

## KAPITTEL 21

**FORSKJELLIGE TILBEREDTE NÆRINGSMIDLER****21.01 EKSTRAKTER, ESSENER OG KONSENTRATER AV KAFFE, TE ELLER MATÉ, OG VARER FREMSTILT PÅ BASIS AV DISSE EKSTRAKTER, ESSENER ELLER KONSENTRATER ELLER PÅ BASIS AV KAFFE, TE ELLER MATÉ; BRENTE SIKORIRØTTER OG ANDRE BRENTE KAFFEERSTATNINGER SAMT EKSTRAKTER, ESSENER OG KONSENTRATER DERAU.**

Denne posisjonen omfatter:

1. **Ekstrakter, essenser og konsentrater av kaffe.** Disse kan være fremstilt av ren kaffe (med eller uten koffein) eller av en blanding av ren kaffe og kaffeerstatning, **uansett** blandingsforhold. De kan være i flytende form eller i pulverform og er vanligvis sterkt konsentrert. Denne gruppe omfatter produkter som er kjent som «instant» kaffe. Dette er kaffe som er kokt og dehydrert eller kokt og deretter fryst og tørket i vakuum.
2. **Ekstrakter, essenser og konsentrater av te eller maté.** Det som er anført foran under punkt 1 gjelder, med nødvendige tillempninger, for disse varer.
3. **Varer fremstilt på basis av ekstrakter, essenser eller konsentrater av kaffe, te eller maté nevnt under punktene 1 og 2 foran.** Dette er produkter på basis av ekstrakter, essenser eller konsentrater av kaffe, te eller maté (og ikke på basis av selve kaffen, teen eller matéen), og omfatter ekstrakter etc. som er tilsatt stivelse eller andre karbohydrater.
4. **Varer på basis av kaffe, te eller maté.** Disse varene omfatter blant annet:
  - a. «Kaffepasta» som består av en blanding av brent, malt kaffe og vegetabilsk fett og av og til tilsatt andre ingredienser, og
  - b. varer på basis av te som består av te, tørrmelk og sukker.
5. **Brente sikorirøtter og andre brente kaffeerstatninger samt ekstrakter, essenser og konsentrater derav.** Dette er alle slags brente produkter som sammen med varmt vann er bestemt til å erstatte eller etterlikne kaffe eller tjene som tilsetning til kaffe. Disse varene blir av og til betegnet som «kaffe» ved at navnet på hovedingrediensen blir plassert foran (for eksempel byggkaffe, maltkaffe, eikenøttkaffe).

Sikori fremstilles ved brenning av roten av sikoriplanten (*Cichorium intybus var. sativum*) som hører under posisjon 12.12. Varen er sortbrun av farge og har en bitter smak.

Andre brente kaffeerstatninger fremstilles av sukkerbeter, gulrøtter, fiken, korn (særlig bygg, hvete og rug), splitterter, lupinfrø, spiselige eikenøtter, soyabønner, daddelkjerner, mandler, løvetannrøtter eller kastanjer. Posisjonen omfatter også brent malt som er pakket slik at varen tydelig er bestemt til bruk som kaffeerstatning.

Forannevnte varer kan foreligge som klumper, korn, pulver eller som flytende eller faste ekstrakter. De kan også være blandet med hverandre eller med andre ingredienser (for eksempel salt eller alkali-karbonater). De kan være pakket i forskjellig slags emballasje.

## 21

### **Posisjonen omfatter ikke:**

- a. Brente kaffeerstatninger som inneholder kaffe, uansett mengde (**posisjon 09.01**).
- b. Te tilsatt smaksstoffer (**posisjon 09.02**).
- c. Karamell (karamellisert melasse og karamellisert sukker) (**posisjon 17.02**).
- d. Varer som hører under **kapittel 22**.

## 21.02 GJÆR (AKTIV ELLER INAKTIV); ANDRE DØDE, ENCELLEDE MIKROORGANISMER (UNNTATT VAKSINER SOM HØRER UNDER POSISJON 30.02); TILBEREDT BAKEPULVER.

### A. GJÆR.

Denne posisjonen omfatter gjær såvel i aktiv som inaktiv tilstand.

