

AVSNITT IV

**TILBEREDTE NÆRINGSMIDLER; DRIKKEVARER, ETYL-
ALKOHOL OG EDDIK; TOBAKK OG VARER FREMSTILT AV
TOBAKKERSTATNINGER; PRODUKTER, OGSÅ MED INNHOLD AV
NIKOTIN, FOR INHALERING UTEN FORBRENNING; ANDRE
NIKOTINHOLDIGE PRODUKTER FOR OPPTAK AV NIKOTIN I
MENNESKEKROPPEN**

KAPITTEL 16

**PRODUKTER AV KJØTT, FLESK, FISK, KREPSDYR, BLØTDYR
ELLER ANDRE VIRVELLØSE DYR SOM LEVER I VANN, ELLER AV
INSEKTER**

Alminnelige bestemmelser

Dette kapitlet omfatter tilberedte næringsmidler fremstilt ved behandling av kjøtt, fleisk, slakteavfall (for eksempel labber, føtter, skinn, hjerter, tunger, lever, tarmer og mager), blod, insekter, fisk (herunder fiskeskinn), krepsdyr, bløtdyr eller andre virvelløse dyr som lever i vann. Kapitlet omfatter slike varer når de er tilberedt eller konservert på annen måte enn bestemt for varer under kapittel 2 eller 3, note 6 til kapittel 4 eller posisjon 05.04, for eksempel varer som er:

1. Tilberedt som pølser eller liknende produkter.
2. Kokt, dampkokt, grillet, stekt, ristet eller tilberedt ved annen varmebehandling, **unntatt** røykt fisk og røykte krepsdyr, bløtdyr eller andre virvelløse dyr som lever i vann (også varmrøykt) (**posisjonene 03.05, 03.06, 03.07 og 03.08**), krepsdyr i skall som er dampkokt eller kokt i vann (**posisjon 03.06**), bløtdyr som har vært gjenstand for skålding eller andre former for varmesjokk (som ikke innebærer varmebehandling som sådan) som er nødvendig for åpne skjellet eller stabilisere muskelen før transport eller frysing (**posisjon 03.07**), samt mel og pelleter som er fremstilt av varmebehandlet fisk og varmebehandlede krepsdyr, bløtdyr eller andre virvelløse dyr som lever i vann, (**posisjon 03.09**).
3. Tilberedt eller konservert som ekstrakter, safter eller marinade, tilberedt av fiskerogn som kaviar eller kaviar etterlikninger, eller bare dekket med meljevning eller griljermel (knust, tørket brød), tilberedt med trøfler eller kryddret (for eksempel med både salt og pepper), etc.
4. Fint homogeniserte varer som bare er basert på produkter som hører under dette kapitlet (for eksempel tilberedt eller konservert kjøtt, fleisk, slakteavfall, blod, insekter, fisk eller krepsdyr, bløtdyr eller andre virvelløse dyr som lever i vann). Disse homogeniserte næringsmidlene kan inneholde små mengder synlige biter av kjøtt, fisk osv, og dessuten små mengder av bestanddeler tilsatt som smaksstoff, konserveringsmiddel eller for andre formål. Homogenisering alene, er imidlertid ikke nok til å klassifisere et produkt som næringsmiddel under kapittel 16.

For retningslinjer til å kunne skjelle mellom varer under kapitlene 2 og 3 på den ene side og varer under kapittel 16 på den annen, se kommentarene til kapitlene 2 og 3.

Dette kapitlet omfatter også næringsmidler (herunder såkalte "tilberedte måltider"), og som for eksempel består av pølse, kjøtt, fleisk, slakteavfall, blod, insekter, fisk eller krepsdyr, bløtdyr eller andre virvelløse dyr som lever i vann, sammen med grønnsaker, spaghetti, saus etc., forutsatt at de inneholder

16

mer enn 20 vektprosent pølse, kjøtt, flek, slakteavfall, blod, insekter, fisk eller krepsdyr, bløtdyr eller andre virvelløse dyr som lever i vann, eller enhver blanding derav. Såfremt et produkt inneholder to eller flere av de ovennevnte produktene (for eksempel både kjøtt og fisk), skal det føres under den posisjon i kapittel 16 som omfatter den eller de komponenter hvis vektandel er størst. I alle tilfeller er det den reelle vekt av kjøtt, fisk etc. som skal tas i betraktning, og ikke vekten av de samme komponenter før tilberedning. (Det presiseres imidlertid at fylte varer som hører under **posisjon 19.02**, sauser og preparater for tillaging av sauser, smaksstoffer av de slag som er beskrevet under **posisjon 21.03**, supper og buljonger samt preparater for tillaging av supper og buljonger og homogeniserte, sammensatte næringsmidler av de slag som er beskrevet under **posisjon 21.04**, alltid hører under disse posisjoner.)

