

18.01

18.01 - 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 18.02**);
- (б) какао-паста (**товарная позиция 18.03**).