**Aktiv gjær** fremkaller vanligvis en gjæringsprosess. Slik gjær består hovedsakelig av visse mikroorganismer (nesten utelukkende av slekten *Saccharomyces*) som formerer seg under en alkoholisk gjæringsprosess. Gjær kan også fremstilles ved at gjæringsprosessen helt eller delvis hindres ved kraftig ventilasjon.

Aktiv gjær omfatter:

1. **Ølgjær.** Denne dannes i gjæringskarene ved ølbrygging og foreligger som en gulbrun masse, enten som en pasta eller i fast form. Den har en bitter smak av humle og lukter av øl.
2. **Brennerigjær.** Denne fremstilles i brenneriene ved gjæring av for eksempel korn, poteter eller frukter. Den er en fast, kremgul pasta som varierer i lukt etter det produktet som benyttes ved destilleringen.
3. **Bakerigjær** blir fremstilt under spesielle forhold ved rendyrkingen av spesialdyrkede gjærstammer i et karbohydratmedium, for eksempel melasse. Den foreligger vanligvis i form av pressede, gulgrå blokker (pressgjær) og lukter ofte av alkohol, men kan også foreligge i tørket tilstand, vanligvis i form av et kornet pulver, eller som flytende gjær.
4. **Kulturgjær,** en rendyrket, laboratoriefremstilt gjær. Den kan være oppløst i destillert vann, i gelatin eller i agar-agar. Den foreligger vanligvis i handelen i avmålte mengder og pakket i forseglede emballasje for å hindre forurensing.
5. **Modergjær** (settegjær) som fremstilles av kulturgjær ved gjentatte gjæringsprosesser. Den benyttes til å dyrke gjær til kommersiell bruk. Den foreligger i handelen som en presset, fuktig og plastisk masse eller i form av en flytende oppløsning.

**Inaktiv gjær,** fremstilt ved tørking, er vanligvis ølgjær, brennerigjær eller bakerigjær som ikke lenger er tilstrekkelig aktiv til bruk i slike industrier. Det brukes som næringsmiddel for mennesker (rik på B-vitaminer) eller til dyrefôr. Det presiseres imidlertid at på grunn av sin stadig økende betydning blir slik tørrgjær i større og større utstrekning fremstilt direkte av spesielt tillaget aktiv gjær.

Denne posisjonen omfatter også andre typer tørrgjær (for eksempel *Candida lipolytica* eller *tropicalis*, *Candida maltosa*), fremstilt av gjær som ikke tilhører *Saccharomyces*. De blir fremstilt ved å tørke gjær som har vært dyrket på substrater med innhold av hydrokarboner (for eksempel gassoljer eller n-parafiner) eller karbohydrater. Disse typer tørrgjær er særlig rike på proteiner og blir brukt i dyrefôr. De er vanligvis kjent under betegnelsen **petroproteiner** eller **gjærbioproteiner**.

### B. ANDRE DØDE, ENCELLEDE MIKROORGANISMER.

Denne kategorien omfatter encellede mikroorganismer, for eksempel bakterier og encellede alger som **ikke** er i live. Herunder hører blant annet slike som er fremstilt ved dyrking på substrater med innhold av hydrokarboner eller karbondioksid. Disse produktene er meget rike på proteiner og blir vanligvis brukt i dyrefôr.

Visse produkter i denne gruppen kan være i form av kosttilskudd for mennesker eller dyr (for eksempel i form av pulver eller tablett) og kan inneholde små mengder tilsetningsstoffer, for eksempel stabiliseringsmidler og antioksidanter. Slike produkter skal fortsatt klassifiseres i denne posisjonen

**forutsatt** at tilsetningen av slike ingredienser ikke forandrer deres karakter som mikroorganismer.

### **C. TILBEREDT BAKEPULVER.**

«Tilberedt bakepulver» under denne posisjonen består av blandinger av kjemikalier (for eksempel natriumbikarbonat, vinsyre, ammoniumkarbonat, fosfater), også tilsatt stivelse. Under spesielle forhold danner bakepulver karbondioksid og blir derfor brukt til baking som hevelsesmiddel. Varen selges vanligvis i detaljpakninger (poser, bokser etc.) og under forskjellige betegnelser («Alsatian leaven» etc.).

