

KAPITTEL 19

PRODUKTER AV KORN, MEL, STIVELSE ELLER MELK; BAKVERK*Alminnelige bestemmelser*

Dette kapitlet omfatter en rekke tilberedte produkter som vanligvis brukes som næringsmidler, og som er fremstilt enten direkte av korn som hører under kapittel 10, av varer som hører under kapittel 11, av matmel, grovt mel og pulver av vegetabilsk opprinnelse som hører under andre kapitler (fint og grovt mel og gryn av korn, stivelse, fint og grovt mel og pulver av frukter og grønnsaker) eller av varer som hører under posisjonene 04.01 - 04.04. Kapitlet omfatter også bakverk selv om det ikke inneholder mel, stivelse eller andre kornprodukter.

Beregning av kakaoinnholdet, i henhold til note 3 til dette kapitlet og posisjon 19.01, kan vanligvis gjøres ved å multiplisere summen av innholdet av teobromin og koffein med faktoren 31. Det presiseres at betegnelsen "kakao" omfatter kakao i enhver form, herunder kakaopasta og kakao i fast form.

Kapitlet omfatter ikke:

- a. Næringsmidler (unntatt fylte produkter som hører under **posisjon 19.02**) som inneholder mer enn 20 vektprosent pølse, kjøtt, flekk, slakteavfall, blod, insekter, fisk, krepsdyr, bløtdyr eller andre virvelløse dyr som lever i vann, eller enhver blanding derav (**kapittel 16**).
- b. Næringsmidler av fint eller grovt mel, gryn, stivelse eller maltekstrakt som inneholder minst 40 vektprosent kakaopulver, beregnet av en helt fettfri basis, og næringsmidler av varer som hører under posisjon 04.01 - 04.04 som inneholder minst 5 vektprosent kakaopulver, beregnet av en helt fettfri basis (**posisjon 18.06**).
- c. Brente kaffeerstatninger som inneholder kaffe - uansett mengde - (**posisjon 09.01**) og andre brente kaffeerstatninger (for eksempel brent bygg) (**posisjon 21.01**).
- d. Pulver (av andre varer enn mel, stivelse, maltekstrakt eller varer som hører under posisjonene 04.01 - 04.04) til fremstilling av eggekrem, desserter, spise-is eller liknende næringsmidler (vanligvis **posisjon 21.06**).
- e. Varer av mel eller stivelse, spesielt tilberedt som dyrefôr (for eksempel hundekjeks) (**posisjon 23.09**).
- f. Legemidler og andre produkter som hører under **kapittel 30**.

19.01 MALTEKSTRAKT; NÆRINGSMIDLER AV MEL, GRYN, STIVELSE ELLER MALT-EKSTRAKT, SOM IKKE INNEHOLDER KAKAO ELLER INNEHOLDER MINDRE ENN 40 VEKTPROSENT KAKAO, BEREGNET AV EN HELT FETTFRI BASIS, IKKE NEVNT ELLER INNBEFATTET ANNET STED; NÆRINGSMIDLER AV VARER SOM HØRER UNDER POSISJONENE 04.01 - 04.04, OG SOM IKKE INNEHOLDER KAKAO ELLER INNEHOLDER MINDRE ENN 5 VEKTPROSENT KAKAO, BEREGNET AV EN HELT FETTFRI BASIS, IKKE NEVNT ELLER INNBEFATTET ANNET STED.

I. Maltekstrakt.

Maltekstrakt fremstilles ved å bløtlegge malt i vann og med påfølgende inndamping av oppløsningen.

Varen føres fortsatt under denne posisjonen også om den foreligger i blokker, som pulver eller i mer eller mindre flytende form.

Maltekstrakt tilsatt lecitin, vitaminer, salt etc., føres fortsatt under denne posisjonen, **forutsatt** at den ikke foreligger som legemidler som hører under **kapittel 30**.