Kapitlet omfatter heller ikke:

- a. Mel og pulver tjenlig til menneskeføde, fremstilt av kjøtt, flek eller slakteavfall (herunder produkter av sjøpattedyr) (**posisjon 02.10**) eller av fisk (**posisjon 03.09**) eller av insekter (**posisjon 04.10**).
- b. Mel, pulver og pelleter utjenlig til menneskeføde, fremstilt av insekter (**posisjon 05.11**), av kjøtt eller flek (herunder slike produkter av kjøtt fra sjøpattedyr), av fisk eller av krepsdyr, bløtdyr eller andre virvelløse dyr som lever i vann (**posisjon 23.01**).
- c. Tilberedte produkter av kjøtt, flek, slakteavfall, fisk etc. til dyrefôr (**posisjon 23.09**).
- d. Legemidler som hører under **kapittel 30**.

16.01 PØLSER OG LIKNENDE PRODUKTER AV KJØTT, FLESK, SLAKTEAVFALL, BLOD ELLER INSEKTER; TILBEREDTE NÆRINGSMIDLER PÅ BASIS AV DISSE PRODUKTER.

Denne posisjonen omfatter pølser og liknende produkter, dvs. **tilberedte produkter** som består av kjøtt, fleisk, slakteavfall (herunder tarmer og mager) eller insekter, som er hakket eller malt, eller av blod, fylt i tarmer, mager, blærer, pølseskinn eller liknende (naturlige eller kunstige). Noen av disse produkter kan imidlertid være uten skinn, idet de bare er presset i den form som er karakteristisk for pølser, dvs. i form av en sylinder eller en liknende form med et tverrsnitt som er rundt, ovalt eller rektangulært (med mer eller mindre avrundede hjørner).

Pølser og liknende produkter kan være rå, kokt, stekt eller røykt og kan være tilsatt fett, stivelse, krydderier etc. Dessuten kan de inneholde relativt store biter kjøtt, fleisk eller slakteavfall. Pølser og liknende hører fortsatt under denne posisjonen selv om de er skåret i skiver eller pakket i lufttette beholdere.

Posisjonen omfatter blant annet:

1. Pølser og liknende produkter på basis av kjøtt (for eksempel frankfurterpølse, salamipølse).
2. Leverpølse (også av fjærfelever).
3. Blodpølse og pølse av nyretalg og havremel.
4. "Andouillettes" (små fleskepølser), servelatpølse, bologneserpølse (mortadella) og liknende spesialiteter.
5. Posteier, galantiner og liknende spesialiteter, forutsatt at de er pakket i pølsetarmer eller presset i den form som er karakteristisk for pølser.

Denne posisjonen omfatter også visse næringsmidler (herunder såkalte "tilberedte måltider") basert på pølser eller liknende produkter (se de alminnelige bestemmelser til dette kapitlet, tredje avsnitt).

Posisjonen omfatter imidlertid ikke:

- a. Kjøtt, fylt i blærer, tarmer eller liknende (naturlige eller kunstige) uten på forhånd å være malt eller hakket, for eksempel rull av skinke eller bog (vanligvis **posisjon 02.10** eller **16.02**).
- b. Rått kjøtt, hakket eller malt, men uten innhold av andre ingredienser, selv om det er pakket i tarmer eller liknende (**kapittel 2**).
- c. Produkter i emballasje av en beskaffenhet som vanligvis ikke brukes som pølseskinn, med mindre disse produkter hører under denne posisjonen uten slik emballasje (vanligvis **posisjon 16.02**).
- d. Fjærfekjøtt, kokt eller varmebehandlet på annen måte og bare utbenet, for eksempel kalkunrull (**posisjon 16.02**).