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

- a. «Selvhevende mel», for eksempel mel som er tilsatt bakepulver (**posisjon 11.01** eller **11.02**).
- b. Gjærautolysater (**posisjon 21.06**).
- c. Kulturer av mikroorganismer (unntatt gjær) og vaksiner (**posisjon 30.02**).
- d. Legemidler som hører under **posisjon 30.03** eller **30.04**.
- e. Enzymer (amylase, pepsin, osteløype etc.) (**posisjon 35.07**).

### 21.03 SAUSER OG PREPARATER FOR TILLAGING AV SAUSER; TILBEREDTE SMAKSSTOFFER; SENNEPSMEL OG TILBEREDT SENNEP.

#### A. SAUSER OG PREPARATER FOR TILLAGING AV SAUSER; TILBEREDTE SMAKSSTOFFER.

Denne posisjonen omfatter produkter, vanligvis sterkt krydret, til bruk som smakstilsetning til visse matvarer (kjøtt, fisk, salater etc.) og fremstilt av en rekke forskjellige ingredienser (egg, grønnsaker, kjøtt, frukter, mel, stivelse, olje, eddik, sukker, krydderier, sennep, smaksstoffer etc.). Sauser er vanligvis i flytende form, og preparater for tillaging av sauser er vanligvis i pulverform hvor det bare trengs å tilsette melk, vann etc. for å få en ferdig saus.

Sauser blir vanligvis tilsatt matretten mens den tilberedes eller når den serveres. Sauser tilsetter matretten smak, fuktighet og en kontrast i konsistens og farge. De kan også benyttes som et medium som matretten er nedlagt i, for eksempel den fløyelsaktige sausen til kremet kylling. Flytende smaksstoffer (soyasaus, sterk peppersaus, fiskesaus) benyttes både som ingredienser ved tilberedningen og på bordet som et krydder.

Posisjonen omfatter også visse produkter på basis av grønnsaker eller frukter, som hovedsakelig foreligger i flytende form, som emulsjoner eller suspensjoner. Enkelte av disse produktene inneholder synlige biter av grønnsaker eller frukter. Disse produkter atskiller seg fra tilberedte eller konserverte grønnsaker og frukter som hører under kapittel 20 ved at de benyttes som sauser, det vil si, som tilbehør til matretter eller ved tilberedningen av visse retter, men de er ikke ment å skulle inntas som selvstendig måltid.

Tilberedte smaksstoffer med innhold av krydderier atskiller seg fra krydderier og krydderiblandinger som hører under posisjonene 09.04 til 09.10, ved at de også inneholder ett eller flere smaksstoffer som hører under andre kapitler enn kapittel 9, i slike mengder at blandingen ikke lenger hovedsakelig har karakter av et krydderi under kapittel 9 (se de alminnelige bestemmelser til det kapitlet).

Følgende varer er eksempler på produkter som omfattes av denne posisjonen: majones, salatdressing, bearnaisesaus, «*bolognaise*» (som består av hakket kjøtt, tomatpuré, krydderier etc.), soyasaus, sopp-saus, worcestersaus (vanligvis fremstilt av tykk soyasaus blandet med krydderuttrekk i eddik og tilsatt salt, sukker, sukkerkulør og sennep), tomatketchup (et produkt fremstilt av tomatpuré, sukker, eddik, salt og krydderier) og annen tomatsaus, sellerisalt (en blanding av koksalt og finmalte sellerifrø), visse tilberedte smaksstoffer til pølsevarer, og produkter som hører under kapittel 22 (**unntatt** slike som hører under **posisjon 22.09**) som er tilberedt til bruk ved matlaging, og som derfor er gjort uegnet til bruk som drikkevarer (for eksempel vin og konjakk til matlaging). Denne posisjonen omfatter også blandinger av planter eller plantedeler fra posisjon 12.11 av det slag som brukes som smaksstoff i sauser.

I tillegg til de produkter som hører under **kapitlene 9 og 20** og som er nevnt ovenfor, **omfatter posisjonen heller ikke:**

- a. Ekstrakter og safter av kjøtt, flekk, fisk, krepsdyr, bløtdyr og andre virvelløse dyr som lever i vann (**posisjon 16.03**).
- b. Supper og buljonger samt preparater for tillaging av supper og buljonger (**posisjon 21.04**).
- c. Proteinhydrolysater, som hovedsakelig består av en blanding av aminosyrer og natriumklorid og brukes som tilsetninger i tilberedte næringsmidler (**posisjon 21.06**).
- d. Gjærautolysater (**posisjon 21.06**).

