

KAPITTEL 20

**PRODUKTER AV GRØNNSAKER, FRUKTER, NØTTER
ELLER ANDRE PLANTEDELER***Alminnelige bestemmelser*

Dette kapitlet omfatter:

1. Grønnsaker, frukter, nøtter og andre spiselige plantedeler, tilberedt eller konservert med eddik eller eddiksyre.
2. Grønnsaker, frukter, nøtter, fruktskall og andre plantedeler, tilberedt med sukker.
3. Syltetøy, fruktgelé, marmelade samt puré og pasta av frukter eller nøtter, fremstilt ved koking eller annen varmebehandling.
4. Homogeniserte grønnsaker og frukter.
5. Frukt- eller grønnsakssaft, ugjærede og ikke tilsatt alkohol eller med alkoholstyrke høyst 0,5 volumprosent.
6. Grønnsaker, frukter, nøtter og andre spiselige plantedeler tilberedt eller konservert på andre måter enn det som er forutsetningen i kapittel 7, 8 eller 11 eller andre steder i tolltariffen.
7. Produkter som hører under posisjon 07.14, 11.05 eller 11.06 (**unntatt** mel og pulver av produkter som hører under **kapittel 8**), som er tilberedt eller konservert på andre måter enn nevnt i kapittel 7 eller 11.
8. Frukt som er konservert ved osmotisk dehydrering.

Disse produktene kan være hele, i biter eller knust.

Kapitlet omfatter ikke:

- a. Næringsmidler som inneholder mer enn 20 vektprosent pølse, kjøtt, flekk, slakteavfall, blod, fisk, krepsdyr, bløtdyr eller andre virvelløse dyr som lever i vann, eller enhver blanding derav (**kapittel 16**).
- b. Bakverk fylt med frukt (for eksempel fruktterter) (**posisjon 19.05**).
- c. Supper og buljonger samt preparater for tillaging av supper og buljonger og homogeniserte, sammensatte næringsmidler som hører under **posisjon 21.04**.
- d. Frukt- eller grønnsakssaft med alkoholstyrke over 0,5 volumprosent (**kapittel 22**).

20.01 GRØNNSAKER, FRUKTER, NØTTER OG ANDRE SPISELIGE PLANTEDELER, TILBEREDTE ELLER KONSERVETE MED EDDIK ELLER EDDIKSYRE.

Denne posisjonen omfatter grønnsaker (se note 3 til dette kapitlet), frukter, nøtter og andre spiselige plantedeler, tilberedt eller konservert med hjelp av eddik eller eddiksyre, med eller uten tilsetning av salt, krydderier, sennep, sukker eller annet søtningsstoff. Disse produkter kan også inneholde olje eller andre tilsetningsstoffer. De kan foreligge i bulk (i tønner, fat etc.) eller i krukker, flasker, bokser eller i lufttett lukket emballasje, ferdig for detalj salg. Posisjonen omfatter også pikkels og liknende varer.

Varer under denne posisjonen skiller seg fra sauser under **posisjon 21.03** ved at de sistnevnte varer hovedsakelig foreligger i flytende form eller som emulsjoner eller suspensjoner som ikke er ment å spise som en egen rett, men skal brukes som tilbehør til mat eller i forbindelse med tilberedning av visse matretter.

De viktigste produktene som konserveres slik som beskrevet i posisjonsteksten er agurker, kepaløk, sjalottløk, tomater, blomkål, oliven, kapers, sukkermais, artiskokkhjerner, palmehjerner, jams, valnøtter og mangoer.

20.02 TOMATER, TILBEREDTE ELLER KONSERVERTE PÅ ANNEN MÅTE ENN MED EDDIK ELLER EDDIKSYRE.

Denne posisjonen omfatter tomater, hele eller i biter, **unntatt** tomater som er tilberedt eller konservert med eddik eller eddiksyre (**posisjon 20.01**) og tomater som beskrevet under **kapittel 7**. Tomater hører under denne posisjonen, uansett emballasjens art.