16

16.02 ANNET TILBEREDT ELLER KONSERVERT KJØTT, FLESK, SLAKTEAVFALL, BLOD ELLER INSEKTER.

Denne posisjonen omfatter alt tilberedt eller konservert kjøtt, fleisk, slakteavfall, blod eller insekter av det slag som hører under dette kapitlet, **med unntak av pølser og liknende produkter (posisjon 16.01), kjøttekstrakter og kjøttsafter (posisjon 16.03).**

Posisjonen omfatter:

1. Kjøtt, fleisk og slakteavfall som er kokt (**unntatt** det som er skåldet eller tilsvarende behandlet - se de alminnelige bestemmelser til kapittel 2), dampkokt, grillet, stekt, ristet eller tilberedt ved annen varmebehandling.
2. Posteier, galantiner og liknende spesialiteter, **forutsatt** at de ikke oppfyller de betingelser som er fastsatt for pølser og liknende produkter under **posisjon 16.01**.
3. Kjøtt, fleisk og slakteavfall tilberedt eller konservert på annen måte enn bestemt for varer under kapittel 2 eller posisjon 05.04), herunder varer som bare er dekket med meljevning eller griljermel (knust, tørket brød), eller er tilberedt med trøfler eller krydret (for eksempel med både salt og pepper) eller fint homogeniserte (se de alminnelige bestemmelser til dette kapitlet, punkt 4).
4. Produkter av blod, **unntatt** blodpølse og liknende produkter som hører under **posisjon 16.01**.
5. Næringsmidler (herunder såkalte "tilberedte måltider") med innhold av mer enn 20 vektprosent kjøtt, fleisk, slakteavfall, blod eller insekter (se de alminnelige bestemmelser til dette kapitlet).

Posisjonen omfatter heller ikke:

- a. Pasta (ravioli etc.) fylt med kjøtt, fleisk eller slakteavfall (**posisjon 19.02**).
- b. Sauser og preparater for tillaging av sauser, tilberedte smaksstoffer (**posisjon 21.03**).
- c. Supper og buljonger samt preparater for tillaging av supper og buljonger og homogeniserte, sammensatte næringsmidler (**posisjon 21.04**).

16.03 EKSTRAKTER OG SAFTER AV KJØTT, FLESK, FISK, KREPSDYR, BLØTDYR OG ANDRE VIRVELLØSE DYR SOM LEVER I VANN.

Selv om de ekstrakter som hører under denne posisjonen har forskjellig opprinnelse, er deres fysiske egenskaper (utseende, lukt, smak etc.) og kjemiske sammensetning meget like.

Posisjonen omfatter:

1. **Kjøttekstrakter.** Dette er konsentrater som vanligvis fremstilles ved koking eller dampkoking av kjøtt under trykk og ved innkoking av kjøttkraften etter at fettet er fjernet ved filtrering eller sentrifugering. Slike ekstrakter kan være i fast eller flytende form alt etter konsentrasjonsgraden.
2. **Kjøttsafter** fremstilt ved pressing av rått kjøtt.
3. **Ekstrakter av fisk eller av krepsdyr, bløtdyr eller andre virvelløse dyr som lever i vann.** Fiskeekstrakter er fremstilt ved for eksempel innkoking av vannekstrakt fra kjøtt av sild eller annen fisk eller fremstilt av fiskemel (også avfettet). Ved produksjonen kan bestanddeler som gir fiskesmak (for eksempel trimetylamin i tilfelle det er saltvannsfisk) helt eller delvis fjernes, og slike ekstrakter har derfor liknende egenskaper som kjøttekstrakter.
4. **Safter** fremstilt ved pressing av rå fisk eller krepsdyr, bløtdyr eller andre virvelløse dyr som lever i vann.

Alle disse produktene kan være tilsatt salt eller andre stoffer i mengder som er tilstrekkelig for å gjøre dem holdbare.

Ekstrakter brukes til fremstilling av visse tilberedte næringsmidler, for eksempel supper (også konsentrerte) og sauser. Safter anvendes hovedsakelig til dietetisk bruk.

Posisjonen omfatter ikke:

- a. Supper og buljonger samt preparater for tillaging av supper og buljonger og homogeniserte, sammensatte næringsmidler med innhold av ekstrakt av kjøtt, fisk etc. (herunder supper og buljonger i form av terninger eller blokker), og som foruten slike produkter også inneholder andre stoffer, for eksempel fett, gelatin og vanligvis en stor mengde salt (**posisjon 21.04**).
- b. Konsentrert limvann av fisk eller sjøpattedyr som hører under **posisjon 23.09**.
- c. Legemidler hvor produkter under denne posisjonen bare tjener som bærer for det medisinske stoff (**kapittel 30**).
- d. Peptoner og peptonater (**posisjon 35.04**).

