

## KAPITTEL 17

## SUKKER OG SUKKERVARER

*Alminnelige bestemmelser*

Dette kapitlet omfatter ikke bare sukker i egentlig forstand (for eksempel sakkarose, laktose, maltose og glukose eller fruktose), men også sirup, kunsthonning, karamell, melasse fremstilt ved utvinning eller raffinering av sukker og sukkervarer. Sukker i fast form og melasse under dette kapittel kan være tilsatt fargestoffer, smaksstoffer (for eksempel sitronsyre eller vanilje) eller kunstige søtningsstoffer (for eksempel aspartam eller stevia), forutsatt at de beholder sin opprinnelige karakter av sukker eller melasse.

**Kapitlet omfatter ikke:**

- a. Sukkervarer som inneholder kakao eller sjokolade (**unntatt** hvit sjokolade), uansett mengde, og sukret kakaopulver (**posisjon 18.06**).
- b. Sukrede næringsmidler som hører under **kapittel 19, 20, 21** eller **22**.
- c. Sukret dyrefôr (**posisjon 23.09**).
- d. Kjemiske rene sukkerarter (unntatt sakkarose, laktose, maltose, glukose og fruktose) og vandige oppløsninger derav (**posisjon 29.40**).
- e. Legemidler som inneholder sukker (**kapittel 30**).

**17.01 RØR- OG BETESUKKER SAMT KJEMISK REN SAKKAROSE, I FAST FORM (+).**

**Rørsukker** utvinnes av saftene av sukkerrørets stengler. **Betesukker** utvinnes av saften som fås ved ekstraksjon av roten av sukkerbeten.

**Rå sukker** av rør- og betesukker foreligger i form av brune krystaller eller andre faste former. Fargen skyldes forurensninger. Dets sakkroseinnhold i tørr tilstand er mindre enn 99,5 vektprosent beregnet ved polarisasjon (se varenummernote 1). Det skal vanligvis foredles til raffinerte sukkervarer. Rå sukker kan imidlertid være så rent at det er egnet til konsum uten raffinering.

**Raffinert** rør- og betesukker er utvunnet ved videre bearbeiding av rå sukker. Det er vanligvis en hvit, krystallinsk masse som markedsføres i forskjellige finhetsgrader eller i form av terninger, skiver, stenger eller i regelmessige støpte, sagde eller skårne stykker.

I tillegg til det rå eller raffinerte sukkeret som er nevnt ovenfor, omfatter denne posisjonen brunt sukker som består av hvitt sukker blandet med små mengder av for eksempel karamell eller melasse, og kandisukker som består av store krystaller som fremstilles ved en langsom krystallisering av konsentrert sukkeroppløsning.

Det presiseres at rør- og betesukker føres under denne posisjonen **bare** når det foreligger i fast form (herunder i pulverform). Slikt sukker kan også være tilsatt smaks- eller fargestoffer.

Sirup av rør- og betesukker som består av vandige sukkeroppløsninger, hører under **posisjon 17.02** når det ikke er tilsatt smaks- eller fargestoffer, ellers i **posisjon 21.06**.

Posisjonen **omfatter heller ikke** preparater i fast form (herunder granuler eller pulver) som har mistet sin karakter av sukker, av de slag som er for tilberedning av drikkevarer (**posisjon 21.06**).

Posisjonen omfatter også kjemisk ren sakkrose i fast form, uansett opprinnelse. Sakkrose (unntatt kjemisk ren sakkrose) fremstilt av andre planter enn sukkerrør og sukkerbeter, er **unntatt (posisjon 17.02)**.

o  
o o

**Kommentar til underposisjoner**

**Underposisjonene 1701.12, 1701.13 og 1701.14** (varenumrene 1701.1210, 17.01.1290, 17.01.1310, 17.01.1390, 17.01.1410 og 1701.1490)

Rå sukker av rørsukker som det foreligger i handelen inneholder alltid mer enn 0,1 % invert sukker, mens innholdet av invert sukker i rå sukker av betesukker vanligvis er mindre enn 0,1 %. Disse to typene rå sukker kan også skilles fra hverandre ved deres forskjell i lukt som utvikles når prøver av hvert sukker, oppløst i vann, lagres i tette beholdere over natten.

**17.02 ANNET SUKKER, HERUNDER KJEMISK REN LAKTOSE, MALTOSE, GLUKOSE OG FRUKTOSE, I FAST FORM; SIRUP OG ANDRE SUKKEROPPLØSNINGER UTEN TILSETTING AV SMAKS- ELLER FARGESTOFFER; KUNSTHONNING, OGSÅ BLANDET MED NATURLIG HONNING; KARAMELL.**

Denne posisjonen omfatter annet sukker i fast form, sirup og også kunsthonning og karamell.