Maltekstrakt brukes hovedsakelig ved fremstilling av næringsmidler for spedbarn og småbarn, til dietetisk bruk, til matlaging eller til fremstilling av farmasøytiske preparater. I tyktflytende form brukes den uten videre bearbeiding også i bakerier og i tekstilindustrien.

Posisjonen omfatter ikke:

- a. Sukkervarer med innhold av maltekstrakt som hører **under posisjon 17.04**.
- b. Øl og andre drikkevarer (for eksempel maltonvin) fremstilt på basis av malt (**kapittel 22**).
- c. Maltzymer (**posisjon 35.07**).

II. Næringsmidler av fint eller grovt mel, gryn, stivelse eller maltekstrakt, som ikke inneholder kakao eller inneholder mindre enn 40 vektprosent kakao, beregnet av en helt fettfri basis, ikke nevnt eller innbefattet annet sted.

Denne posisjonen omfatter en rekke tilberedte næringsmidler på basis av fint eller grovt mel, gryn, stivelse eller maltekstrakt og får sin vesentlige karakter fra slike ingredienser, selv om disse ikke utgjør den største andel i vekt eller volum.

Disse hovedingredienser kan være tilsatt andre ingredienser, for eksempel melk, sukker, egg, kasein, albumin, fett, olje, smaksstoffer, gluten, fargestoffer, vitaminer, frukt eller andre ingredienser for å øke varens dietetiske verdi, eller kakao i en mengde av under 40 vektprosent, beregnet av en helt fettfri basis (se de alminnelige bestemmelser til dette kapitlet).

Det presiseres imidlertid at produkter som inneholder mer enn 20 vektprosent pølse, kjøtt, flekk, slakteavfall, blod, insekter, fisk, krepsdyr, bløtdyr eller andre virvelløse dyr som lever i vann, eller enhver blanding derav, er **unntatt (kapittel 16)**.

Under denne posisjonen gjelder følgende:

- A. Med betegnelsen "**fint og grovt mel**" menes ikke bare mel av korn som hører under kapittel 11, men også matmel og -pulver av vegetabilsk opprinnelse som hører under andre kapitler, for eksempel mel av soyabønner. Betegnelsen **omfattet imidlertid ikke** mel og pulver av tørkede grønnsaker (**posisjon 07.12**), av poteter (**posisjon 11.05**) eller av tørkede belgfrukter (**posisjon 11.06**).

- B. Med betegnelsen ”**stivelse**” menes både ikke omdannet stivelse og stivelse som er forgelatinisert eller gjort oppløselig, **men ikke** videre bearbeidde stivelsesprodukter som for eksempel dekstrin-maltose.

De varene som hører under denne posisjonen kan være flytende, foreligge i form av pulver, granulater, deig eller i annen fast form, for eksempel strimler eller skiver.

Disse varene brukes ofte ved fremstilling av drikkevarer, velling, mat for spedbarn og småbarn, diettmat etc. ved bare å blande eller koke dem med melk eller vann, eller ved fremstilling av kaker, pudding, eggekrem og liknende.

De kan også foreligge som halvfabrikater for næringsmiddelindustrien.

Posisjonen omfatter blant annet følgende varer:

1. Mel fremstilt ved inndamping av en blanding av melk, sukker og mel.
2. Blandinger som består av eggepulver, tørrmelk, maltekstrakt og kakaopulver.
3. ”Racahout”, et næringsmiddel av rismel, forskjellige stivelsessorter, mel av søte eikenøtter, sukker og kakaopulver, og tilsatt vanilje som smaksstoff.
4. Blandinger som består av mel av korn og fruktmel, vanligvis tilsatt kakaopulver, eller av fruktmel tilsatt kakaopulver.
5. Maltet melk og liknende næringsmidler som består av tørrmelk og maltekstrakt, med eller uten sukker.
6. ”Knödel”, ”Klöße”, ”Nockerln” med ingredienser, for eksempel semule, mel av korn, brødsmuler, fett, sukker, egg, krydder, gjær, syltetøy eller frukt. Slike varer på basis av mel av poteter hører imidlertid under **kapittel 20**.
7. Ferdigblandet deig som hovedsakelig består av mel av korn med sukker, fett, egg eller frukt (herunder deig i stekeformer og tilforment deig).
8. Ustekt pizza, bestående av en pizzabunn (deig) dekket med forskjellige ingredienser, for eksempel ost, tomat, matolje, kjøtt, flek, ansjos. Pizza som er forstekt eller stekt hører imidlertid under **posisjon 19.05**.