**B. SENNEPSMEL OG TILBEREDT SENNEP.**

Sennepsmel fremstilles ved maling og sikting av sennepsfrø som hører under posisjon 12.07. Til fremstilling av sennepsmel benyttes både hvite og sorte sennepsfrø eller en blanding av disse to sorter. Det føres under posisjonen også om frøene var avfettet eller frøhinnen fjernet før malingen fant sted og uten hensyn til hvilken bruk varen er bestemt for.

Posisjonen omfatter også tilberedt sennep som består av sennepsmel blandet med mindre mengder andre ingredienser (mel, gurkemeie, kanel, pepper etc.) eller av en masse sammensatt av en blanding av sennepsmel, eddik, druemost eller vin, av og til tilsatt salt, sukker, krydderier eller andre smaksstoffer.

**Unntatt fra posisjonen er blant annet:**

- a. Sennepsfrø (**posisjon 12.07**).
- b. Ikke-flyktig sennepsolje (**posisjon 15.14**).
- c. Oljekake av sennepsfrø, dvs. restproduktet som blir tilbake etter at den ikke-flyktige sennepsoljen er fjernet fra frøene (**posisjon 23.06**).
- d. Flyktig sennepsolje (**posisjon 33.01**).

## 21.04 SUPPER OG BULJONGER SAMT PREPARATER FOR TILLAGING AV SUPPER OG BULJONGER; HOMOGENISERTE, SAMMENSATTE NÆRINGSMIDLER.

### A. SUPPER OG BULJONGER SAMT PREPARATER FOR TILLAGING AV SUPPER OG BULJONGER.

Denne gruppen omfatter:

1. Preparater for tillaging av supper og buljonger som bare må tilsettes vann, melk etc.
2. Supper og buljonger som er ferdige til å fortæres etter oppvarming.

Rettelse  
nr 3

Disse produktene er vanligvis basert på vegetabiliske produkter (grønnsaker, mel, stivelse, tapioka, pasta, ris, planteekstrakter etc.), kjøtt, kjøttekstrakter, fett, fisk, krepsdyr, bløtdyr eller andre virvelløse dyr som lever i vann, peptoner, aminosyrer eller gjærekstrakt. De kan også inneholde en betydelig mengde salt.

Disse produktene foreligger vanligvis i form av tabletter, blokker, terninger, pulver eller i flytende form.

### B. HOMOGENISERTE, SAMMENSATTE NÆRINGSMIDLER.

I henhold til note 3 til dette kapitlet, består homogeniserte, sammensatte næringsmidler som hører under denne posisjonen av fint homogeniserte blandinger av to eller flere basisstoffer, som for eksempel kjøtt, flekk, fisk, grønnsaker og frukter, pakket for detaljsalg som mat for spedbarn og småbarn eller til dietetisk bruk, i beholdere med netto innhold høyst 250 gram. Foruten basisstoffene kan disse næringsmidler inneholde små mengder stoffer som for eksempel ost, eggeplomme, stivelse, dekstrin, salt eller vitaminer, som tilsettes enten for dietetiske formål (balansert ernæring) eller som smaksstoff, konserveringsmiddel eller for andre formål. Slike næringsmidler kan også inneholde synlige biter av ingredienser, **forutsatt** at slike biter bare forekommer i små mengder, dvs. at de ikke forandrer varens karakter av homogeniserte næringsmidler.

Homogeniserte, sammensatte næringsmidler brukes vanligvis som mat for spedbarn og småbarn og foreligger i form av en jevn pasta med varierende konsistens, som kan spises enten umiddelbart eller etter at den er blitt oppvarmet. De er vanligvis pakket lufttette glass eller metallbokser, hvis innhold i alminnelighet tilsvarer et komplett måltid.

