

Kapitel 18

Kakao und Zubereitungen aus Kakao

Allgemeines

Zu diesem Kapitel gehört Kakao in allen seinen Formen (einschliesslich Kakaobohnen), Kakaobutter (Kakaofett oder -öl) sowie Nahrungsmittelzubereitungen mit beliebigem Kakaogehalt, ausgenommen:

- a) *Joghurt und andere Waren der Nr. 0403.*
- b) *Weisse Schokolade (Nr. 1704).*
- c) *Nahrungsmittelzubereitungen auf der Grundlage von Mehl, Grütze, Griess, Stärke oder Malzextrakt, mit einem Gehalt an Kakao von weniger als 40 Gewichtsprozent, als vollständig entfetteter Kakao berechnet, sowie Nahrungsmittelzubereitungen auf der Grundlage von Waren der Nrn. 0401 bis 0404, mit einem Gehalt an Kakao von weniger als 5 Gewichtsprozent, als vollständig entfetteter Kakao berechnet (Nr. 1901).*
- d) *Aufgeblasene und geröstete Getreide, mit einem Gehalt an Kakao von höchstens 6 Gewichtsprozent, als vollständig entfetteter Kakao berechnet (Nr. 1904).*
- e) *Backwaren und Patisseriewaren, mit beliebigem Gehalt an Kakao (Nr. 1905).*
- f) *Speiseeis mit beliebigem Gehalt an Kakao (Nr. 2105).*
- g) *Kakaohaltige, alkoholische oder nicht alkoholische Getränke, genussfertig (z.B. Kakaolikör) (Kapitel 22).*
- h) *Arzneiwaren (Nrn. 3003 oder 3004).*

Theobromin, ein Alkaloid aus Kakao, gehört zu Nr. 2939.

1801. Kakaobohnen und Kakaobohnenbruch, roh oder geröstet

Kakao ist der Samen, unrichtig als Bohne bezeichnet, des Kakaobaumes (*Theobroma cacao*). Diese Samen, in grosser Anzahl (25 bis 80) in der Kakaofrucht eingeschlossen, sind eiförmig, mehr oder weniger abgeflacht und im Allgemeinen violett oder rötlich. Ihre Hülle besteht aus einer dünnen und brüchigen Aussenschale und einem feinen, weisslichen, inneren Häutchen, das den Kern umschliesst, in ihn eindringt und mehrfach unterteilt.

Kakaobohnen haben einen etwas scharfen und bitteren Geschmack. Um diese Schärfe ein wenig zu mildern, ihr besonderes Aroma zu entwickeln und das spätere Entfernen der Schale zu erleichtern, werden sie leicht fermentiert. Sie können auch mit Wasserdampf behandelt und dann getrocknet werden. Kakaobohnen werden geröstet, um das Schälen zu erleichtern, den Kern mahlfähiger zu machen, die bitteren Stoffe zu beseitigen und das Aroma zu verbessern. Danach werden die Bohnen durch Walzenbrecher zerkleinert und die Keime gelöst. Durch weitere Bearbeitung werden Schalen, Häutchen und Keime von den gebrochenen Kernen getrennt.

Hierher gehören Kakaobohnen, roh oder geröstet, mit oder ohne Schale, Keim und Häutchen, auch gebrochen.

Hierher gehören nicht:

- a) *Schalen, Häutchen und andere Abfälle von Kakao (Nr. 1802).*
- b) *Zerkleinerte Kakaobohnen in Pastenform (Kakaomasse) (Nr. 1803).*

1802. Kakaoschalen, Kakaohäutchen und andere Kakaoabfälle

Hierher gehören alle Abfälle, die im Laufe der Herstellung von Kakaopulver und Kakaobutter anfallen. Einige dieser Abfälle können nochmals zur Gewinnung von Kakaobutter verwendet werden; alle können jedoch zum Gewinnen von Theobromin oder zur Herstellung von Futtermitteln dienen (in diesem Fall wird nur eine kleine Menge Kakaoabfall beigege-

ben). In gemahlenem Zustand werden sie manchmal anstelle von Kakaopulver, mit dem sie den Geruch, nicht aber den Geschmack gemein haben, verwendet.