I tillegg til de varer som er unntatt fra dette kapitlet i henhold til kapitlets alminnelige bestemmelser, **omfatter denne posisjonen heller ikke:**

- a. Selvhevende mel og ”swelling” (forgelatinisert) mel som hører under **posisjon 11.01** eller **11.02**.
- b. Blandinger av mel av korn (**posisjon 11.01** eller **11.02**), blandinger av fint eller grovt mel av belgfrukter eller blandinger av mel eller pulver av frukter (**posisjon 11.06**), forutsatt at disse blandinger ikke er videre bearbeidd.
- c. Pasta og couscous som hører under **posisjon 19.02**.
- d. Tapioka og tapiokaerstatninger (**posisjon 19.03**).
- e. Helt, eller delvis tilberedt bakverk som behøver ytterligere tilberedning før fortæring (**posisjon 19.05**).
- f. Sauser og preparater for tillaging av sauser (**posisjon 21.03**).

- g. Supper og buljonger samt preparater for tillaging av supper og buljonger og homogeniserte, sammensatte næringsmidler (**posisjon 21.04**).
- h. Teksturerte, vegetabiliske proteinprodukter (**posisjon 21.06**).
- ij. Drikkevarer som hører under **kapittel 22**.

III. Næringsmidler av varer som hører under posisjonene 04.01 - 04.04, og som ikke inneholder kakao eller inneholder mindre enn 5 vektprosent kakao, beregnet av en helt fettfri basis, ikke nevnt eller innbefattet annet sted

Produktene under denne posisjonen kan skjernes fra produktene som hører under posisjonene 04.01 - 04.04 ved at de, i tillegg til naturlige melkebestanddeler, inneholder andre ingredienser som ikke tiltales i de nevnte posisjoner. Posisjon 19.01 omfatter derfor for eksempel:

1. Næringsmidler i pulverform eller i flytende form til bruk som mat for spedbarn og småbarn eller til dietetisk bruk, og som består av melk tilsatt andre ingredienser (for eksempel gryn, gjær).
2. Næringsmidler av melk, fremstilt ved å erstatte én eller flere melkebestanddeler (for eksempel smørfett) med et annet stoff (for eksempel vegetabilisk fett).

Varer under denne posisjonen kan være søtet og inneholde kakaopulver. Posisjonen **omfatter imidlertid ikke** varer som har karakter av sukkervarer (**posisjon 17.04**), varer som inneholder 5 vektprosent eller mer med kakaopulver, beregnet av en helt fettfri basis (**posisjon 18.06**) og drikkevarer (**kapittel 22**).

Posisjonen omfatter også blandinger og basisstoffer (for eksempel pulvere) til fremstilling av spiseis, men **ikke** iskrem og annen spise-is på basis av melkebestanddeler (**posisjon 21.05**).

19.02 PASTA, OGSÅ KOKT ELLER FYLT (MED KJØTT ELLER ANDRE PRODUKTER) ELLER TILBEREDT PÅ ANNEN MÅTE, FOR EKSEMPEL SPAGHETTI, MAKARONI, NUDLER, LASAGNE, GNOCCHI, RAVIOLI, CANNELLONI; COUSCOUS, OGSÅ TILBEREDT.