Posisjonen omfatter også homogeniserte eller konserverte tomater (for eksempel tomatpuré, -pasta eller -konsentrat) og tomatsaft med et tørrstoffinnhold på 7 vektprosent eller mer. Posisjonen **omfatter imidlertid ikke** tomatketchup og annen tomatsaus (**posisjon 21.03**) og tomatsuppe og preparater for til-laging av tomatsuppe (**posisjon 21.04**).

**20.03 SOPPER OG TRØFLER, TILBEREDTE ELLER KONSERVERTE PÅ ANNEN MÅTE
ENN MED EDDIK ELLER EDDIKSYRE.**

Denne posisjonen omfatter alle sopper (herunder stilker) og trøfler, **unntatt** de som er tilberedt eller konservert med eddik eller eddiksyre (**posisjon 20.01**) og de som er beskrevet under **kapittel 7**. Produkter som hører under denne posisjonen kan være hele, i biter (for eksempel skivede) eller homogeniserte.

20.04 ANDRE GRØNNSAKER, TILBEREDTE ELLER KONSERVERTE PÅ ANNEN MÅTE ENN MED EDDIK ELLER EDDIKSYRE, FRYSTE, UNNTATT VARER SOM HØRER UNDER POSISJON 20.06.

De frysede grønnsakene som hører under denne posisjonen er slike som hører under **posisjon 20.05** når de ikke er frysede (se kommentarene til vedkommende posisjon). Begrepet "frysede" er definert i de alminnelige bestemmelser til kapittel 7.

Som eksempler på de mest vanlige varer i handelen som hører under denne posisjonen kan nevnes:

1. **Poteter (chips eller franske poteter)**, kokt eller delvis kokt i olje og deretter frysede.
2. **Frysede sukkermais, på kolber eller som korn, gulrøtter, erter etc.**, også forkokt, med smør eller annen saus i lufttett lukket emballasje (for eksempel i en plastpose).
3. "Knödel", "Klöße", "Nockerln", frysede produkter på basis av potetmel.

20.05 ANDRE GRØNNSAKER, TILBEREDTE ELLER KONSERVERTE PÅ ANNEN MÅTE ENN MED EDDIK ELLER EDDIKSYRE, IKKE FRYSTE, UNNTATT VARER SOM HØRER UNDER POSISJON 20.06.

Betegnelsen ”grønnsaker” i denne posisjonen er begrenset til å omfatte produkter som er nevnt i note 3 til dette kapitlet. Slike produkter (**andre enn** de som er tilberedt eller konservert med eddik eller eddiksyre som hører under **posisjon 20.01** og frysede grønnsaker som hører under **posisjon 20.04** samt grønnsaker tilberedt med sukker som hører under **posisjon 20.06**) føres under denne posisjonen når de er tilberedt eller konservert på andre måter enn det som er forutsetningen i kapittel 7 eller 11.

Slike produkter hører under denne posisjonen, uansett emballasjens art (ofte i bokser eller annen lufttett lukket emballasje).

Disse produkter, som kan være hele, i biter eller knust, kan være konservert i vann, i tomatsaus eller med andre ingredienser ferdig til umiddelbar bruk. De kan også være homogenisert eller blandet med hverandre (salater).

Av varer som hører under denne posisjonen, kan nevnes:

1. **Oliven** som ved behandling med fortynnet sodaoppløsning eller som etter en lengre tid i saltlake er ferdig til direkte konsum. (Oliven som bare er midlertidig konservert i saltlake, føres fortsatt under **posisjon 07.11** - se kommentarene til vedkommende posisjon.)
2. ”**Sauerkraut**”, dvs. fint oppsnittet, saltet og delvis gjæret kål.
3. **Sukkermais, på kolber eller som korn, gulrøtter, erter etc.**, forkokt, eller med smør eller annen saus.
4. **Produkter i form av tynne rektangulære flak fremstilt av mel av poteter**, salt og små mengder natriumglutamat og delvis dekstrinert ved etterfølgende fukting og tørking. Slike produkter skal fortæres som chips etter noen sekunders koking i olje.

Posisjonen omfatter heller ikke:

- a. Sprø, krydrede varer (snacks) som hører under **posisjon 19.05**.
- b. Grønnsaksafter som hører under **posisjon 20.09**.
- c. Grønnsaksafter med alkoholstyrke over 0,5 volumprosent (**kapittel 22**).

