

## KAPITTEL 11

**MØLLEPRODUKTER; MALT; STIVELSE;  
INULIN; GLUTEN AV HVETE***Alminnelige bestemmelser*

Dette kapitlet omfatter:

1. Produkter fremstilt ved maling av korn som hører under kapittel 10, og av sukkermais som hører under kapittel 7, **unntatt** reststoffer fra malingen som hører under **posisjon 23.02**. Når det gjelder hvete, rug, bygg, havre, mais (herunder hele maiskolber som er malte med eller uten skall), korn av sorghum, ris og bokhvete, kan en skille mellom mølleprodukter av disse kornsorter som hører under dette kapitlet og reststoffer under posisjon 23.02 i overensstemmelse med de kriterier for stivelses- og askeinnhold som er fastsatt i note 2 A til kapittel 11.

Når det gjelder de kornslag som er nevnt ovenfor, kan en skille mellom finmalt mel som hører under posisjon 11.01 eller 11.02 og produkter som hører under posisjon 11.03 eller 11.04, etter de betingelser for å passere gjennom en sikteduk som er fastsatt i note 2 B til dette kapitlet. Samtidig skal gryn og grovt mel i posisjon 11.03 oppfylle de betingelser for å passere gjennom en sikteduk som er fastsatt i note 3 til kapitlet.

2. Andre produkter av korn som hører under kapittel 10, fremstilt ved slik behandling som de forskjellige posisjonstekster i dette kapitlet forutsetter, for eksempel malting eller ekstraksjon av stivelse eller gluten av hvete.
3. Produkter av råstoffer som hører under andre kapitler (tørkede belgfrukter, poteter, frukt etc.), fremstilt ved tilsvarende behandling som nevnt i punkt 1 eller 2 ovenfor.

**Unntatt fra dette kapitlet er blant annet:**

- a. Brent malt som foreligger som kaffeerstatninger (**posisjon 09.01** eller **21.01**).
- b. Agner (**posisjon 12.13**).
- c. Tilberedt mel, gryn, grovt mel og stivelse som hører under **posisjon 19.01**.
- d. Tapioka (**posisjon 19.03**).
- e. Puffet ris, ”corn flakes” og liknende næringsmidler tilberedt ved oppusting eller steking samt bulgur-hvete i form av bearbeidde korn (**posisjon 19.04**).
- f. Grønnsaker, tilberedte eller konserverte, som hører under **posisjonene 20.01, 20.04 og 20.05**.
- g. Reststoffer fra sikting, maling eller annen behandling av korn eller belgfrukter (**posisjon 23.02**).
- h. Farmasøytiske preparater (**kapittel 30**).
- ij. Produkter som hører under **kapittel 33** (jf. notene 3 og 4 til kapittel 33).

## 11.01 FINMALT HVETEMEL OG FINMALT BLANDINGSMEL AV HVETE OG RUG.

Denne posisjonen omfatter finmalt hvetemel eller blandingsmel av hvete og rug (dvs. pulveriserte produkter fremstilt ved maling av korn som hører under posisjon 10.01), som oppfyller de krav til stivelses- og askeinnhold som er fastsatt i punkt A i kapittelnote 2 (se de alminnelige bestemmelser) og tilfredsstiller de kriterier for passering gjennom en sikteduk som er fastsatt i punkt B i denne note.

Mel under denne posisjonen kan være forbedret ved tilsetning av meget små mengder mineralfosfater, antioksidanter, emulgeringsmidler, vitaminer eller tilberedt bakepulver (selvhevende mel). Hvetemel kan dessuten være tilsatt gluten, vanligvis ikke over 10 %.

Posisjonen omfatter også "swelling-flours", som er varmebehandlet for å forgelatinisere stivelsen. De brukes til fremstilling av næringsmidler som hører under posisjon 19.01, til bakehjelpemidler eller dyrefôr, samt i visse industrier, for eksempel tekstil- eller papirindustrien eller i metallurgien (til fremstilling av kjernebindemidler for støperier).

Mel som er videre bearbeidd, eller som er tilsatt andre stoffer for at det skal kunne brukes som næringsmiddel, er **unntatt** (vanligvis **posisjon 19.01**).