Pastaer som hører under denne posisjonen er ugjærede produkter fremstilt av semule eller mel av hvete, mais, ris, poteter etc.

Semulen eller melet (eller blandinger derav) blir først blandet med vann og knadd til en deig som også kan inneholde andre ingredienser (for eksempel meget finhakkede grønnsaker, grønnsakssaft eller -puré, egg, melk, gluten, diastase, vitaminer, fargestoffer, smaksstoffer).

Deigen blir deretter bearbeidd (for eksempel ved ekstrudering og skjæring, ved utkjevling og skjæring, ved pressing, ved forming eller ved agglomerering i roterende tromler) til ønskede former (for eksempel rør, strimler, tråder, muslingskall, perler, korn, stjerner, bokstaver). Under denne behandling tilsettes av og til litt olje. Det ferdige produkt får ofte sitt navn fra de forannevnte former (for eksempel makaroni, tagliatelle, spaghetti, nudler).

Produktene blir vanligvis tørket før markedsføring for å gjøre transport, lagring og oppbevaring lettere. I tørket form er de sprø. Posisjonen omfatter også produkter som ikke er tørket (dvs. fuktige eller ferske) og fryste produkter, for eksempel fersk gnocchi og fryst ravioli.

Pasta som hører under denne posisjonen kan være kokt eller varmebehandlet på annen måte, fylt med kjøtt, fisk, ost eller andre ingredienser - uansett mengde - eller tilberedt på annen måte (for eksempel til ferdige middagsretter som inneholder andre ingredienser, for eksempel grønnsaker, saus, kjøtt). Ved koking eller annen varmebehandling blir pastaen mykere uten at den forandrer sin opprinnelige form.

Fylt pasta kan være helt lukket (for eksempel ravioli), åpen i endene (for eksempel cannelloni) eller lagvis "oppbygd", for eksempel lasagne.

Posisjonen omfatter også couscous som er varmebehandlet semule. Couscous som hører under denne posisjonen kan være kokt eller tilberedt på annen måte (for eksempel tilsatt kjøtt, grønnsaker og andre ingredienser til en komplett rett med samme navn).

Posisjonen omfatter ikke:

- a. Varer, unntatt fylt pasta, som inneholder mer enn 20 vektprosent pølse, kjøtt, flekk, slakteavfall, blod, insekter, fisk, krepsdyr, bløtdyr eller andre virvelløse dyr som lever i vann, eller enhver blanding derav (**kapittel 16**).
- b. Supper og buljonger samt preparater for tillaging av supper og buljonger, som inneholder pasta (**posisjon 21.04**).

19.03 TAPIOKA OG TAPIOKAERSTATNINGER FREMSTILT AV STIVELSE, I FORM AV FLAK, GRYN, PERLER ELLER LIKNENDE.

Denne posisjonen omfatter spiselige produkter av maniokstivelse (tapioka), sagostivelse (sago), potetstivelse (farinoka, potettapioka, potetsago) eller av liknende stivelser (arrowrot, salepp, yucca etc.).

Ved fremstilling av disse produktene blir stivelse blandet med vann til en tykk pasta som presses gjennom en sil eller perforert gryte. Dråpevis faller den så ned på en metallplate som er oppvarmet til 120 °C til 150 °C. Dråpene danner små pelleter eller flak som av og til blir knust eller granulert. Ved en annen prosess blir stivelsespastaen behandlet i beholdere oppvarmet med damp.

Produktene forekommer i handelen i form av flak, korn, perler og liknende. De brukes til fremstilling av supper, desserter eller diettmat.

19.04 NÆRINGSMIDLER TILBEREDT VED OPPUSTING ELLER STEKING AV KORN ELLER KORNDUKTER (F.EKS. CORNFLAKES); KORN (UNNTATT MAIS) I FORM AV KJERNER ELLER FLAK ELLER ANNET BEARBEIDD KORN (UNNTATT MEL OG GRYN), FORKOKT ELLER TILBEREDT PÅ ANNEN MÅTE, IKKE NEVNT ELLER INNBEFATTET ANNET STED.