20.06 GRØNNSAKER, FRUKTER, NØTTER, FRUKTSKALL OG ANDRE PLANTEDELER, KANDISERTE, GLASSERTE ELLER PÅ LIKNENDE MÅTE TILBEREDTE MED SUKKER.

Ved fremstilling av produkter som hører under denne posisjonen, blir frukter, nøtter, fruktskall og andre plantedeler først behandlet med kokende vann som bløtgjør materialet og gir sukkeret anledning til å trenge dypt inn. Ved gjentatte oppkok og lagring i sirup med stadig økende sukkerkonsentrasjon vil frukten bli tilstrekkelig gjennomtrukket med sukker til å sikre en varig konservering.

De viktigste produktene som tilberedes med sukker er frukter eller nøtter i hel tilstand (kirsebær, aprikoser, pærer, plommer, kastanjer (*"marrons glacés"*), valnøtter etc.), i båter eller biter (appelsiner, sitroner, ananas etc.), fruktskall (av cedrater, sitroner, appelsiner, meloner etc.), andre plantedeler (angelika, ingefær, jams, søtpoteter etc.) og blomster (fioler, mimoser etc.).

Såkalte **"drained products"** er tilberedt med en sukkerlake (for eksempel en blanding av invertsukker eller glukose med en viss mengde sakkrose) som ikke krystalliserer ved påvirkning av luft. Når frukten er gjennomtrukket, vil det overflødig sukker renne av (*"drain"*). Slike produkter er klebrige ved berøring.

Glasserte produkter fremstilles av ovennevnte *"drained products"* ved at disse dyppes i en sakkroseoppløsning som - ved tørking - danner et tynt, glinsende overdrag.

Kandiserte produkter fremstilles ved at produktet gjennomtrekkes av en sakkroseoppløsning som - ved tørking - danner krystaller på overflaten eller inne i produktet.

De produkter som er tilberedte med sukker og nedlagt i sukkeroppløsninger, uansett emballasjens art, er **unntatt** fra denne posisjonen (**posisjon 20.02, 20.03** eller **20.05** når det gjelder grønnsaker, eller **posisjon 20.08** når det gjelder frukter, nøtter, fruktskall og andre spiselige plantedeler, for eksempel *"marrons glacés"* eller ingefær).

Tørkede frukter (for eksempel dadler og svsker) føres fortsatt under **kapittel 8** selv med tilsetning av mindre mengder sukker, eller selv om overflaten er dekket av et lag tørket **naturlig** sukker som kan gi frukten utseende av kandisert frukt under denne posisjonen.

20.07 SYLTETØY, FRUKTGELÉ, MARMELADE SAMT PURÉ OG PASTA AV FRUKTER ELLER NØTTER, FREMSTILT VED KOKING ELLER ANNEN VARMEBEHANDLING, OGSÅ TILSATT SUKKER ELLER ANNET SØTNINGSSTOFF.

Syltetøy fremstilles ved å koke hele frukter eller fruktulp eller visse grønnsaker (for eksempel gresskar, auberginer) eller andre produkter (for eksempel ingefær, rosenblad) sammen med noenlunde like deler sukker. Ved avkjøling stivner massen og inneholder da større eller mindre biter av frukten.

Marmelade er et slags syltetøy, vanligvis fremstilt av sitrusfrukter.

Fruktgelé fremstilles ved koking av fruktsafter (av rå eller kokt frukt) sammen med sukker. Ved avkjøling stivner massen og blir klar og fri for fruktstykker.

Til fremstilling av **puré av frukter eller nøtter** blir silt fruktmasse eller pulveriserte nøtter kokt - med eller uten sukker - til en tyktflytende masse. Fruktpuré atskiller seg fra syltetøy ved et forholdsvis større innhold av frukt og ved jevnere konsistens.

Pasta av frukter eller nøtter (epler, kveder, pærer, aprikoser, mandler etc.) er fordampet puré av fast eller nesten fast konsistens.

Produkter som hører under denne posisjonen, og som vanligvis er søtet med sukker, kan være søtet med syntetiske søtningsstoffer (for eksempel sorbitol) i stedet for sukker.

