

## KAPITTEL 22

**DRIKKEVARER, ETYLALKOHOL OG EDDIK***Alminnelige bestemmelser*

Dette kapitlet omfatter en gruppe varer som tydelig atskiller seg fra de næringsmidler som hører under de foregående kapitler i tolltariffen.

De inndeles i fire hovedgrupper:

- A. Vann og andre alkoholfrie drikkevarer samt is.
- B. Gjærede, alkoholholdige drikkevarer (øl, vin, eplevin (sider), etc.).
- C. Destillerte, alkoholholdige væsker og drikkevarer (likører, brennevin, etc.) og etylalkohol.
- D. Eddik og eddikerstatninger.

**Dette kapitlet omfatter ikke:**

- a. Flytende melkeprodukter som hører under **kapittel 4**.
- b. Produkter som hører under dette kapitlet (**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) (vanligvis **posisjon 21.03**).
- c. Legemidler som hører under **posisjon 30.03** eller **30.04**.
- d. Parfyme- og toalettpreparater (**kapittel 33**).

**22.01 VANN, HERUNDER NATURLIG ELLER KUNSTIG MINERALVANN OG KARBONISERT VANN, IKKE TILSATT SUKKER, ANDRE SØTNINGSSTOFFER ELLER SMAKSSTOFFER; IS OG SNØ.**

Denne posisjonen omfatter:

- A. **Alminnelig naturlig vann**, all slags (**unntatt** sjøvann - se **posisjon 25.01**). Slikt vann hører fortsatt under denne posisjonen, selv om det er klaret eller renset, **unntatt** destillert vann, vann for måling av elektrisk ledningsevne og vann av liknende renhet som hører under posisjon **28.53**.

Posisjonen **omfatter ikke** vann tilsatt sukker, andre søtningsstoffer eller smaksstoffer (**posisjon 22.02**).

- B. **Mineralvann**, naturlig eller kunstig.

**Naturlig mineralvann** inneholder mineralsalter eller gasser. Sammensettingen av slikt vann varierer ganske betydelig, og mineralvann inndeles vanligvis etter saltenes kjemiske egenskaper, for eksempel:

1. Alkalisk vann.
2. Sulfatholdig vann.
3. Klor-, brom- eller jodholdig vann.
4. Sulfid- eller sulfittholdig vann.
5. Arsenholdig vann.
6. Jernholdig vann.

Slikt naturlig mineralvann kan også inneholde naturlig eller tilsatt karbondioksid.

**Kunstig mineralvann** fremstilles av vanlig drikkevann ved å tilsette bestanddeler (mineralsalter eller gasser) som er til stede i det tilsvarende naturlige mineralvann.

Posisjonen **omfatter ikke** mineralvann som er tilsatt sukker, andre søtningsstoffer eller smaksstoffer (appelsin smak, sitronsmak etc.) (**posisjon 22.02**).

- C. **Karbonisert vann**, dvs. vanlig drikkevann som er tilsatt karbondioksid under trykk. Slikt vann blir ofte kalt "soda" eller "selters", skjønt den originale "selters" i virkeligheten er et naturlig mineralvann.

Posisjonen **omfatter ikke** karbonisert vann som er tilsatt sukker, andre søtningsstoffer eller smaksstoffer (**posisjon 22.02**).

- D. **Is og snø**, dvs. naturlig is og snø samt kunstig fryst vann.

Posisjonen **omfatter ikke** spise-is som hører under **posisjon 21.05** og "kullsyresnø" eller "tørris" (dvs. karbondioksid i fast form) (**posisjon 28.11**).

**22.02 VANN, HERUNDER MINERALVANN OG KARBONISERT VANN, TILSATT SUKKER, ANDRE SØTNINGSSTOFFER ELLER SMAKSSTOFFER, OG ANDRE ALKOHOLFRIE DRIKKEVARER, UNNTATT FRUKT-, NØTTE- ELLER GRØNNSAKSAFTER SOM HØRER UNDER POSISJON 20.09.**

Denne posisjonen omfatter alkoholfrie drikkevarer som er definert i note 3 til dette kapitlet, og som ikke hører under andre posisjoner, særlig **posisjon 20.09** eller **22.01**.