Posisjonen **omfatter heller ikke** mel blandet med kakao (**posisjon 18.06** hvis det inneholder 40 vektprosent eller mer kakao, beregnet av en helt fettfri basis, eller **posisjon 19.01** hvis kakaoinnholdet er mindre).

## 11.02 FINMALT MEL AV KORN, UNNTATT HVETEMEL OG BLANDINGSMEL AV HVETE OG RUG.

Denne posisjonen omfatter finmalt mel (dvs. pulveriserte produkter fremstilt ved maling av korn som hører under kapittel 10), **unntatt** hvetemel og blandingsmel av hvete og rug.

Mølleprodukter av rug, bygg, havre, mais (herunder hele maiskolber som er malt med eller uten skall), korn av sorghum, ris eller bokhvete hører under denne posisjonen som finmalt mel hvis de oppfyller de krav til stivelses- og askeinnhold som er fastsatt i punkt A i kapittelnote 2 (se de alminnelige bestemmelser) og tilfredsstillende kriterier for passering gjennom en sikteduk som er fastsatt i punkt B i denne note.

Mel under denne posisjonen kan være forbedret ved tilsetning av meget små mengder mineralfosfater, antioksidanter, emulgeringsmidler, vitaminer eller tilberedt bakepulver (selvhevende mel).

Posisjonen omfatter også "swelling-flours", som er varmebehandlet for å forgelatinisere stivelsen. De brukes til fremstilling av næringsmidler som hører under posisjon 19.01, til bakehjelpemidler eller dyrefôr, samt i visse industrier som for eksempel tekstil- eller papirindustrien eller i metallurgien (til fremstilling av kjernebindemidler for støperier).

Mel som er videre bearbeidd, eller som er tilsatt andre stoffer for at det skal kunne brukes som næringsmiddel, er **unntatt** (vanligvis **posisjon 19.01**).

Posisjonen **omfatter heller ikke** mel blandet med kakao (**posisjon 18.06** hvis det inneholder 40 vektprosent eller mer kakao, eller **posisjon 19.01** hvis kakaoinnholdet er mindre).

# 11

## 11.03 GRYN, GROVT MEL OG PELLETER AV KORN.

Gryn og grovt mel i denne posisjonen fås ved grovformaling av korn (herunder hele maiskolber malt med eller uten skall), som oppfyller de krav til stivelses- og askeinnhold som er fastsatt i kapittelnote 2.A, og som i alle tilfeller tilfredsstiller de kriterier for passering gjennom en sikteduk som er fastsatt i note 3 til kapitlet.

Når det gjelder forskjellen mellom finmalt mel under posisjon 11.01 eller 11.02, gryn og grovt mel under denne posisjonen og produkter under posisjon 11.04, se de alminnelige bestemmelser til kapitlet (annet avsnitt i punkt 1).

**Gryn** er mindre stykker eller melholdige kjerner som fås ved grovformaling av korn.

**Grovt mel**, som er et mer kornet produkt enn finmalt mel, fremkommer enten ved sikting etter første formaling, eller ved gjentatt formaling og sikting av de gryn som kommer fra første formaling.

Gryn eller semule av durumhvete er det viktigste råstoff ved fremstilling av makaroni, spaghetti og liknende. Semule anvendes også direkte til matlaging (for eksempel til semulepudding).

Denne posisjonen omfatter også grovt mel (for eksempel av mais) som er forgelatinisert ved varmebehandling, og som brukes for eksempel som tilsetning ved brygging.

**Pelleter** er produkter fra formaling av korn som hører under dette kapitlet, og som har blitt agglomerert enten direkte ved sammenpressing eller ved tilsetning av høyst 3 vektprosent bindemiddel (se note 1 til avsnitt II). Denne posisjonen **omfatter ikke** pelleter av reststoffer fra formaling av korn (**kapittel 23**).