A. Næringsmidler tilberedt ved oppusting eller steking av korn eller kornprodukter (for eksempel cornflakes).

Denne gruppen omfatter en rekke næringsmidler fremstilt av korn (mais, hvete, ris, bygg etc.) som er gjort sprø ved oppusting eller steking. De brukes hovedsakelig, med eller uten melk, som frokostretter. Salt, sukker, melasse, maltekstrakt, frukt eller kakao etc. (se note 3 og de alminnelige bestemmelser til dette kapitlet) kan være tilsatt i løpet av eller etter fremstillingen.

Gruppen omfatter også liknende matvarer fremstilt ved oppusting eller steking av mel eller kli.

Cornflakes fremstilles av maiskorn ved at frøhinner og kimer fjernes og sukker, salt og maltekstrakt tilsettes. Kornene bløtes så med damp og vales til flak som til slutt stekes i roterende ovner. Den samme fremgangsmåten brukes også for hvete og andre kornsorter.

Puffet ris og hvete hører også under denne gruppen. Disse varene fremstilles ved at kornene settes under trykk i et fuktig, oppvarmet kammer. En plutselig fjerning av trykket sammen med en sterk avkjøling får kornene til å utvide seg til flere ganger sitt opprinnelige volum.

Gruppen omfatter videre sprø, velsmakende matvarer (snacks) som fremstilles ved å utsette fuktige korn (hele eller i stykker) for en varmebehandling som får kornene til å svulle, og som deretter dusjes med en smakstilsetning som består av en blanding av vegetabilsk olje, ost, gjærekstrakt, salt og natriumglutamat. Liknende produkter fremstilt av deig og stekt i vegetabilsk olje er **unntatt (posisjon 19.05)**.

B. Næringsmidler fremstilt av ustekte flak av korn eller av blandinger av ustekte flak av korn og stekte flak av korn eller oppustede korn.

Denne gruppen omfatter næringsmidler fremstilt av ustekte flak av korn eller av blandinger av ustekte flak av korn og stekte flak av korn eller oppustede korn. Disse produktene (ofte benevnt "Müsli") kan inneholde tørket frukt, nøtter, sukker, honning etc. De foreligger vanligvis som frokostretter.

C. Bulgur-hvete.

Denne gruppen omfatter bulgur-hvete i form av bearbeidde korn som er fremstilt ved å koke harde hvetekorn (durumhvete) som deretter blir tørket, avskallet, slipt, grovknust eller malt og deretter siktet til fin eller grov bulgur-hvete. Bulgur-hvete kan også være i form av hele korn.

D. Annet korn, unntatt mais, forkokt eller tilberedt på annen måte.

Denne gruppen omfatter forkokt eller på annen måte tilberedt korn (herunder bruddgryn). Gruppen omfatter derfor for eksempel helt eller delvis forkokt ris som siden er dehydrert slik at kornstrukturen er blitt vesentlig endret. Helt forkokt ris trenger bare å bløtlegges i vann og gis et oppkok før den spises, mens delvis forkokt ris må kokes i 5 til 12 minutter før den spises. På samme måte omfatter gruppen for eksempel produkter som består av forkokt ris med tilsetning av andre ingredienser, for eksempel grønnsaker eller smaksstoffer **forutsatt** at disse andre ingredienser ikke forandrer produktens karakter av å være risprodukter.

Posisjonen **omfatter ikke** korn som bare er bearbeidd eller behandlet som beskrevet i **kapittel 10** eller **kapittel 11**.