**A. Vann, herunder mineralvann og karbonisert vann, tilsatt sukker, andre søtningsstoffer eller smaksstoffer.**

Denne gruppe omfatter blant annet:

1. **Mineralvann** (naturlig eller kunstig), som er tilsatt sukker, andre søtningsstoffer eller smaksstoffer.
2. **Limonade, appelsinbrus, ”cola” og liknende drikkevarer** som består av vanlig drikkevann sukret eller usukret og tilsatt frukt- eller nøttesafer, fruktessenser eller sammensatte ekstrakter og av og til sitronsyre eller vinsyre. De er ofte tilsatt karbondioksid og foreligger vanligvis på flasker eller i andre lufttette beholdere.

**B. Alkoholritt øl.** Denne gruppen omfatter:

1. Øl fremstilt av malt hvor alkoholstyrken er redusert til høyst 0,5 volumprosent.
2. Ingefærøl og urteøl med alkoholstyrke høyst 0,5 volumprosent.
3. Blandinger av øl og alkoholfrie drikkevarer (for eksempel limonade) med alkoholstyrke høyst 0,5 volumprosent.

**C. Andre alkoholfrie drikkevarer, unntatt frukt-, nøtte- og grønnsaksafter som hører under posisjon 20.09.**

1. **Tamarindnektar gjort ferdig til direkte bruk som drikkevare** ved å tilsette vann og sukker og deretter silt.
2. **Visse andre drikkevarer ferdige til direkte bruk**, fremstilt for eksempel på basis av melk og kakao.

**Denne posisjonen omfatter ikke:**

- a. Flytende yoghurt og annen gjæret eller syret melk og fløte som inneholder kakao, frukt eller smaksstoffer (**posisjon 04.03**).
- b. Sirup som hører under **posisjon 17.02** og sirup tilsatt smaksstoffer som hører under **posisjon 21.06**.
- c. Frukt-, nøtte- eller grønnsaksafter, enten de er bestemt til bruk som drikkevarer eller ikke (**posisjon 20.09**).
- d. Legemidler som hører under **posisjon 30.03** eller **30.04**.

### 22.03 ØL FREMSTILT AV MALT.

Øl er en alkoholholdig drikk fremstilt ved gjæring av en væske (vørter) som består av maltet korn (de vanligste er bygg eller hvete), vann og (vanligvis) humle. Visse mengder av ikke-maltet korn (for eksempel mais eller ris) kan også benyttes til fremstillingen av vørter. Tilsetningen av humle medfører en bitter og aromatisk smak og forbedrer holdbarheten. Under gjæringen tilsettes av og til kirsebær eller andre smaksstoffer.

Sukker (særlig glukose), fargestoffer, karbondioksid og andre stoffer kan også tilsettes.

Avhengig av fremgangsmåten som benyttes ved gjæringen, fremstilles **undergjæret øl** (dvs. øl gjæret nedenfra under lav temperatur) eller **overgjæret øl** (dvs. øl gjæret fra toppen og under høyere temperatur).

Øl kan være lyst eller mørkt, søtt eller bittert, lett eller sterkt. Det kan foreligge i fat, flasker eller i lufttette bokser og kan markedsføres som "ale", "stout" etc.

Posisjonen omfatter også konsentrert øl fremstilt av øl med lav alkoholstyrke (men rikt på maltekstrakt) og kondensert ved vakuum til mellom en femtedel og en sjettedel av dets opprinnelige volum.

#### **Posisjonen omfatter ikke:**

- a. Visse drikkevarer som, skjønt de av og til kalles øl, ikke inneholder alkohol (for eksempel drikkevarer fremstilt av vann og sukkerkulør) (**posisjon 22.02**).
- b. Drikkevarer, benevnt alkoholfritt øl, som består av øl fremstilt av malt hvor alkoholstyrken er redusert til 0,5 volumprosent eller lavere (**posisjon 22.02**).
- c. Legemidler som hører under **posisjon 30.03** eller **30.04**.

## 22.04 VIN AV FRISKE DRUER, HERUNDER VIN TILSATT ALKOHOL; DRUEMOST, UNNTATT DEN UNDER POSISJON 20.09.

### I. Vin av friske druer.

Vin under denne posisjonen er sluttresultatet av den alkoholiske gjæringsprosess i mosten av friske druer.