**11.04 KORN BEARBEIDD PÅ ANNEN MÅTE (F.EKS. AVSKALLET, VALSET, BEARBEIDD TIL FLAK ELLER PERLEGRYN, SNITTET ELLER GROVKNUST), UNNTATT RIS SOM HØRER UNDER POSISJON 10.06; KORNKIMER, HELE, VALSEDE, BEARBEIDDE TIL FLAK ELLER MALTE.**

Denne posisjonen omfatter alle utilberedte mølleprodukter av korn, **unntatt** finmalt mel (**posisjonene 11.01 og 11.02**), gryn, grovt mel og pelleter (**posisjon 11.03**) og reststoffer fra formalingen (**posisjon 23.02**). For å kunne skille produkter i denne posisjonen fra de nevnte **unntak**, se punkt 1 i de alminnelige bestemmelser til kapitlet.

Denne posisjonen omfatter:

1. **Valsede korn eller kornflak** (for eksempel av bygg eller havre) fremstilt ved pressing eller valsing av hele korn (også med skall) eller grovknust korn eller de produkter som er beskrevet i punkt 2 og 3 nedenfor og i punktene 2 til 5 i kommentarene til posisjon 10.06. Under denne behandling blir kornet vanligvis oppvarmet med damp eller valset mellom oppvarmede valser. "Corn flakes" og andre frokostblandinger av liknende slag er varmebehandlede produkter som er ferdige til umiddelbar bruk, og hører derfor under **posisjon 19.04** som liknende korn tilberedt ved varmebehandling.

2. **Havre, bokhvete og hirse** som er avskallet, men uten at frøhinnen er fjernet.

Posisjonen **omfatter imidlertid ikke** havre som i naturlig tilstand ikke har agner eller skall, forutsatt at den ikke har gjennomgått noen annen bearbeiding enn tresking eller rensing (**posisjon 10.04**).

3. **Korn som er avskallet eller bearbeidd på annen måte** for helt eller delvis å fjerne frøhinnen (hinnen innenfor agnene). Selve melkjernen kan da være synlig. Korn av visse byggsorter hører også under denne posisjonen når det foreligger avskallet. (Agnene på disse byggsorter kan bare fjernes ved maling, da de sitter altfor fastvokst til å kunne fjernes bare ved tresking eller rensing - se kommentarene til posisjon 10.03).

4. **Perlegryn** (hovedsakelig av bygg), dvs. gryn hvis frøhinne på det nærmeste er fjernet. Perlegryn er avrundet ved endene.

5. **Grovknust korn**, dvs. korn (også avskallet) som er brukket i stykker og skiller seg fra gryn ved at de enkelte partikler er grovere og mer uregelmessige.

6. **Kornkimer** skilt fra kornet under første trinn av formalingen slik at kimen er hel eller litt flattrykt (valset). For å forbedre holdbarheten kan kornkimene være delvis avfettet eller varmebehandlet. Avhengig av anvendelsen, blir kornkimene i blant bearbeidd til flak eller malt (grov malt eller finmalt) og vitaminer kan være tilsatt, for eksempel for å erstatte dem som har gått tapt under behandlingen.

Av hele eller valsede kimer utvinnes vanligvis olje. Pressede eller malte kimer brukes i matvarer (kjeks og andre bakervarer samt varer til dietetisk bruk), i dyrefôr (til fremstilling av tilskuddsfôr) eller ved fremstilling av farmasøytiske preparater.

Reststoffene etter utvinning av olje fra kornkimer hører under **posisjon 23.06**.

**Denne posisjonen omfatter heller ikke:**

a. Avskallet, halvslipt eller helslipt ris, også polert, glassert eller forvellet samt bruddris (**posisjon 10.06**).

b. Bulgurhvete i form av bearbeidde korn (**posisjon 19.04**).

# 11

## 11.05 MEL, PULVER, FLAK, GRANULER OG PELLETER AV POTETER.

Denne posisjonen omfatter tørkede poteter som foreligger som mel, pulver, flak, granuler eller pelleter. Mel, pulver, flak og granuler under denne posisjonen kan fremstilles ved å dampkoke og mose rå poteter og deretter tørke potetmosen til mel, pulver eller granuler eller til tynne plater som skjæres opp i små flak. Pelleter under denne posisjonen er vanligvis fremstilt ved agglomerering av mel, pulver eller av biter av poteter.