*
* *

Posisjonen omfatter heller ikke:

- a. Tilberedt korn overtrukket med eller på annen måte tilsatt sukker i en slik mengde at det får karakter av sukkervarer (**posisjon 17.04**).
- b. Produkter som inneholder mer enn 6 vektprosent kakao, beregnet av en helt fettfri basis, eller er helt overtrukket med sjokolade, eller andre næringsmidler som inneholder kakao og hører under posisjonen 18.06 (**posisjon 18.06**).
- c. Tilberedte, spiselige maiskolber og -korn (**kapittel 20**).

19.05 BRØD, KAKER, KJEKS OG ANNET BAKVERK, OGSÅ MED INNHOLD AV KAKAO; ALTERBRØD, TOMME KAPSLER TIL FARMASØYTISK BRUK, FORSEGLINGS-OBLATER OG LIKNENDE VARER AV MEL ELLER STIVELSE.

A. Brød, kaker, kjeks og annet bakverk, også med innhold av kakao.

Denne posisjonen omfatter alt bakverk. De vanligste ingredienser i slike varer er mel av korn, hevelsesmidler og salt, men de kan også inneholde andre ingredienser, for eksempel: gluten, stivelse, mel av belgfrukter, maltekstrakt eller melk og forskjellige frøsorter, for eksempel valmuefrø, karve eller anisfrø, sukker, honning, egg, fett, ost, frukt, kakao, uansett mengde, kjøtt, flesk, fisk, produkter som forbedrer bakverket etc. De sistnevnte produktene tjener hovedsakelig til å gjøre bearbeidningen av deigen lettere, fremskynde gjæringen, forbedre varenes egenskaper og utseende og gi dem bedre holdbarhet.

Posisjonen omfatter følgende produkter:

1. **Vanlig brød**, som ofte bare inneholder mel av korn, hevelsesmidler og salt. Produkter under denne posisjonen kan også være laget av en deig av mel eller pulver fra poteter.
2. **Glutenbrød** for diabetikere.
3. **Usyret brød** eller *matzos*.
4. **Knekkebrød** som er tørt, sprøtt brød, vanligvis i form av rektangulære eller runde stykker med ujevn overflate. Knekkebrød blir fremstilt av deig av mel, gryn eller av helkorn fra rug, havre, bygg eller hvete og heves ved hjelp av gjær, surdeig eller andre hevelsesmidler eller med komprimert luft. Vanninnholdet overstiger ikke 10 vektprosent.
5. **Kavringer, ristet brød og liknende ristede produkter**, også i skiver eller malt, med eller uten tilsetning av smør eller annet fett, sukker, egg eller andre næringsmidler.
6. **Honningkaker ("gingerbread") og liknende kaker** som er varer med en svampaktig, ofte elastisk konsistens, fremstilt av rugmel eller hvetemel, søtningsstoffer (for eksempel honning, glukose, invertsukker, raffinert melasse) og smaksstoffer eller krydderier, og eventuelt med innhold av eggeplomme og frukt. Noen typer honningkaker er dekket med sjokolade eller med glasur laget av preparater av fett og kakao. Andre typer kan inneholde eller være dekket med sukker.
7. **Saltkringler ("pretzels")**, dvs. sprø, glasserte og saltede kjeks fremstilt av deig i sylindriske lengder, ofte formet til en "B".
8. **Kjeks**. Disse er vanligvis laget av mel og fett med tilsetning av sukker og enkelte av de ingredienser som er nevnt under pkt. 10 nedenfor. Kjeks stekes i lengre tid for å øke holdbarheten og pakkes helst i lukket emballasje. Det finnes forskjellige typer kjeks, herunder:
 - a. **Vanlig kjeks** med lite eller intet innhold av søtningsstoff, men med et forholdsvis stort innhold av fett. De omfatter "cream crackers" og vannkjeks.
 - b. **Søte kjeks og småkaker** er fint bakverk med lang holdbarhet og er laget av mel, sukker eller annet søtningsstoff og fett (disse ingrediensene utgjør minst 50 vektprosent av varen), også med innhold av salt, mandler, hasselnøtter, smaksstoffer, sjokolade, kaffe etc. Vanninnholdet i ferdigvaren må være høyst 12 vektprosent, og fettinnholdet må ikke overstige 35 vektprosent (fyll og overdrag skal ikke tas i betraktning ved fastsettelsen av vann- og fettinnholdet). Kjeks i handelen er vanligvis ikke fylt, men kan av og til inneholde en fast fyllmasse eller annen fyll (sukker, vegetabilsk fett, sjokolade etc.). De er nesten alltid fremstilt industrielt.
 - c. **Saltstenger og liknende krydret kjeks**, vanligvis med et lavt sakkroseinnhold.