Posisjonen omfatter:

1. **Vanlig vin** (rødvin, hvitvin, rosévin).
2. **Vin tilsatt alkohol.**
3. **Musserende vin.** Disse viner inneholder karbondioksid, enten som følge av at sluttgjæringen er foregått i lukkede beholdere (de egentlig musserende viner) eller ved tilsetning av karbondioksid direkte på flaskene (karbonisert vin).
4. **Dessertvin.** Dette er en vin med høyt alkoholinnhold og vanligvis fremstilt av most med et høyt sukkerinnhold hvorav bare en del er omdannet til alkohol ved gjæringen. Av og til blir disse vinene gjort sterkere ved tilsetning av alkohol eller med konsentrert most tilsatt alkohol. Blant dessertvinene hører for eksempel kanarivin, kypernvin, "*lacryma christi*", madeira, malaga, marsala, portvin, malmsey, samos og sherry.

### Posisjonen omfatter ikke:

- a. Drikkevarer på basis av vin som hører under **posisjon 22.05**.
- b. Legemidler som hører under **posisjon 30.03** eller **30.04**.

### II. Druemost.

Druemost utvinnes ved pressing av friske druer og er en grønn gul, uklar væske med en søt smak. Den inneholder en oppløsning av sukker (glukose og fruktose), syre (vinsyre, eplesyre etc.), eggehvite-, mineral- og slimstoffer samt aromastoffer som gir vinen dens karakteristiske smak og aroma.

Druemost gjærer av seg selv uten tilsetning av gjær (såfremt den ikke hindres i det) og omdanner sukkeret til alkohol. Resultatet av denne gjæring er vin.

Den naturlige gjæringstendens hos druemosten kan begrenses ved en prosess ("mutage") som enten medfører langsommere gjæring eller avbryter den fullstendig.

Følgende "mutage"-prosesser kan benyttes:

1. Tilsetning av salisylsyre eller andre antiseptika.
2. Behandling med svoveldioksid.
3. Tilsetning av alkohol. Dette produkt blir ofte konsumert som vin uten videre behandling. Andre produkter, såkalte "*mistelles*", blir brukt til fremstilling av dessertviner og aperitiffer.
4. Avkjøling.

Det presiseres at denne gruppen omfatter både druemost som er delvis gjæret, enten gjæringen er avbrutt eller ikke, og ugjæret druemost med tilsetning av alkohol, når alkoholstyrken er over 0,5 volumprosent.

Posisjonen **omfatter ikke** druesaft og druemost, også konsentrert, som er ugjæret eller med alkoholstyrke høyst 0,5 volumprosent (**posisjon 20.09**).

**22.05 VERMUT OG ANNEN VIN AV FRISKE DRUER, TILSATT AROMATISKE PLANTER ELLER SMAKSSTOFFER.**

Denne posisjonen omfatter en rekke drikkevarer (vanligvis brukt som aperitiff eller som styrkemiddel) laget av vin av friske druer som hører under posisjon 22.04 og tilsatt plantedeler (blader, røtter, frukter etc.) eller aromastoffer.

Posisjonen omfatter også de ovennevnte drikkevarer når disse er tilsatt vitaminer eller jernforbindelser. Disse produkter, som av og til blir benevnt ”kosttilskudd”, skal bevare helsen og velværet.

**Posisjonen omfatter ikke:**

- a. Vin fremstilt av rosiner og tilsatt aromatiske planter eller smaksstoffer (**posisjon 22.06**).
- b. Legemidler som hører under **posisjon 30.03** eller **30.04**.

**22.06 ANDRE GJÆREDE DRIKKEVARER (FOR EKSEMPEL EPLEVIN (SIDER), PÆREVIN, MJØD, SAKE); BLANDINGER AV GJÆREDE DRIKKEVARER OG BLANDINGER AV GJÆREDE DRIKKEVARER OG ALKOHOLFRIE DRIKKEVARER, IKKE NEVNT ELLER INNBEFATTET ANNET STED.**

Denne posisjonen omfatter alle gjærede drikkevarer, **unntatt** de som omfattes av **posisjonene 22.03 til 22.05**, for eksempel:

1. **Eplevin (sider)**, en alkoholholdig drikkevare fremstilt ved gjæring av eplesaft.
2. **Pærevin**, en gjæret drikkevare som likner sider, men fremstilt av pæresaft.
3. **Mjød**, en drikkevare som er fremstilt ved gjæring av en oppløsning av honning i vann. (Mjød tilsatt hvitvin, smaksstoffer og andre ingredienser, føres også under denne posisjonen ("*hydromel vineux*").
4. **Rosinvin**.
5. **Vin fremstilt ved gjæring av frukt- eller nøttesafter**, unntatt saft av friske druer (for eksempel daddelvin eller vin av bær), eller av grønnsaksafter, med alkoholstyrke over 0,5 volumprosent.
6. **Maltonvin**, en gjæret drikkevare laget av maltekstrakt og vinberme.
7. "**Spruce**", en drikkevare fremstilt av barnåler, kvister eller sevje av visse gransorter.
8. **Sake** eller **Risvin**.
9. **Palmevin**, fremstilt av saften av visse palmetrær.
10. **Ingefærøl og urtevin**, fremstilt av sukker, vann og ingefær eller urter, tilsatt gjær.

Alle disse drikkevarer kan være naturlig musserende, eller de kan være tilsatt karbondioksid. De føres fortsatt under denne posisjonen også om de er gjort sterkere ved tilsetning av alkohol, eller om alkoholstyrken er øket ved en videre gjæring, forutsatt at de beholder karakter av produkter hjemmehørende under denne posisjonen.

Posisjonen omfatter også blandinger av alkoholfrie drikkevarer og gjærede drikkevarer som hører under foregående posisjoner i kapittel 22, for eksempel blandinger av limonade og øl eller vin, blandinger av øl og vin, og som har en alkoholstyrke over 0,5 volumprosent.

Noen av disse drikkevarer kan også inneholde tilsatte vitaminer og jernforbindelser. Disse produkter, som av og til blir benevnt "kosttilskudd", skal bevare helsen og velværet.

**Unntatt** fra posisjonen er frukt- eller nøttesafter (for eksempel av epler og pærer) og andre drikkevarer med alkoholstyrke høyst 0,5 volumprosent (henholdsvis **posisjonene 20.09** og **22.02**).



## **22.07 UDENATURERT ETYLALKOHOL MED ALKOHOLSTYRKE MINST 80 VOL. %; ETYLALKOHOL OG BRENNEVIN, DENATURERT, UANSETT STYRKE.**

**Etylalkohol** føres ikke under posisjon 29.05 som de øvrige asykliske alkoholer, men er unntatt fra kapittel 29 ved note 2.b til det kapitlet.

Posisjonen omfatter:

1. Udenaturert etylalkohol med alkoholstyrke minst 80 vol. %.
2. Etylalkohol og brennevin, denaturert, uansett styrke.

Gjærede drikkevarer og brennevin inneholder etylalkohol som er fremstilt ved gjæring av visse sukkerarter ved tilsetning av gjær eller andre fermenter (gjæringsstoffer). Udenaturert etylalkohol som hører under posisjon 22.07 eller 22.08 fremstilles ved at et gjæret produkt behandles ved etterfølgende rensprosesser (for eksempel destillasjon, filtrering, etc.) slik at dets egenskaper som et gjæret produkt blir fjernet, hvorved en klar, fargeløs, ikke-musserende væske som utelukkende avgir lukt og smak av etylalkohol oppnås. Etylalkohol kan også fremstilles syntetisk.

**Etylalkohol og brennevin, denaturert**, er brennevin som er blandet med substanser for å gjøre det uegnet som drikk, men som ikke forhindrer at det kan brukes til industrielle formål. Denatureringsmidlene som benyttes varierer fra land til land, avhengig av hvert enkelt lands nasjonale bestemmelser. De omfatter rå metanol, metanol, aceton, pyridin, aromatiske hydrokarboner (bensen etc.), fargestoffer.

Denne posisjonen omfatter også **finsprit**, det vil si etylalkohol som inneholder vann hvor de sekundære bestanddeler (høyere alkoholer, estere, aldehyder, syrer, etc.) som er tilstede i det første destillatet (råspriten) har blitt nesten fullstendig fjernet ved hjelp av rensprosesser (for eksempel fraksjonert destillasjon).