16.04 FISK, TILBEREDT ELLER KONSERVERT; KAVIAR OG KAVIAR-ETTERLIKNINGER AV ROGN.

Denne posisjonen omfatter:

1. Fisk som er kokt, dampkokt, grillet, stekt, ristet eller tilberedt ved annen varmebehandling. Det presiseres imidlertid at røykt fisk (også varmrøykt), hører fortsatt under **posisjon 03.05, forutsatt** at den ikke er tilberedt på noen annen måte.
2. Fisk som er tilberedt eller konservert i eddik, olje etc.; marinert fisk (fisk tilberedt i vin, eddik etc. og tilsatt krydderier eller andre ingredienser); fiskepølser; fiskeposteier; varer benevnt "ansjospasta" og "laksepasta" (pasta fremstilt av nevnte fiskeslag og tilsatt fett), etc.
3. Fisk og deler derav, tilberedte eller konserverte på andre måter enn bestemt for varer under posisjonene 03.02 til 03.05, for eksempel fiskefileter som bare er dekket med meljevning eller griljermel (knust tørkebrød), tilberedt milt og lever, fint homogenisert fisk (se de alminnelige bestemmelser til dette kapitlet, punkt 4) samt pasteurisert eller sterilisert fisk.
4. Visse næringsmidler (herunder såkalte "tilberedte måltider") med innhold av fisk (se de alminnelige bestemmelser til dette kapitlet).
5. Kaviar. Denne varen fremstilles av rogn av stør, en fisk som lever i elvene i en rekke land (Italia, Alaska, Tyrkia, Iran og Russland). De mest kjente artene av stør er Beluga, Schirp, Ossiotr og Sewruge. Kaviar foreligger vanligvis i form av en bløt, kornet masse som består av fiskerogn med en diameter mellom 2 og 4 millimeter. Fargen varierer fra sølvgrå til grønnsvart. Kaviar har en sterk lukt og en lett saltsmak. Varen forekommer også presset til en homogen pasta, av og til formet i små, tynne sylindriske stykker eller pakket i små beholdere.
6. Kaviaretterlikninger. Dette er produkter som konsumeres som kaviar, men er laget av rogn av annen fisk enn stør (for eksempel laks, karpe, gjedde, tunfisk, multe, torsk, rognkjeks). Den er vasket og rensset for vedhengende organer, saltet og av og til presset eller tørket. Slik rogn kan også være krydret og farget.

Alle de forannevnte varer føres fortsatt under denne posisjonen også om de foreligger i lufttett lukket emballasje.

Posisjonen omfatter heller ikke:

- a. Fiskerogn, dvs. fiskeegg, som ikke er tilberedt eller konservert, eller bare tilberedt eller konservert på en måte som er tillatt i kapittel 3, andre enn slike som er anvendelige for direkte konsum som kaviar eller kaviaretterlikninger (**kapittel 3**).
- b. Fiskeekstrakter og safter (**posisjon 16.03**).
- c. Pasta fylt med fisk (**posisjon 19.02**).
- d. Sauser og preparater for tillaging av sauser, tilberedte smaksstoffer (**posisjon 21.03**).
- e. Supper og buljonger samt preparater for tillaging av supper og buljonger og homogeniserte, sammensatte næringsmidler (**posisjon 21.04**).

16.05 KREPSDYR, BLØTDYR OG ANDRE VIRVELLØSE DYR SOM LEVER I VANN, TILBEREDEDTE ELLER KONSERVERTE.

Kommentarene til posisjon 16.04 gjelder også, når det gjelder hvilke ulike tilstander produktene som hører under denne posisjonen kan foreligge i, med nødvendige tillempinger, for krepsdyr, bløtdyr og andre virvelløse dyr som lever i vann.

De krepsdyr og bløtdyr som oftest tilberedes og konserveres omfatter krabber, reker, hummer, languster, kreps, blåskjell, blekkspruter og snegler. De viktigste andre virvelløse dyr som lever i vann som tilberedes eller konserveres, og som hører under denne posisjonen er kråkeboller (sjøpinnsvin), sjøpølser («bêches-de-mer») og maneter.

Denne posisjonen omfatter imidlertid **ikke** krepsdyr i skall som er dampkøkt eller kōkt i vann (også med små mengder tilsatte kjemiske konserveringsmidler) (**posisjon 03.06**) og bløtdyr som **kun** har vært gjenstand for skālding eller andre former for varmesjokk (som ikke innebærer varmebehandling som sādān) som er nødvendig for åpne skjellet eller stabilisere muskelen før transport eller frysing (**posisjon 03.07**).