Hierher gehören insbesondere:

- 1) Kakaoschalen und Kakaohäutchen, die sich während des Röstens und Brechens von den Bohnen lösen. Sie enthalten häufig noch schwer trennbare Kernteile und können daher zum Gewinnen von Kakaobutter verwendet werden.
- 2) Kakaokeime, die beim Entkeimen der Bohnen in besonderen Maschinen anfallen; sie enthalten praktisch kein Fett.
- 3) Kakaostaub, der beim Reinigen der Schalen anfällt. Sein Gehalt an Fett ist im Allgemeinen so hoch, dass sich dessen Extraktion lohnt.
- 4) Pressrückstände, die hauptsächlich aus der Gewinnung von Kakaobutter aus Schalen und Häutchen, welchen noch Kornanteile anhaften, und Kakaobohnen stammen. Sie enthalten Teile von Schalen und Häutchen, weswegen sie für die Herstellung von Kakaopulver oder Schokolademasse unbrauchbar sind.

Rückstände, die bei der Gewinnung von Kakaobutter aus Kakaomasse anfallen, gehören zu Nr. 1803.

1803. Kakaomasse, auch entfettet

Die hierher gehörende Kakaomasse wird durch Mahlen (oder Zerreiben) der vorher gerösteten und von Schalen, Häutchen und Keimen befreiten Kakaobohnen in Scheiben- oder Walzenmühlen gewonnen. Diese Masse wird im Allgemeinen in Blöcke, Laibe oder Platten gegossen. In diesem Zustand wird sie oft unmittelbar an Süßwarenhersteller oder Konditoren geliefert. Kakaomasse wird aber hauptsächlich zum Herstellen von Kakaobutter und Kakaopulver verwendet und dient als Halbfabrikat für die Schokoladenindustrie.

Hierher gehört auch ganz oder teilweise entfettete Kakaomasse. Diese Ware, die zum Herstellen von Kakaopulver dient, wird auch zum Überziehen von Schokoladewaren, zur Gewinnung von Theobromin usw. verwendet.

Kakaomasse mit Zusatz von Zucker oder anderen Süßstoffen gehört zu Nr. 1806.

1804. Kakaobutter, Kakaofett und Kakaool

Kakaobutter, das in den Kakaobohnen enthaltene Fett, wird im Allgemeinen entweder aus der Kakaomasse durch warmes Pressen oder unmittelbar aus den ganzen Kakaobohnen gewonnen. Eine mindere Qualität, auch Kakaofett genannt, wird aus verschiedenen Kakaofällen (Schalen, Häutchen, Staub) durch Pressen oder mit Hilfe von geeigneten Lösungsmitteln gewonnen.

Kakaobutter ist bei normaler Temperatur im Allgemeinen fest, fühlt sich wenig fettig an, hat eine gelblich-weiße Farbe, erinnert an den Geruch von Kakao und schmeckt angenehm. Sie wird gewöhnlich in Form von Platten gehandelt. Kakaobutter dient zum Anreichern der Kakaomasse in der Schokoladenindustrie, zum Herstellen bestimmter Bonbons, zur Parfümherstellung sowie zur Herstellung von Schönheitsmitteln, Salben, Suppositorien usw.

1805. Kakaopulver, ohne Zusatz von Zucker oder anderen Süßstoffen

Kakaopulver wird durch Mahlen von teilweise entfetteter Kakaomasse der Nr. 1803 gewonnen.

Hierher gehört nur Kakaopulver ohne Zusatz von Zucker oder anderen Süßstoffen. Hierher gehört auch Kakaopulver, zu dessen Herstellung Kakaomasse oder -pulver mit Alkalien (Natriumcarbonat oder Kaliumcarbonat) behandelt wurde, um die Löslichkeit zu erhöhen (lösliches Kakaopulver).