Etylalkohol brukes til en rekke forskjellige formål innen industrien, for eksempel som oppløsningsmiddel ved fremstilling av kjemikalier, lakker og liknende, for oppvarming og belysning og til fremstilling av alkoholholdige drikkevarer.

**Posisjonen omfatter ikke:**

- a. Udenaturert etylalkohol med alkoholstyrke under 80 vol. % (**posisjon 22.08**).
- b. Annet brennevin, udenaturert (**posisjon 22.08**).
- c. Faste eller halvfaste brennstoffpreparater på basis av alkohol (såkalt "boksesprit" eller "sprit i fast form" (**posisjon 36.06**)).

## 22.08 UDENATURERT ETYLALKOHOL MED ALKOHOLSTYRKE UNDER 80 VOL. %; LIKØR OG ANNET BRENNEVIN.

Denne posisjonen omfatter følgende varer, **uansett alkoholstyrke**:

- A. **Brennevin** fremstilt ved destillasjon av vin, sider eller andre gjærede drikkevarer eller av gjæret korn eller andre vegetabiliske produkter, uten tilsetning av smaksstoffer. Det inneholder, helt eller delvis, de sekundære bestanddeler (estere, aldehyder, syrer, høyere alkoholer etc.) som gir brennevinet dets særegne smak og aroma.
- B. **Likører** og ”cordials”, det vil si, alkoholholdige drikkevarer tilsatt sukker, honning eller andre naturlige søtningsstoffer og ekstrakter eller essenser (for eksempel alkoholholdige drikkevarer fremstilt ved destillasjon eller ved å blande etylalkohol eller destillert brennevin med en eller flere ingredienser: frukter, blomster eller andre plantedeler, ekstrakter, essenser, essensielle oljer eller fruktsafter, også konsentrerte). Denne produktgruppe omfatter også likører og ”cordials” med innhold av sukkerkrystaller, likører på basis av frukt- eller nøttesaft, eggelikører, urtelikører, bærlikører, krydderlikører, telikører, sjokoladelikører, melkelikører og honninglikører.
- C. **Alle andre alkoholholdige drikkevarer som ikke hører** under noen av de foregående posisjoner i dette kapitlet.

Forutsatt at **alkoholstyrken er under 80 vol. %**, omfatter posisjonen også udenaturert brennevin (etylalkohol og finsprit) som, i motsetning til varene under punktene A, B og C ovenfor, mangler de sekundære bestanddeler som gir smak og aroma. Slikt brennevin føres fortsatt under denne posisjonen enten det er bestemt til konsum eller til industriell bruk.

I tillegg til udenaturert etylalkohol med alkoholstyrke under 80 vol. %, omfatter posisjonen blant annet:

1. Brennevin fremstilt ved destillasjon av druevin eller av druemask (konjakk, armagnac, brandy, grappa, pisco, singani, etc.).
2. Whisky og annet brennevin fremstilt ved destillasjon av gjæret mesk av korn (bygg, havre, rug, hvete, mais etc.).
3. Brennevin fremstilt utelukkende ved destillasjon av gjærede produkter fra sukkerrør (saft av sukkerrør, sirup av sukkerrør, melasse av sukkerrør), for eksempel rom, taffia, cachaça.
4. Alkoholholdige drikkevarer, kjent som gin eller genever, som inneholder de aromatiske bestanddelene til einebær.
5. Vodka fremstilt ved destillasjon av gjæret mesk av landbruksopprinnelse (for eksempel korn, poteter) og noen ganger videre bearbeidd med aktivkull eller karbon.
6. Alkoholholdige drikkevarer, vanligvis kjent under betegnelsen ”likører”, for eksempel anisette (av grønn anis og stjerneanis), curaçao (fremstilt av skall av bitre appelsiner), ”kummel” (smakssatt med karve eller spisskommen etc.).
7. Likører benevnt ”*crèmes*” på grunn av sin konsistens eller farge. De er vanligvis meget søte og har forholdsvis lavt alkoholinnhold (for eksempel kakaolikør, bananlikør, vaniljelikør, kaffelikør). Posisjonen omfatter også brennevin som består av emulsjoner av alkohol med for eksempel eggeplommer eller fløte.
8. Ratafia. Dette er en slags likør fremstilt av fruktsaft. Ratafia er ofte tilsatt mindre mengder aromastoffer (ratafia av kirsebær, solbær, bringebær, aprikoser etc.).