**A. ANNET SUKKER.**

Denne delen omfatter **annet sukker** enn sukker under **posisjon 17.01** eller kjemisk rene sukkerarter under **posisjon 29.40**, i fast form (herunder sukker i pulverform), også tilsatt smaks- eller fargestoffer. De viktigste sukkerarter som hører under denne posisjonen, er følgende:

1. **Laktose** (også kjent som melkesukker) ( $C_{12}H_{22}O_{11}$ ) forekommer i melk og fremstilles kommersielt av myse. Posisjonen omfatter både kommersiell og kjemisk ren laktose. Slike produkter må, beregnet av tørrstoffet, inneholde mer enn 95 vektprosent laktose, uttrykt som vannfri laktose. For å beregne tørrstoffet i et produkt skal betegnelsen "tørrstoff" omfatte både fritt vann og vann fra krystallisasjon. Produkter som er fremstilt av myse, og som inneholder, beregnet av tørrstoffet, 95 vektprosent laktose eller derunder, uttrykt som vannfri laktose, er **unntatt** (vanligvis **posisjon 04.04**).

I raffinert tilstand er kommersiell laktose et hvitt, litt søtt, krystallinsk pulver. Kjemisk ren laktose, enten vannfri eller hydratisert, forekommer som harde, fargeløse krystaller, og opptar lukt.

Laktose brukes i stor utstrekning, sammen med melk, til fremstilling av næringsmidler for barn. Den brukes også til fremstilling av sukkervarer, syltetøy eller marmelade og i farmasien.

2. **Invert sukker** er hovedbestanddelen i naturlig honning. Kommersielt blir det hovedsakelig fremstilt ved hydrolyse av raffinerte sakkarseopløsninger og består av like vektmengder glukose og fruktose. Invert sukker forekommer i fast form eller som en tyktflytende sirup (se del B). Det brukes i farmasien, til brødbaking, til fremstilling av hermetisk frukt og kunsthonning og i bryggeriindustrien.
3. **Glukose** som forekommer i naturlig tilstand i frukt og honning. Sammen med like deler fruktose danner den invert sukker.

Denne posisjonen omfatter dekstrose (kjemisk ren glukose) og kommersiell glukose (glykose).

Dekstrose ( $C_6H_{12}O_6$ ) er et hvitt, krystallinsk pulver. Det brukes i næringsmiddelindustrien og i den farmasøytiske industri.

Kommersiell glukose dannes ved hydrolyse av stivelse med syrer og/eller enzymer. Foruten dekstrose inneholder den alltid disakkarider, trisakkarider og andre polysakkarider (maltose, maltotriose etc.) i vekslende mengder. Den har et innhold av reduserende sukker, uttrykt som dekstrose, på minst 20 vektprosent av tørrsubstansen. Den forekommer vanligvis som en fargeløs, mer eller mindre tyktflytende væske (glukosesirup, se del B), eller som klumper eller blokker, eller som et amorft pulver. Den brukes hovedsakelig i næringsmiddelindustrien, i bryggeriene, i tobakksfermentering og i farmasien.

4. **Fruktose** ( $C_6H_{12}O_6$ ) som forekommer i store mengder sammen med glukose - i søte frukter og i honning. Den fremstilles teknisk av kommersiell glukose (for eksempel maissirup), fra sakkarse eller ved hydrolyse av inulin, et stoff som finnes særlig i røttene av georginer og jordskokker. Fruktose foreligger som et hvitt, krystallinsk pulver eller som en tyktflytende sirup (se del B). Det er søtere enn vanlig sukker (sakkarse) og er særlig egnet til bruk for diabetikere. Denne posisjonen omfatter både kommersiell og kjemisk ren fruktose.
5. **Sakkarse** utvunnet av andre planter enn sukkerbete og sukkerrør. Den viktigste er **lønnesukker** fremstilt av sevjen av forskjellige arter lønnetrær, særlig av *Acer saccharum* og *Acer nigrum* som hovedsakelig vokser i Canada og i den nordøstlige delen av USA. Sevjen blir vanligvis konsentrert og

utkrystallisert i uraffinert tilstand for at den skal beholde visse bestanddeler som gir sukkeret dets utsøkte smak. Lønnesukker forekommer også i handelen som sirup (se del B). Annen sakkárosesirup (se del B) blir utvunnet av søt sorghum (*Sorghum vulgare var. saccharatum*), johannesbrød, visse palmearter etc.