Kakaopulver mit Zusatz von Zucker oder anderen Süsstoffen und solches mit Zusatz von Milchpulver oder von Peptonen (sog. Pepton-Kakao) gehören zu Nr. 1806. Arzneiwaren, bei denen das Kakaopulver nur als Trägerstoff oder Verdünnungsmittel dient, gehören jedoch zu Nr. 3003 oder 3004.

1806. Schokolade und andere kakaohaltige Nahrungsmittelzubereitungen

Schokolade besteht im Wesentlichen aus Kakaomasse, meist aromatisiert, und Zucker oder anderen Süsstoffen. Kakaomasse wird manchmal durch ein Gemisch von Kakaopulver und Pflanzenfetten ersetzt. Im Allgemeinen werden Kakaobutter und manchmal Milch, Kaffee, Haselnüsse, Mandeln, Orangenschalen usw. zugesetzt.

Schokolade und Schokoladewaren kommen entweder als Blöcke, Tafeln, Stangen, Riegel, Pastillen, Krokette, Streusel oder Pulver oder als mit Creme, Früchten, Likör usw. gefüllte Artikel vor.

Hierher gehören auch Zuckerwaren mit beliebigem Gehalt an Kakao, Schokoladenougat, Kakaopulver mit Zusatz von Zucker oder anderen Süsstoffen, Schokoladepulver mit Zusatz von Milchpulver, Pasten auf der Grundlage von Kakao oder Schokolade und eingedickter Milch und alle kakaohaltigen Nahrungsmittelzubereitungen, mit Ausnahme der unter "Allgemeines" von diesem Kapitel ausgeschlossenen Waren.

Das Anreichern der Schokolade mit Vitaminen hat keinen Einfluss auf die Tarifeinreihung.

Hierher gehören nicht:

- a) *Weisse Schokolade, hergestellt aus Kakaobutter, Zucker und Milchpulver (Nr. 1704).*
- b) *Biskuits und andere Back- oder Konditoreiwaren mit Schokolade überzogen (Nr. 1905).*

1806.20 Als Waren „in ähnlichen Formen“ im Sinne der Nummer 1806.20 gelten solche in Form von Pellets, Linsen, Rondellen, Tropfen, Kügelchen, Körnern, Blättchen, Streuseln, Spänen und dergleichen. Waren dieser Unternummer sind allgemein zur Herstellung von Schokoladewaren, Back- oder Konditoreiwaren, Speiseeis usw. oder zum Dekorieren bestimmt.

1806.31 Der Begriff "gefüllt" im Sinne der Nr. 1806.31 bezieht sich auf Tafeln, Stängel oder Riegel aus einem mit Schokolade überzogenen Kern unterschiedlicher Zusammensetzung (z.B. aus Creme, karamellisiertem Zucker, getrockneter Kokosnuss, Fruchtpaste, Likör, Marzipan, Nüssen, Nougat, Karamell oder einer Kombination dieser Produkte). Tafeln, Stängel oder Riegel, ganz aus Schokolade, auch mit Zusatz von z.B. Getreide oder Früchten (ganz oder in Stücken) in der Schokolademasse, sind indessen nicht als "gefüllt" zu betrachten.

Schweizerische Erläuterungen

Wo der Fettgehalt (anderes Fett als Milchfett) für die Tarifeinreihung massgebend ist, gilt Kakaobutter (Kakaofett) nicht als Fett im Sinne der entsprechenden Unternummern. Dabei spielt es keine Rolle, ob das Fett (anderes Fett als Milch- oder Kakaofett) aus einem Zusatz stammt oder ob dieses natürlicherweise in den Zutaten (z.B. Haselnüsse, Mandeln) vorhanden ist. Ein Gehalt von höchstens 2 Gewichtsprozent an anderem Fett als Milch- oder Kakaofett fällt hier jedoch für die Tarifeinreihung ausser acht.

Bei den Nrn. 1806.2081/2082, 1806.9031/9033 und 1806.9051/9053 ist hingegen für die Einreihung in die entsprechenden Unternummern der Gesamtfettgehalt massgebend.