Posisjonen **omfatter ikke** homogeniserte, sammensatte næringsmidler som er pakket på annen måte enn for detaljsalg som mat for spedbarn og småbarn eller til dietetisk bruk, eller i beholdere med netto innhold over 250 gram. Posisjonen **omfatter heller ikke** næringsmidler av dette slag som består av ett basisstoff, for eksempel kjøtt, flekk, slakteavfall, fisk, grønnsaker eller frukter (i alminnelighet **kapittel 16** eller **20**), selv om de inneholder små mengder av andre ingredienser tilsatt som smaksstoff, konserveringsmiddel eller for andre formål.

#### Posisjonen omfatter heller ikke:

- a. Blandinger av tørkede grønnsaker («julienne»), selv om de foreligger i pulverform (**posisjon 07.12**).
- b. Mel og pulver av tørkede belgfrukter (**posisjon 11.06**).
- c. Ekstrakter og safter av kjøtt, flekk, fisk etc. og andre produkter som hører under **kapittel 16**.
- d. Næringsmidler som inneholder kakao (vanligvis **posisjon 18.06** eller **19.01**).
- e. Konserverte grønnsaker som hører under **posisjon 20.04** eller **20.05**, herunder grønnsaksblandinger (julienne (grønnsaker skåret i tynne remser), salater mv.), selv om disse av og til brukes til fremstilling av supper.

Rettelse  
nr 3

f. Gjærautolysater (**posisjon 21.06**).



**21.05 SPISE-IS, OGSÅ MED INNHOLD AV KAKAO.**

Denne posisjonen omfatter spise-is som vanligvis er fremstilt på basis av melk eller fløte, og annen spise-is (for eksempel saftis, fryste slikkepinner), også med innhold av kakao, uansett mengde. Posisjonen **omfatter imidlertid ikke** blandinger og basisstoffer for spise-is som klassifiseres etter sitt vesentlige innhold (for eksempel **posisjon 18.06, 19.01** eller **21.06**).

## 21.06 TILBEREDTE NÆRINGSMIDLER, IKKE NEVNT ELLER INNBEFATTET ANNET STED.

**Forutsatt at de ikke dekkes av andre posisjoner i tolltariffen**, omfatter denne posisjonen:

- A. Produkter til bruk som menneskeføde, enten direkte eller etter å ha gjennomgått en tilberedning (for eksempel oppløsning eller koking i vann, melk etc.).
- B. Produkter som helt eller delvis består av næringsmidler, og som brukes til fremstilling av drikkevarer eller matvarer for mennesker. Posisjonen omfatter produkter som består av blandinger av kjemikalier (organiske syrer, kalsiumsalter, lecitin etc.) og næringsmidler (mel, sukker, tørrmelk etc.) for tilsetning til matvarer, enten som ingredienser eller for å forbedre noen av matvarenes egenskaper (utseende, holdbarhet etc.) (se de alminnelige bestemmelser til kapittel 38).

Posisjonen **omfatter imidlertid ikke** enzympreparater som inneholder næringsmidler (for eksempel preparater som gjør kjøtt mørt og består av et proteolytisk enzym tilsatt dekstrose eller andre næringsmidler). Slike produkter hører under **posisjon 35.07 forutsatt** at de ikke er bedre beskrevet i en annen posisjon i tolltariffen.

Posisjonen omfatter blant annet:

1. Pulver til fremstilling av desserter, puddinger, geléer, iskrem og liknende produkter, også sukret.  
  
Pulver på basis av mel, stivelse, maltekstrakt eller varer som hører under posisjonene 04.01 til 04.04, også med tilsetning av kakao, føres under **posisjon 18.06** eller **19.01** alt etter kakaoinnholdet (se de alminnelige bestemmelser til kapittel 19). Annet pulver hører under **posisjon 18.06** dersom det inneholder kakao. Pulver som har karakter av aromatisert eller farget sukker og som brukes som søtningsmiddel, føres under **posisjon 17.01** eller **17.02**, etter sin beskaffenhet.
2. Aromatisert pulver til fremstilling av drikkevarer, med eller uten tilsetning av sukker, på basis av natriumbikarbonat og glycyrrhizin eller lakrisekstrakt (solgt som «kakaopulver»).
3. Produkter på basis av smør eller annet fett eller oljer fra melk, til bruk for eksempel i bakverk.
4. Masser basert på sukker, og som inneholder tilsatt fett i forholdsvis store kvanta og av og til melk eller nøtter, og som ikke kan omdannes direkte til sukkervarer, men brukes som fyllmasse o.l. i sjokolade, kjeks, pai, kaker etc.
5. Naturlig honning tilsatt bidronninggelé.
6. Proteinhydrolysater som hovedsakelig består av en blanding av aminosyrer og natriumklorid og som brukes i tilberedte næringsmidler (for eksempel som smakstilsetning); proteinkonsentrater som fremstilles ved å fjerne visse bestanddeler fra avfettet soyamel, og som brukes som proteintilskudd i tilberedte næringsmidler; teksturert soyamel og andre teksturerte proteinsubstanser. Posisjonen **omfatter imidlertid ikke** ikke-teksturert, avfettet soyamel, også egnet til menneskeføde (**posisjon 23.04**) og proteinisolater (**posisjon 35.04**).
7. Produkter, også alkoholholdige (**ikke på basis** av velluktende stoffer), av det slag som brukes til fremstilling av forskjellige drikkevarer, også alkoholholdige. Disse produkter kan fremstilles ved at vegetabiliske ekstrakter som hører under posisjon 13.02 blandes med melkesyre, vinsyre, sitronsyre, fosforsyre, konserveringsmidler, skumagenser, fruktsafter etc. Produktene inneholder (helt eller delvis) de smaksstoffer som kjennetegner en spesiell drikkevare. Derfor kan den aktuelle drikkevaren fremstilles ved bare å forynne produktet med vann, vin eller alkohol, og med eller uten tilsetning av for eksempel sukker eller karbondioksid. De blir dessuten benyttet mye i industrien for å unngå unødig transport av store kvanta vann, alkohol etc. Disse produkter er ikke bestemt direkte bruk som drikkevarer i den stand de foreligger og kan derfor skilles fra produkter som hører under kapittel 22.

Posisjonen **omfatter ikke** produkter av det slag som brukes til fremstilling av drikkevarer, på basis av ett eller flere velluktende stoffer (**posisjon 33.02**).

8. Spiselige tabletter fremstilt på basis av naturlige eller kunstige luktestoffer (for eksempel vanillin).
9. Sukkervarer, tyggegummi o.l. (særlig for diabetikere) inneholdende kunstig søtstoff (for eksempel sorbitol) i stedet for sukker.
10. Produkter (for eksempel tabletter) som består av sakkarin og et næringsmiddel, for eksempel laktose, til bruk som søtningsmiddel.
11. Gjærautolysater og andre gjærekstrakter som er fremstilt ved hydrolyse av gjær. Disse produkter kan ikke fremkalle gjæring, og de har høyt proteininnhold. De brukes hovedsakelig i næringsmiddelindustrien (for eksempel til fremstilling av visse tilberedte smaksstoffer).
12. Tilberedte produkter til fremstilling av saft, limonade og andre drikkevarer som for eksempel består av:
  - sirup tilsatt smaks- eller fargestoffer, og som er sukkeroppløsninger tilsatt naturlige eller kunstige stoffer for å gi smak av for eksempel visse frukter eller planter (bringebær, solbær, sitron, mynte etc.), også tilsatt sitronsyre og konserveringsmidler;
  - sirup hvor det som smaksstoff er tilsatt et sammensatt produkt som hører under denne posisjonen (se punkt 7 ovenfor), og som først og fremst inneholder enten kolaessens og sitronsyre, farget med sukkerkulør, eller sitronsyre og flyktige vegetabiliske oljer av frukt (for eksempel sitron eller appelsin);
  - sirup tilsatt smaksstoff i form av fruktsaft som har blitt modifisert ved tilsetning av bestanddeler (sitronsyre, flyktig olje utvunnet av frukten etc.) i slike mengder at forholdet mellom saftens bestanddeler slik de forekommer i naturlig saft, utvilsomt er blitt endret;
  - konsentrert fruktsaft tilsatt sitronsyre (i en slik mengde at det totale syreinnhold er vesentlig større enn i naturlig saft), flyktige vegetabiliske oljer av frukt, kunstig søtningstoff etc.

Slike produkter blir konsumert som drikkevarer etter en enkel fortynning med vann eller etter videre behandling. Visse produkter av dette slag skal brukes som tilsetningsmidler i andre næringsmidler.