6. **Maltodekstriner** (eller **dekstrin-maltoser**) fremstilles ved samme prosess som kommersiell glukose. De inneholder maltose og polysakkarider i varierende mengder. De er imidlertid mindre hydrolyserte og har derfor et lavere innhold av reduserende sukker enn kommersiell glukose. Posisjonen omfatter bare slike produkter hvor innholdet av reduserende sukker, uttrykt som dektrose, overstiger 10 % av tørrsubstansen (men under 20 %). Produkter av dette slag hvor innholdet av reduserende sukker ikke overstiger 10 %, hører under **posisjon 35.05**. Maltodekstriner forekommer vanligvis som hvitt pulver, men de blir også markedsført i form av sirup (se del B). De brukes hovedsakelig til fremstilling av spedbarnmat og dietetiske næringsmidler med lavt kaloriinnhold, som fyllstoffer for smaksstoffer eller fargestoffer for næringsmidler, og som bærestoff i den farmasøytiske industri.
7. **Maltose** ( $C_{12}H_{22}O_{11}$ ) fremstilles teknisk av stivelse ved hydrolyse med maltdiastase og foreligger i form av et hvitt, krystallinsk pulver. Maltose brukes i bryggeriindustrien. Denne posisjonen omfatter både kommersiell og kjemisk ren maltose.

### B. SIRUP.

Denne delen omfatter sirup av alle slags sukkerarter (herunder laktosesirup og **andre** vandige oppløsninger **enn** vandige oppløsninger av kjemisk rene sukkerarter som hører under **posisjon 29.40**), **under forutsetning av** at de ikke er tilsatt smaks- eller fargestoffer (se kommentarene til **posisjon 21.06**).

I tillegg til sirup nevnt under del A foran (for eksempel glukose- (stivelse)sirup, fruktosesirup, sirup av maltodekstriner, sirup av invertsukker og også sakkárosesirup), omfatter denne posisjonen:

1. **Flytende sukker** fremstilt ved at sukker som hører under dette kapittel, er oppløst i vann.
2. **Safter og sirup** fremstilt ved uttrekk av sukker fra sukkerbete og sukkerrør etc. Disse kan inneholde, i form av urenheter, pektin, albumin, mineralske salter etc.
3. **Bordsirup** ("golden syrup"), som inneholder sakkárosen og invertsukker. Bordsirup fremstilles enten av den sirup som blir til overs ved sukkerraffineringen etter utkrystalliseringen av det raffinerte sukker eller også av bete- og rørsukker ved invertering av en del av sakkárosen eller ved tilsetning av invert-sukker.

### C. KUNSTHONNING.

Betegnelsen "kunsthonning" omfatter blandinger på basis av sakkárosen, glukose eller invertsukker, vanligvis tilsatt smaks- og fargestoffer og tillaget med henblikk på å etterlikne naturlig honning. Blandinger av naturlig honning og kunsthonning føres også under denne posisjonen.

### D. KARAMELL.

Karamell er et brunt ikke-krystallinsk stoff med aromatisk lukt. Det kan ha en mer eller mindre sirup-lignende konsistens eller foreligge i fast form, vanligvis som pulver.

Det fremstilles av sukker (vanligvis glukose eller sakkárosen) eller av melasse ved en kortere eller lengre varmebehandling ved en temperatur mellom 120 - 180 °C.

Avhengig av fremstillingsprosessen fås en hel serie produkter varierende fra **karamellisert sukker** (eller melasse), som vanligvis har et høyt sukkerinnhold beregnet av tørrstoffet (omkring 90 %), til **sukkerkulør** med et meget lavt sukkerinnhold.

Karamellisert sukker eller melasse brukes som smakstilsetning, særlig ved fremstilling av søte desserter, iskrem eller konditorvarer. Sukkerkulør brukes (på grunn av at sukkeret i meget høy grad er omdannet til fargestoffet melanoidin) som fargestoff ved for eksempel kjeksproduksjon, brygging og fremstilling av visse alkoholfrie drikkevarer.

**17.03 MELASSE FREMSTILT VED UTVINNING ELLER RAFFINERING AV SUKKER (+).**

Melasse som hører under denne posisjonen er bare fremstilt ved utvinning eller raffinering av sukker. Det mest vanlige er som et normalt biprodukt fra utvinningen eller raffineringen av bete- eller rørsukker eller fra produksjon av fruktose fra mais. Det er en brun eller svart, seig masse som inneholder større mengder sukker som vanskelig lar seg utkrystallisere. Det kan imidlertid være pulverisert.

