av skallene i sorteringsmaskinene; vanligvis er innholdet av fett så høyt at det lønner seg å utvinne det.
4. **Kakaopresskaker** (etter utvinning av kakaosmør fra skall og hinner, med fastsittende kjernerester, eller fra hele bønner). Disse inneholder rester av skall og hinner og egner seg derfor ikke til fremstilling av kakaopulver eller sjokolade.

Posisjonen **omfatter ikke** kakaopresskaker (fri for skall og hinner) som fås ved utvinning av kakaosmør fra kakaomasse (**posisjon 18.03**).

18.03 KAKAOMASSE, OGSÅ AVFETTET.

Kakaomasse fremstilles ved at ristede kakaobønner (befrikk for skall, hinner og kimer) males mellom oppvarmede kvernsteiner eller knuselegemer. Denne masse stivner til blokker, terninger eller klumper og kan brukes i slik tilstand av konditorer, men som oftest blir den brukt til fremstilling av kakaosmør, kakaopulver og sjokolade.

Posisjonen omfatter også kakaomasse som er helt eller delvis avfettet. Denne vare brukes til fremstilling av kakaopulver, sjokolade og av og til teobromin.

Posisjonen **omfatter ikke** kakaomasse som er tilsatt sukker eller annet søtningsstoff (**posisjon 18.06**).

18.04 KAKAOSMØR, -FETT OG -OLJE.

Kakaosmør, fettstoffet i kakaobønnene, fremstilles vanligvis ved varmpressing av kakaomasse eller av hele bønner. En dårligere kvalitet, ofte benevnt kakaofett, kan også fremstilles av ødelagte kakaobønner eller av forskjellig kakaonavfall (skall, hinner etc.), enten ved pressing eller ved uttrekk med egnede oppløsningsmidler.

Kakaosmør som ved romtemperatur vanligvis foreligger i fast form, kjennes fett ut ved berøring og er gulhvitt av farge. Det lukter som kakao og er ganske velsmakende. Kakaosmør foreligger vanligvis i form av plater og brukes i sjokoladeindustrien (som tilsetning til kakaomasse), i sukkervareindustrien (til fremstilling av sukkertøy), i parfymeindustrien (til fremstilling av parfymepreparater ved enflourageprosessen), til fremstilling av kosmetikk og i farmasien (til fremstilling av salver, stikkpiller etc.).

18

18.05 KAKAOPULVER, UTEN TILSETTING AV SUKKER ELLER ANNET SØTNINGSSTOFF.

Kakaopulver fås ved pulverisering av den delvis avfattede kakaomasse som er nevnt under posisjon 18.03.

Denne posisjonen omfatter bare kakaopulver uten tilsetning av sukker eller annet søtningsstoff. Posisjonen omfatter blant annet kakaopulver fremstilt ved å behandle kakaomasse, kakaopulver eller knuste kakaobønner med alkalier (natriumkarbonat eller kaliumkarbonat etc.) for å gjøre det mer oppløselig.

Kakaopulver som er tilsatt sukker eller annet søtningsstoff og kakaopulver tilsatt tørrmelk eller peptoner føres under **posisjon 18.06**. Legemidler hvor kakaopulver bare tjener som bærer for det medisinske stoff hører imidlertid under **posisjon 30.03** eller **30.04**.

18.06 SJOKOLADE OG ANDRE NÆRINGSMIDLER SOM INNEHOLDER KAKAO (+).

Sjokolade består i det vesentlige av kakaomasse og sukker eller annet søtningsstoff, som oftest med tilsetning av smaksstoffer og kakaosmør. I noen tilfeller erstattes kakaomassen av kakaopulver og vegetabilsk olje. Av og til tilsettes også melk, kaffe, hasselnøtter, mandler, appelsinskall etc.

Sjokolade og sjokoladevarer foreligger dels i blokker, plater, terninger, stenger, tabletter, korn eller pulver, eller i form av sjokoladeprodukter fylt med krem, frukter, likør etc.

Posisjonen omfatter også all slags sukkertøy som inneholder kakao, uansett mengde (herunder sjokoladenougat), sukret kakaopulver, sjokoladepulver, sjokoladepålegg og vanligvis alle næringsmidler som inneholder kakao (**andre enn** de som er **unntatt** i de alminnelige bestemmelser til dette kapitlet).

Sjokolade tilsatt vitaminer hører også under denne posisjonen.

Posisjonen omfatter ikke:

- a. Hvit sjokolade (som består av kakaosmør, sukker og tørrmelk) (**posisjon 17.04**).
- b. Kjeks og annet bakverk som er dekket med sjokolade (**posisjon 19.05**).

o
o o

Kommentar til underposisjon

Underposisjon 1806.20 (varenummer 1806.2011 – 18.06.2090)

Varer som foreligger i «liknende bulkformer» er omfattet av underposisjonen dersom de foreligger i form av pelleter, bønner, kuler, dråper, baller, sjetonger, flak, sprinkler, spon og lignende. Varer i denne underposisjonen er vanligvis ment for produksjon av sjokoladeprodukter, bakervarer, konfekt, iskrem mv., eller til dekorasjon.

Underposisjon 1806.31 (varenummer 1806.3100)

Uttrykket ”med fyll” i denne underposisjonen omfatter blokker, plater eller stenger som i midten er fylt med for eksempel krem, sukkerskorpe, kokosmasse, frukt, frukt pasta, likør, marsipan, nøtter, nougat, karamell eller kombinasjoner av disse produkter, og helt dekket med sjokolade. Faste blokker, plater eller stenger av sjokolade som inneholder for eksempel korn, frukt eller nøtter (også oppdelt), og som er innbakt i hele sjokoladen, anses **ikke** som ”med fyll”.