Denne posisjonen omfatter også homogeniserte næringsmidler.

Posisjonen omfatter ikke:

- a. Gelé og pasta som foreligger i form av sukkertøy eller konfekt (henholdsvis **posisjon 17.04** eller **18.06**).
- b. Geléer fremstilt av gelatin, sukker og fruktsaft eller kunstige fruktessenser (**posisjon 21.06**).

20.08 FRUKTER, NØTTER OG ANDRE SPISELIGE PLANTEDELER, TILBEREDTE ELLER KONSERVERTE PÅ ANNEN MÅTE, OGSÅ TILSATT SUKKER ELLER ANNET SØTNINGSSTOFF ELLER ALKOHOL, IKKE NEVNT ELLER INNBEFATTET ANNET STED.

Denne posisjonen omfatter frukter, nøtter og andre spiselige plantedeler, hele, i biter eller knust, herunder blandinger derav, tilberedte eller konserverte på annen måte enn bestemt for varer under andre kapitler eller under foranstående posisjoner i dette kapitlet.

Posisjonen omfatter blant annet:

1. Mandler, jordnøtter, betelnøtter (arekanøtter) og andre nøtter, tørr-ristede, ristet i olje eller fett, også med innhold av eller dekket med vegetabilsk olje, salt, smaksstoffer, krydder eller andre tilsetninger.
2. Peanøttsmør som består av en pasta av knuste, ristede jordnøtter, også tilsatt salt eller olje.
3. Frukter (herunder fruktskall og -frø) konserverte i vann, sukkeroppløsning, kjemikalier eller alkohol.
4. Fruktpulp, sterilisert, også kokt eller varmebehandlet på annen måte.
5. Hele frukter, for eksempel ferskener (herunder nektariner), aprikoser, appelsiner (med eller uten skall, steiner eller kjerner) som er knuste og steriliserte. Disse produkter kan være tilsatt vann eller sukkeroppløsning, forutsatt at de ikke derved er blitt ferdige til direkte forbruk og derfor hører under **posisjon 22.02** som drikkevarer.
6. Frukter som er kokte eller varmebehandlet på annen måte. Frukter som er dampkokte eller kokte i vann, fryste, hører imidlertid under **posisjon 08.11**.
7. Stengler, røtter og andre spiselige plantedeler (for eksempel ingefær, angelika, jams, søtpoteter, humleskudd, vinblader, palmehjerter) som er konserverte i sukkeroppløsning eller tilberedte på annen måte.
8. Tamarindbelger i sukkeroppløsning.
9. Frukter, nøtter, fruktskall og andre spiselige plantedeler, tilberedte med sukker og nedlagt i sukkeroppløsning (for eksempel "marrons glacés" eller ingefær), uansett emballasjens art.
10. Frukt konservert ved osmotisk dehydrering. Med uttrykket "osmotisk dehydrering" forstås en prosess hvor biter av frukt blir nedlagt i en konsentrert sukkersirup, slik at mye av vannet og det naturlige sukkerinnholdet i frukten blir erstattet med sukker fra sirupen. Frukten kan deretter bli lufttørket for ytterligere å redusere væskeinnholdet.

Produktene som hører under denne posisjonen kan være søtet med kunstige søtningsstoffer (for eksempel sorbitol) i stedet for sukker. Andre ingredienser (for eksempel stivelse) kan være tilsatt produkter som hører under denne posisjonen, forutsatt at de ikke endrer produktenes vesentlige karakter av frukter, nøtter eller andre spiselige plantedeler.

Produktene som hører under denne posisjonen foreligger vanligvis i bokser, krukker eller lufttette beholdere, eller i fat, tønner eller liknende beholdere.

Posisjonen **omfatter heller ikke** 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 enkel art eller forskjellige arter, blandet med andre stoffer, for eksempel én eller flere planteekstrakter, og som ikke skal konsumeres i den foreliggende tilstand, men som er av de slag som brukes for tilberedning av urteuttrekk eller urtete (for eksempel **posisjon 08.13, 09.09** eller **21.06**).