Produkter som hører under denne posisjonen, kan være forbedret ved tilsetting av meget små mengder antioksidanter, emulgeringsmidler eller vitaminer.

Posisjonen **omfatter imidlertid ikke** produkter som er tilsatt andre stoffer slik at de har fått karakter av potetpreparater.

### Unntatt fra posisjonen er også:

- a. Poteter som er bare tørkede, dehydrerte eller evaporerte, men ikke videre tilberedte (**posisjon 07.12**).
- b. Potetstivelse (**posisjon 11.08**).
- c. Tapiokaerstatninger fremstilt av potetstivelse (**posisjon 19.03**).

**11.06 MEL OG PULVER AV TØRKEDE BELGFRUKTER SOM HØRER UNDER POSISJON 07.13, AV SAGO ELLER AV RØTTER ELLER KNOLLER SOM HØRER UNDER POSISJON 07.14 ELLER AV PRODUKTER SOM HØRER UNDER KAPITTEL 8.**

**A. Mel og pulver av tørkede belgfrukter som hører under posisjon 07.13.**

Denne posisjonen omfatter mel av erter, bønner eller linser. Det brukes vesentlig til supper og pureer.

**Unntatt fra posisjonen er:**

- a. Oljeholdig soyamel (**posisjon 12.08**).
- b. Mel av johannesbrød (**posisjon 12.12**).
- c. Supper og buljonger (i blokker, pulver eller flytende form) på basis av grønnsakmel (**posisjon 21.04**).

**B. Mel og pulver av sago eller av røtter eller knoller som hører under posisjon 07.14.**

Disse varer blir fremstilt ved enkel rasping eller maling av marg av sagopalmen eller av tørkede maniokarøtter etc. Noen av disse produkter blir ofte utsatt for varmebehandling under fremstillingen for å fjerne giftstoffer. Denne behandling kan føre til for-gelatinisering av stivelsen.

Derimot **omfatter ikke** posisjonen stivelse som fremstilles av slike råstoffer. (Det presiseres at stivelse av sago av og til blir benevnt "sagomel".) Slik stivelse hører under **posisjon 11.08** og kan lett skjelnes fra mel som føres under denne posisjonen, fordi slikt mel i motsetning til stivelse ikke knitrer når det gnis mellom fingrene. Pelleter av mel av sago eller av røtter eller knoller som hører under posisjon 07.14, er også **unntatt (posisjon 07.14)**.

**C. Mel og pulver av produkter som hører under kapittel 8.**

Av frukter eller nøtter som hører under kapittel 8, er det hovedsakelig følgende sorter som blir malt til mel eller pulver: kastanjer, mandler, dadler, bananer, kokosnøtter og tamarinder.

Posisjonen omfatter også mel og pulver av fruktskall.

Denne posisjonen **omfatter imidlertid ikke** tamarindpulver i pakninger for detaljsalg til terapeutisk eller profylaktisk bruk (**posisjon 30.04**).

Produkter som hører under denne posisjonen, kan være forbedret med tilsetning av meget små mengder antioksidanter eller emulgeringsmidler.

**Unntatt fra denne posisjonen er også:**

- a. Sagomarg (**posisjon 07.14**).
- b. Tapiokaerstatninger fremstilt av stivelse (**posisjon 19.03**).

# 11

## 11.07 MALT, OGSÅ RØSTET.

Malt er korn (som oftest bygg) som bringes til å spire, og som vanligvis etter spiringen tørkes med varmluft i spesielle tørkeovner (maltovner).

Malkornene har svakt markerte, langsgående rifler og er brungule på utsiden og hvite innvendig. De danner hvite streker på liknende måte som kritt og flyter i vann i motsetning til umaltet korn og er også sprø. Malt har den karakteristiske duft av ristet korn og søtaktig smak.

Denne posisjonen omfatter malt både i hel tilstand og som mel og likeledes røstet malt (for eksempel til farging av øl). **Unntatt** fra posisjonen er malt som har gjennomgått en videre bearbeiding, for eksempel maltekstrakt og næringsmidler av maltekstrakt som hører under **posisjon 19.01**, og røstet malt som foreligger som kaffeerstatning (**posisjon 21.01**).