Melasse av betesukker blir vanligvis ikke konsumert som sådan. Derimot er visse raffinerte former av rørsuktermelasse og maismelasse egnet som menneskeføde og selges som matsirup eller bordsirup. Melasse brukes hovedsakelig som råmateriale ved destillasjon av alkohol og alkoholholdige drikkevarer (for eksempel rom av rørsuktermelasse), til fremstilling av dyrefôr og som kaffeerstatning. Av og til blir sukker utvunnet av melasse.

Melasse som hører under denne posisjonen kan være avfarget, farget eller tilsatt smaksstoffer.

o  
o o

**Kommentar til underposisjon**

**Underposisjon 1703.10** (varenumrene 17.03.1010 og 17.03.1090)

Melasse av rørsukker kan skilles fra annen melasse under posisjon 17.03 ved sin lukt og kjemiske sammensetning.

**17.04 SUKKERVARER (HERUNDER HVIT SJOKOLADE), UTEN INNHOLD AV KAKAO.**

Denne posisjonen omfatter de fleste sukkerprodukter som foreligger i handelen i fast eller halvfast form, vanligvis egnet til umiddelbar bruk, og som har fellesbetegnelsen **sukkertøy** eller **sukkerverer**.

Posisjonen omfatter blant annet:

1. Sukret tyggegummi og liknende.
2. Drops (også med innhold av maltekstrakt).
3. Karameller, pastiller, sukkertøy, nougat, mandler overtrukket med sukker, ”*Turkish delights*” og liknende varer.
4. Marsipan.
5. Produkter som foreligger som halspastiller eller liknende, og som hovedsakelig består av sukker (også tilsatt andre næringsmidler, for eksempel gelatin, stivelse eller mel) og smaksstoffer (herunder stoffer med medisinske egenskaper, for eksempel benzylalkohol, mentol, eukalyptol og tolubalsam). Imidlertid, halspastiller eller liknende som inneholder stoffer med medisinske egenskaper, unntatt smaksstoffer, hører under **kapittel 30, forutsatt** at innholdet av disse stoffer i hver enkelt pastill er av en slik mengde at produktet derved har fått terapeutisk eller profylaktisk anvendelse.
6. Hvit sjokolade som består av sukker, kakaosmør, tørrmelk og smaksstoffer, men uten kakao (bortsett fra ubetydeligheter). (Kakaosmør anses ikke som kakao.)
7. Lakrisekstrakt (plater, blokker, stenger, pastiller etc.) som inneholder mer enn 10 vektprosent sakkrose. Når lakrisekstrakt foreligger (dvs. er tilberedt) som sukkertøy (med eller uten tilsetning av smaksstoffer), hører den imidlertid under denne posisjonen uansett sukkerinnhold.
8. Fruktgelé og fruktmasse i form av sukkertøy.
9. Masser basert på sukker som inneholder lite eller intet tilsatt fett, og som kan omdannes direkte til sukkerverer nevnt i denne posisjonen, men som også kan brukes til fyllmasse i varer nevnt i denne posisjonen eller i andre posisjoner, for eksempel:
  - a. Fondantmasse fremstilt av sakkrose, sakkrose- eller glukosesirup eller invertsukkersirup med eller uten smaksstoffer og blir brukt til fremstilling av fondant og til fyllmasse i sukkertøy og sjokolade etc.
  - b. Nougatmasse som er luftige blandinger av sukker, vann og kolloidale materialer (for eksempel eggehvite) og enkelte ganger tilsatt små mengder fett, med eller uten nøtter, frukter eller andre vegetabiliske produkter, og blir brukt til fremstilling av nougat og som fyllmasse i sjokolade etc.
  - c. Mandelmasse fremstilt hovedsakelig av mandler og sukker og brukes vesentlig til fremstilling av marsipan.
10. Produkter basert på naturlig honning, i form av sukkerverer (for eksempel «halva»)

**Unntatt fra posisjonen er:**

- a. Lakrisekstrakt (som ikke er tilberedt sukkertøy) med et sakkroseinnhold av 10 vektprosent eller mindre (**posisjon 13.02**).

## 17

- b. Sukkervarer som inneholder kakao (**posisjon 18.06**). (Kakaosmør anses i denne forbindelse ikke som kakao.)
- c. Næringsmidler, for eksempel frukter, nøtter, fruktskall etc., tilberedt med sukker (**posisjon 20.06**) og syltetøy, fruktgelé etc. (**posisjon 20.07**).
- d. Sukkervarer, tyggegummi o.l. (særlig for diabetikere) inneholdende kunstig søtningsstoff (for eksempel sorbitol) i stedet for sukker; masser fremstilt av sukker som inneholder forholdsvis store mengder tilsatt fett og av og til melk eller nøtter, og som ikke kan omdannes direkte til sukkervarer (**posisjon 21.06**).
- e. Legemidler som hører under **kapittel 30**.