Posisjonen **omfatter ikke** frukter, nøtter eller andre spiselige plantedeler som er omdannet til sukkervarer (herunder slike som er basert på naturlig honning) som hører under **posisjon 17.04**.

Posisjonen **omfatter dessuten heller ikke** 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), og som ikke skal konsumeres i den foreliggende tilstand, men som er av de slag som brukes enten direkte som smakstilsetning i drikkevarer eller for å tilberede ekstrakter til fremstilling av drikkevarer (**kapittel 9** eller posisjon **21.06**).

20.09 FRUKT- OG GRØNNSAKSAFTER (HERUNDER DRUEMOST), UGJÆREDE OG IKKE TILSATT ALKOHOL, OGSÅ TILSATT SUKKER ELLER ANNET SØTNINGSSTOFF (+).

Med hensyn til safter som er ugjærede og ikke tilsatt alkohol, se note 6 til dette kapitlet.

De frukt- og grønnsakssaftene som hører under denne posisjonen, fremstilles vanligvis ved mekanisk åpning eller pressing av friske, uskadde, modne frukter eller grønnsaker. Pressingen kan (som tilfellet er når det gjelder sitrusfrukter) utføres ved hjelp av mekaniske innretninger som arbeider etter samme prinsipp som de sitronpresser som brukes i husholdningen, eller ved pressing, eventuelt etter forutgående mosing eller maling (særlig når det gjelder epler), eller ved behandling med kaldt eller varmt vann eller med damp (for eksempel når det gjelder tomater, solbær og visse grønnsaker som gulrøtter og selleri). Safter i denne posisjonen omfatter også kokosnøttvann.

De væsker som fås på denne måte gjennomgår siden følgende behandlinger:

- a. **Klaring** for å skille saften fra mesteparten av de faste stoffer, ved hjelp av klaremidler (gelatin, albumin, infusoriejord etc.) eller enzymer, ved sentrifugering eller ved ultrafiltrering, hvor den sistnevnte prosessen også brukes for å sterilisere produktene.
- b. **Filtrering**, ofte ved hjelp av filterplater forsynt med kiselgur, cellulose etc.
- c. **Avlufting** for å fjerne oksygen som kunne ødelegge fargen og aromaen.
- d. **Homogenisering**, når det gjelder visse safter som fås fra meget kjøttrike frukter (tomater, ferskener etc.).
- e. **Sterilisering** for å hindre gjæring. Forskjellige metoder kan anvendes, for eksempel pasteurisering (langtids- eller hurtigpasteurisering, elektrisk sterilisering i apparater utstyrt med elektroder, sterilisering ved filtrering, konservering under trykk ved hjelp av karbondioksid, nedkjøling, kjemisk sterilisering (for eksempel ved hjelp av svoveldioksid eller natriumbenzoat), behandling med ultrafiolette stråler eller ionebyttere.

Som et resultat av disse forskjellige behandlinger består frukt- og grønnsakssaftene vanligvis av klare, ugjærede væsker. Visse safter (særlig slike som fås av kjøttrike frukter som for eksempel aprikoser, ferskener og tomater) inneholder fremdeles deler av fruktkjøttet i finfordelt form, enten i suspensjon eller som bunnfall.

Posisjonen omfatter også slike relativt sjelden forekommende safter som fremstilles av tørkede frukter, forutsatt at disse i frisk tilstand inneholder saft. Som eksempel kan nevnes "sviskesaft" fremstilt av svisker ved behandling i flere timer med varmt vann i diffusører. Posisjonen **omfatter imidlertid ikke** de mer eller mindre flytende produkter som fås ved oppvarming i vann av friske eller tørkede frukter (for eksempel einebær, nyper) som praktisk talt ikke inneholder saft. Slike produkter klassifiseres vanligvis i **posisjon 21.06**.

Safter som hører under denne posisjonen, kan være **konsentrerte** (også fryste) eller i form av **krystaller eller pulver**, men bare under forutsetning av at de er fullstendig eller nesten fullstendig oppløselige i vann. Slike produkter fås vanligvis ved prosesser som innebærer oppvarming (også i vakuum) eller frysing (frysetørking).