9. **Vafler og vaffelkjeks** er lette, fine bakverk som er bakt mellom mønstrede metallplater. Denne kategori omfatter også tynne, kjevlede vaffelprodukter, vafler som består av et velsmakende fyll mellom to eller flere lag tynne vaffelkjeks og varer fremstilt ved å ekstrudere vaffelrøre gjennom en spesialmaskin (for eksempel iskremkjeks). Vafler kan også være overtrukket med sjokolade. Vaffelkjeks er produkter som likner vafler.
10. **Kaker** som inneholder for eksempel mel, stivelse, smør eller annet fett, sukker, melk, fløte, egg, kakao, sjokolade, kaffe, honning, frukt, likør, brandy, albumin, ost, kjøtt og fisk, smaksstoffer, gjær eller andre hevelsesmidler.
11. **Visse bakervarer som ikke inneholder mel** (for eksempel marengs fremstilt av eggehvite og sukker).
12. **Pannekaker.**
13. **Quiche**, et skjell av bakverk med fyll bestående av forskjellige ingredienser, for eksempel ost, egg, fløte, smør, salt, pepper, muskatnøtt og, når det gjelder ”quiche lorraine”, bacon eller skinke.
14. **Pizza** (forstekt eller stekt) bestående av en pizzabunn (deig) dekket med forskjellige ingredienser, for eksempel ost, tomat, matolje, kjøtt, fisk, ansjos. Ustekt pizza hører imidlertid under **posisjon 19.01**.
15. **Sprø, krydrede matvarer (snacks)**, for eksempel slike som er laget av en deig av mel eller pulver av poteter eller maismel, tilsatt smaksstoffer som består av en blanding av ost, natriumglutamat og salt, stekt i vegetabilsk olje og ferdig til konsum.

Unntatt fra posisjonen er:

- a. Produkter som inneholder mer enn 20 vektprosent pølse, kjøtt, fisk, slakteavfall, blod, insekter, fisk, krepsdyr, bløtdyr eller andre virvelløse dyr som lever i vann, eller enhver blanding derav (for eksempel pai som består av kjøtt innbakt i deig). (**Kapittel 16**).
 - b. Produkter under **posisjon 20.05**.
- B. Alterbrød, tomme kapsler til farmasøytisk bruk, forseglingsoblater og liknende varer av mel eller stivelse.**

Denne posisjonen omfatter en rekke varer fremstilt av mel- eller stivelsesdeig, vanligvis bakt i form av skiver eller plater og til forskjellig bruk.

Alterbrød er tynne skiver av meget rent hvetemel og varmebehandlet mellom jernplater.

Tomme kapsler til farmasøytisk bruk lages av mel- eller stivelsesdeig. De er laget som små, flate kopper som parvis passer inn i hverandre og danner en beholder.

Forseglingsoblater stanses ut av tynne plater av bakt, tørket mel- eller stivelsesdeig. De er ofte farget og kan også være tilsatt bindemiddel.

Såkalt ”**rispapir**” består av løvtynne plater av bakt, tørket mel- eller stivelsesdeig. Det brukes som overdrag på visse konfektvarer, særlig nougat. Varen må ikke forveksles med såkalt ”japansk rispapir” fremstilt ved oppsnitting av margin fra visse palmearter (se kommentarene til **posisjon 14.04**).