13. Blandinger av ginsengekstrakt og andre ingredienser (for eksempel laktose eller glukose), til fremstilling av «ginseng-te» eller andre drikkevarer av ginseng.
14. Produkter som består av en blanding av planter eller plantedeler (herunder frø eller frukter) av forskjellige arter eller som består av planter eller plantedeler (herunder frø eller frukter) av én enkelt art eller av forskjellige arter blandet med andre stoffer, for eksempel én eller flere planteekstrakter, som ikke skal konsumeres i den foreliggende tilstand, men som er av de slag som brukes ved tilberedning av urteuttrekk eller urtete (for eksempel te som har avførende, rensende, urindrivende eller vinddrivende egenskaper), herunder produkter som hevdes å være sykdomslindrende eller bidrar til generell helse og velbefinnende.

Posisjonen **omfatter ikke** produkter hvor uttrekket utgjør en terapeutisk eller profylaktisk dose av en aktiv bestanddel bestemt mot en spesiell sykdom (**posisjon 30.03** eller **30.04**).

Posisjonen **omfatter heller ikke** slike produkter som kan klassifiseres under **posisjon 08.13** eller **kapittel 9**.

15. Blandinger av planter, plantedeler, frø eller frukter (hele, oppdelte, knuste, malte eller pulveriserte) av arter som hører under forskjellige kapitler (for eksempel kapitlene 7, 9, 11, 12) eller av forskjellige arter som hører under posisjon 12.11, som ikke skal konsumeres i den foreliggende tilstand, men som er av de slag som skal brukes enten direkte som smakstilsetning i drikkevarer eller for å tilberede ekstrakter til fremstilling av drikkevarer.

Produkter som har vesentlig karakter av krydder er imidlertid **unntatt** og hører under **kapittel 9**.

Rettelse  
nr. 7

16. Næringsmidler, ofte benevnt «kosttilskudd», bestående av, eller på basis av, et eller flere vitaminer, mineraler, aminosyrer, konsentrater, ekstrakter, isolater eller liknende av stoffer som finnes i matvarer, eller syntetiske versjoner av slike stoffer, som foreligger som et tilskudd til det normale kostholdet. Betegnelsen omfatter slike produkter, også om de inneholder søtningsstoffer, farger, smaker, velluktende stoffer, bærere, fyllstoffer, stabilisatorer eller andre tekniske hjelpemidler. Disse næringsmidlene er ofte pakket i emballasje med påskrift om at de bevarer helsen eller velværet, forbedrer atletisk ytelse, forhindrer mulige ernæringsmangler eller korrigerer suboptimale nivåer av næringsstoffer.

Disse næringsmidlene inneholder ikke en tilstrekkelig mengde aktive ingredienser for å gi terapeutisk eller profylaktisk effekt mot sykdommer eller andre plager enn de relevante ernæringsmanglene. Andre produkter, med en tilstrekkelig mengde aktivt innhold som gir en terapeutisk eller profylaktisk virkning mot en spesifikk sykdom eller lidelse er **unntatt (posisjon 30.03 eller 30.04)**.

17. Produkter i form av granuler eller pulver som består av sukker, smaks- eller fargestoffer (for eksempel planteekstrakter eller visse frukter eller planter, blant annet appelsin eller solbær), antioksidanter (for eksempel askorbinsyre eller sitronsyre, eller begge), konserveringsmidler og liknede, av de slag som benyttes for å fremstille drikkevarer. Imidlertid, produkter som har karakter av sukker skal føres under **posisjon 17.01** eller **17.02**, alt etter sin beskaffenhet.

Posisjonen **omfatter heller ikke:**

- a. Produkter fremstilt av frukter, nøtter eller andre spiselige plantedeler som hører under posisjon 20.08, **forutsatt** at produktets vesentlige karakter kommer fra slike frukter, nøtter eller andre spiselige plantedeler (**posisjon 20.08**).
- b. Mikroorganismer som hører under posisjon 21.02 i form av kosttilskudd for mennesker (**posisjon 21.02**).
- c. Næringsmidler som inneholder kakao, som foreligger i form av kosttilskudd for mennesker (**posisjon 18.06**).

Rettelse  
nr. 7