Visse konsentrerte safter kan skilles fra de tilsvarende ikke-konsentrerte safter på grunnlag av deres "Brix-verdi" (se varenummernote 3 til dette kapitlet).

Forutsatt at de beholder sin opprinnelige karakter, kan frukt- og grønnsakssaftene som hører under denne posisjonen, inneholde nedennevnte stoffer, enten de skyldes fremstillingsprosessen eller er tilsatt særskilt:

20

1. Sukker.
2. Andre søtningsstoffer, naturlige eller kunstige, under forutsetning av at den tilsatte mengde ikke overskrider det som er nødvendig for normal søtning, og at saftene for øvrig er av en slik beskaffenhet, især når det gjelder det innbyrdes forhold mellom de forskjellige bestanddeler (se punkt 4 nedenfor), at de hører under denne posisjonen.
3. Stoffer som er tilsatt for å konservere saften eller hindre gjæring (for eksempel svoveldioksid, karbondioksid, enzymer).
4. Standardiseringsmidler (for eksempel sitronsyre, vinsyre) og stoffer som er tilsatt for å erstatte slike bestanddeler som er ødelagte eller skadede under fremstillingsprosessen (for eksempel vitaminer, fargestoffer) eller for å fiksere aromaen (for eksempel sorbitol som er tilsatt pulverisert eller krystallinsk saft av sitrusfrukt). Denne posisjonen **omfatter imidlertid ikke** fruktsafter hvor en av bestanddelene (sitronsyre, flyktig olje utvunnet av frukten, etc.) er tilsatt i en slik mengde at forholdet mellom de forskjellige bestanddeler slik de forekommer i den naturlige saft, utvilsomt er blitt endret. I slike tilfeller har varen mistet sin opprinnelige karakter.

De grønnsaksafter som hører under denne posisjonen, kan også være tilsatt salt (natriumklorid), krydderier eller smaksstoffer.

Under denne posisjonen hører likeledes blandinger av saft av frukter eller grønnsaker av samme eller ulike slag samt rekonstituert saft (dvs. et produkt som fås ved å tilsette så meget vann til konsentrert saft at det ikke overstiger den mengde som finnes i liknende ikke-konsentrerte safter av normal sammensetting).

Tilsetting av vann til en normal frukt- eller grønnsaksaft resulterer imidlertid i et fortynnet produkt som har karakter av drikkevarer som hører under **posisjon 22.02**. Det samme er tilfelle hvis konsentrert saft blir tilsatt en større mengde vann enn nødvendig for å rekonstituere den opprinnelige naturlige saft. Frukt- og grønnsaksafter som inneholder en større mengde karbondioksid enn det som normalt forekommer i saft konservert med nevnte stoff (karboniserte fruktsafter), samt limonade og karbonisert vann aromatisert med fruktsaft, er også **unntatt (posisjon 22.02)**.

Denne posisjonen omfatter også druemost, uansett anvendelsen, forutsatt at den er ugjæret. Da den har gjennomgått samme behandling som andre fruktsafter, likner druemost meget på vanlig druesaft. Den kan foreligge i form av et konsentrat eller endog i form av krystaller (i sistnevnte form er den i handelen kjent som ”*grape sugar*” eller ”*grape honey*” og anvendes i konditorier eller sukkervareindustrien til fremstilling av honningkake (”*gingerbread*”), sukkertøy etc.).

Druemost som er delvis gjæret, enten gjæringen er avbrutt eller ikke, og ugjæret druemost med tilsetting av alkohol, hører begge under **posisjon 22.04** når alkoholstyrken er over 0,5 volumprosent.

Denne posisjonen omfatter heller ikke:

- a. Tomatsaft med et tørrstoffinnhold av 7 vektprosent eller mer (**posisjon 20.02**).
- b. Frukt- eller grønnsaksafter med alkoholstyrke over 0,5 volumprosent (**kapittel 22**).

o
o o

Kommentar til underposisjon

Underposisjon 2009.11 (varenummer 20.09.1100)

Med ”fryst appelsinsaft” menes også konsentrert appelsinsaft som, selv om den er nedkjølt til en temperatur på ca. -18 °C, ikke er fryst til fast form helt igjennom.