### 11.08 STIVELSE; INULIN.

**Stivelse** som kjemisk sett er et karbohydrat, finnes i cellene i en rekke vekster. Korn (for eksempel mais, hvete og ris), visse lavarter, visse knoller og røtter (poteter, manioka, arrowrøtter etc.) og sagomarg, utgjør de viktigste råvarer til fremstilling av stivelse.

Stivelse er et hvitt, luktfritt pulver sammensatt av fine korn som knitrer når man gnir dem mellom fingrene. Tilsatt jod får stivelse vanligvis en intens, mørk blå farge (**unntatt** amylopektinstivelse som blir rødbrun). Sett under mikroskop i polarisert lys viser kornene karakteristiske, mørke polarisasjonskryss. Stivelse er uløselig i kaldt vann, men hvis den oppvarmes i vann til over gelatineringstemperaturen (omkring 60 °C for de fleste stivelser), brytes kornene ned, og det dannes en geléaktig masse. Kommersielt blir stivelse bearbeidd til en lang rekke varer som hører under andre posisjoner, for eksempel modifisert stivelse, røstet, oppløselig stivelse, dekstrin, maltodekstrin, dekstrose og glukose. Stivelse blir også brukt i mange forskjellige industrier, spesielt i næringsmiddel-, papir- og tekstilindustrien.

Posisjonen omfatter også **inulin**. Dette har en liknende kjemisk sammensetning som stivelse, men gir en lys gulbrun reaksjon med jod i stedet for blå. Inulin utvinnes av jordskokker og av georgine- og sikoriknoller. Hydrolysert ved langvarig koking i vann danner inulin fruktose (levulose).

**Unntatt fra denne posisjonen er blant annet:**

- a. Stivelsesprodukter som hører under **posisjon 19.01**.
- b. Tapioka og tapiokaerstatninger tilberedt av stivelse (se kommentarene til **posisjon 19.03**).
- c. Stivelse som foreligger som parfyme-, kosmetikk- eller toalettpreparater (**kapittel 33**).
- d. Dekstrin og annen modifisert stivelse som hører under **posisjon 35.05**.
- e. Lim på basis av stivelse (**posisjon 35.05** eller **35.06**).
- f. Tilberedte glanse- eller appreturmidler av stivelse (**posisjon 38.09**).
- g. Isolert amylopektin og isolert amylose fremstilt ved fraksjonering av stivelse (**posisjon 39.13**).

# 11

## 11.09 GLUTEN AV HVETE, OGSÅ TØRKET.

**Gluten** blir skilt fra de andre bestanddeler i hvetemel (stivelse etc.) ved hjelp av enkel ekstraksjon med vann. Det foreligger i form av en hvitaktig, viskøs væske eller pasta ("fuktig" gluten) eller et kremfarget pulver (tørr gluten).

Det består vesentlig av en blanding av forskjellige proteiner, hvorav de viktigste (85 – 95 %) er **gliadin** og **glutenin**. Disse to proteiner er karakteristiske for gluten av hvete, og det er disse proteiner som gjør gluten elastisk og plastisk når det blandes med en passende mengde vann.

Gluten brukes hovedsakelig for å berike mel med proteiner for fremstilling av visse typer brød eller kjeks, makaroni eller liknende produkter samt dietetiske preparater. Det brukes også som bindemiddel i visse tilberedte kjøttvarer, til fremstilling av visse klebemidler eller til fremstilling av produkter, for eksempel glutensulfat eller glutenfosfat, hydrolyserte, vegetabiliske proteiner eller natriumglutamat.

### Unntatt fra posisjonen er blant annet:

- a. Hvetemel tilsatt gluten (**posisjon 11.01**).
- b. Proteiner ekstrahert av gluten av hvete (i alminnelighet **posisjon 35.04**).
- c. Gluten av hvete tilberedt til bruk som klebemiddel eller som glanse- eller appreturmidler for tekstilindustrien (**posisjon 35.06** eller **38.09**).