Als Milchbestandteile im Sinne dieser Nummer gelten sowohl Waren der Nrn. 0401 - 0405 als auch einzelne daraus isolierte Stoffe (Milchzucker, Milcheiweiss usw.).

1806.2011/2019

Als Mischungen im Sinne dieser Nummern gelten ausschliesslich Halbfabrikate. Fertigprodukte, die ohne weitere Zubereitung oder nach einfachem Auflösen oder leichtem Kochen in Wasser oder Milch genussfertig sind, gehören nicht zu diesen Nummern.

1806.2081/2089

Als Waren im Sinne dieser Nummern gelten insbesondere Erzeugnisse gemäss den vorstehenden HS-Erläuterungen zur Nr. 1806.20. Zu diesen Nummern gehören auch zur menschlichen Ernährung geeignete Abfälle und Bruch von Schokoladewaren (zur menschlichen Ernährung nicht geeignet: Nr. 2309). Waren dieser Tarifnummern bestehen in der Regel aus reiner Schokolade.

Nicht zu diesen Tarifnummern gehören jedoch mit Schokolade usw. besprühte, überzogene, gebundene u. dgl. Getreide (z.B. Corn Flakes, Puffreis) oder Früchte (ganz oder in Stücken), z.B. Nüsse, Nusssplitter, Weinbeeren. Diese Waren sind ohne weitere Verarbeitung zum direkten Konsum oder z.B. als Zusatz zu Frühstücksnahrungen bestimmt (Tarif-Nrn. 1806.9031/9069, andere als in Form von Tafeln, Stängeln oder Riegeln). Zu den Tarif-Nrn. 1806.9031/9069 gehören auch geformte Schokoladewaren in Form von "Kaffeebohnen", Früchten, Dekorationsmotiven (z.B. Baumblätter, Buchstaben, Phantasiefiguren) und dergleichen. Nahrungsmittelzubereitungen von der Art "Müesli" usw., die Schokoladestücke oder andere kakaohaltige Zubereitungen enthalten, gehören ebenfalls zu den Tarif-Nrn. 1806.9031/9069 (vgl. jedoch Anmerkung 3 zu Kapitel 19).

1806.3111/9069

Als Waren der Tarif-Nrn. 1806.3111/3290 gelten Erzeugnisse in der Form von Tafeln (quadratisch, rechteckig), Stängeln oder Riegeln. Sie werden meist einzeln zum Verkauf angeboten.

Erzeugnisse in anderen Formen (z.B. Schokoladeeier, massive oder hohle figürliche Schokoladeerzeugnisse, Taler, dreieckige Tafeln) oder in mundgerechter Grösse (z.B. kleine Schokoladetäfelchen, stängel- oder riegelförmige Pralinen) sind unter die Tarif-Nrn. 1806.9031/9069 einzureihen.

1806.3211/3290

Als "Milchschokolade" der Tarif-Nrn. 3211/3213 gilt Schokolade aus Kakaomasse bzw. Kakao, Kakaobutter oder anderen Pflanzenfetten, Zucker oder anderen Süsstoffen und Waren der Tarif-Nrn. 0401 - 0404. Sie darf auch weitere Zutaten (z.B. Früchte, Getreide, Nüsse, Weinbeeren) enthalten.

Für die Tarifeinreihung von Getreideriegeln, Fruchtstängeln und dergleichen, die Splitter oder Stücke aus Schokolade enthalten, ist die Art der Schokolade massgebend, aus denen diese Splitter oder Stücke hergestellt sind; Zutaten (z.B. Milchpulver), die nicht in der Schokolade selbst, sondern in der Getreide- oder Fruchtmasse enthalten sind, bleiben somit für die Tarifeinreihung unberücksichtigt. Diese Regelung findet auch Anwendung bei Getreideriegeln, Fruchtstengeln und dergleichen, welche einen teilweisen Überzug aus Schokolade oder anderen kakaohaltigen Zubereitungen aufweisen.