9. Akevitt og annet brennevin fremstilt ved destillasjon av alkohol sammen med frukter eller andre plantedeler eller urter.
10. Brennevin fremstilt av eplesider (calvados), av plommer (mirabelle, quetsch), av kirsebær (kirsch) eller av andre frukter.
11. Arak, brennevin fremstilt av ris- eller palmevin.
12. Brennevin fremstilt ved destillasjon av gjæret saft av johannesbrød.
13. Alkoholholdige aperitiffer (absintlikør, bitterlikør etc.), **unntatt** de som er basert på vin av friske druer som hører under **posisjon 22.05**.
14. Alkoholholdig (ikke-medisinsk) "limonade".
15. Frukt-, nøtte- eller grønnsaksafter tilsatt alkohol, og med alkoholstyrke over 0,5 vol. %, **unntatt** produkter som hører under **posisjon 22.04**.
16. Alkoholholdige drikkevarer, av og til kalt "kosttilskudd", som skal bevare helsen og velværet. De kan for eksempel være på basis av ekstrakter fra planter, fruktkonsentrater, lecitin, kjemikalier etc. og være tilsatt vitaminer og jernforbindelser.
17. Drikkevarer som skal etterlikne vin, fremstilt ved å blande destillert sprit med frukt- eller nøttesaft og/eller vann, sukker, fargestoffer, smaksstoffer eller andre ingredienser, **unntatt** produkter som hører under **posisjon 22.04**.
18. Brennevin fremstilt ved destillasjon av melasse fra sukkerbeter.

**Posisjonen omfatter ikke:**

- a. Vermut og annen aperitiff på basis av vin av friske druer (**posisjon 22.05**).
- b. Etylalkohol og annet brennevin, denaturert (uansett styrke) og udenaturert etylalkohol med alkoholstyrke minst 80 vol. % (**posisjon 22.07**).

**22.09 EDDIK SAMT EDDIKERSTATNINGER FREMSTILT AV EDDIKSYRE.****I. EDDIK.**

Eddik er en sur væske fremstilt ved eddikgjæring under tilgang av luft og ved konstant temperatur, som vanligvis ikke overstiger 20 °C til 30 °C, av alkoholholdige væsker av hvilken som helst opprinnelse eller av forskjellige sukker- eller stivelsesoppløsninger som har gjennomgått alkoholgjæring, under innvirkning av eddikkakterien *Mycoderma aceti* eller andre eddiksyrebakterier.

Posisjonen omfatter følgende eddiksorter som kan skilles fra hverandre ved sin opprinnelse:

1. **Vineddik.** Den er blekgul til rød av farge, avhengig av den vintype den er fremstilt av. Den har en særegen *bouquet* som skyldes innholdet av for eksempel vinestere.
2. **Øl- eller malteddik; eddik av eplesider, pærevin eller annen gjæret frukt.** Disse er vanligvis gulaktige av farge.
3. **Eddik av alkohol,** fargeløs i naturlig tilstand.
4. **Eddik fremstilt av korn, melasse, hydrolyserte poteter, myse, etc.**

**II. EDDIKERSTATNINGER.**

Eddikerstatninger er fremstilt ved å fortynne eddiksyre med vann. De er ofte farget med sukkerkulør eller med andre organiske fargestoffer (se også unntak a nedenfor).

\*  
\* \*

Eddik og eddikerstatninger brukes som smakstilsetninger eller til konservering av matvarer og kan selv være tilsatt smaksstoffer i form av grønnsaker, for eksempel estragon og/eller krydderier.

**Posisjonen omfatter ikke:**

- a. Vandige oppløsninger som inneholder mer enn 10 vektprosent eddiksyre (**posisjon 29.15**). Bestemmelsene i note 1.d til kapittel 22 får imidlertid ikke anvendelse på oppløsninger som vanligvis inneholder 10 til 15 vektprosent eddiksyre, men som er tilsatt smaks- og/eller fargestoffer, for bruk i matvarer som eddikerstatninger. Slike oppløsninger hører fortsatt under denne posisjonen.
- b. Legemidler som hører under **posisjon 30.03** eller **30.04**.
- c. Eddik til toalettbruk (**posisjon 33.04**).