Группа 17

**Сахар и кондитерские изделия из сахара Примечание:**

1. В данную группу не включаются:

а) кондитерские изделия из сахара, содержащие какао (товарная позиция 1806);

б) химически чистые сахара (кроме сахарозы, лактозы, мальтозы, глюкозы и фруктозы) или прочие продукты товарной позиции 2940; или

в) лекарственные средства или прочая продукция группы 30. **Примечания к субпозициям:**

1. В субпозициях 1701 12, 1701 13 и 1701 14 термин "сахар-сырец" означает сахар, в котором содержание сахарозы в сухом состоянии составляет менее 99,5 по показаниям поляриметра. 2. В субпозицию 1701 13 включается только тростниковый сахар, полученный без центрифугирования, с массовой долей сахарозы в пересчете на сухое вещество, соответствующей показаниям поляриметра 69 или более, но менее 93. Продукт содержит только естественные ксеноморфные микрокристаллы неправильной формы, невидимые невооруженным глазом, окруженные остатками мелассы и другими составляющими сахарного тростника.

# ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В данную группу включаются не только сахара как таковые (то есть сахароза, лактоза, мальтоза, глюкоза и фруктоза), но также сахарные сиропы, искусственный мед, жженый сахар, меласса, получаемая при извлечении или рафинировании сахара, и кондитерские изделия из сахара. Твердый сахар и меласса данной группы могут содержать красящие добавки, вкусоароматические добавки (например, лимонная кислота или ваниль) или искусственные подсластители (например, аспартам или стевия), пока они сохраняют свои первоначальные свойства как сахар или меласса.

В данную группу **не включаются**:

(а) кондитерские изделия из сахара, содержащие какао или шоколад (**кроме** белого шоколада) в любом соотношении, и подслащенный какао-порошок (**товарная позиция 1806**);

(б) подслащенные готовые пищевые продукты **группы 19, 20, 21** или **22**;

(в) подслащенные корма (**товарная позиция 2309**);

(г) химически чистые сахара (кроме сахарозы, лактозы, мальтозы, глюкозы и фруктозы) и их водные растворы (**товарная позиция 2940**);

(д) лекарственные средства, содержащие сахар (**группа 30**).

**1701 Сахар тростниковый или свекловичный и химически чистая сахароза, в твердом состоянии (+):**

**– сахар-сырец без вкусо-ароматических или красящих добавок:**

**1701 12 – – свекловичный сахар**

**1701 13 – – тростниковый сахар, указанный в примечании к субпозициям 2 к данной группе**

**1701 14 – – тростниковый сахар прочий**

**– прочий:**

**1701 91 – – со вкусо-ароматическими или красящими добавками**

**1701 99 – – прочий**

**Тростниковый сахар** получают из сока, содержащегося в стеблях сахарного тростника. **Свекловичный сахар** получают из сока, извлекаемого из корнеплодов сахарной свеклы.

**Нерафинированный** тростниковый или свекловичный сахар, или сахар-сырец, встречается в виде кристаллов коричневого цвета или прочих твердых формах; данный цвет обуславливается наличием примесей**.** Содержание сахарозы в сухом состоянии составляет

примечание 1 к субпозициям). Обычно сахарменее 99,5° по показаниям поляриметра (см.

сырец перерабатывают в рафинированную сахарную продукцию. Однако он может быть такой высокой степени чистоты, что может использоваться в пищу без рафинирования.

**Рафинированный** тростниковый или свекловичный сахар получают путем дальнейшей обработки соответствующего сахара-сырца. Рафинированный сахар представляет собой белое кристаллическое вещество, которое поступает на рынок в виде продукта разной степени дробления или в форме мелких кубиков, головок, брусков или палочек, или правильно формованных, пиленых или колотых кусков.

Помимо упомянутых выше сахара-сырца и рафинированного сахара в данную товарную позицию включается коричневый сахар, состоящий из белого сахара, смешанного с небольшим количеством, например, карамельного кулера или патоки, и леденцовый сахар, состоящий из крупных кристаллов, образованных в результате медленной кристаллизации концентрированного раствора сахара.

Необходимо отметить, что в данную товарную позицию включается тростниковый или свекловичный сахар, находящийся **только** в твердом состоянии (включая сахарную пудру), в том числе содержащий вкусо-ароматические или красящие добавки.

Сахарные сиропы из тростникового или свекловичного сахара, состоящие из водного раствора сахара, включаются в **товарную позицию 1702,** если они не содержат вкусо-ароматических или красящих веществ, в противном случае они включаются в **товарную позицию 2106**.

В данную группу **не включаются** продукты в твердом виде (включая гранулы или порошки), которые утратили свойство сахара, используемые для приготовления напитков (**товарная позиция 2106**).

В данную товарную позицию включается также химически чистая сахароза в твердом состоянии, каким бы ни было ее происхождение. Сахароза (кроме химически чистой сахарозы), полученная из любого другого сырья, кроме сахарного тростника или сахарной свеклы, **не включается** в данную товарную позицию (**товарная позиция 1702**).

***Пояснение к субпозициям.***

***Субпозиции 1701 12, 1701 13 и 1701 14***

Тростниковый сахар-сырец, поступающий в торговлю, всегда содержит более 0,1% инвертного сахара, тогда как его содержание в свекловичном сахаре-сырце обычно менее 0,1%. Эти два вида сахара также можно отличить друг от друга по запаху, образующемуся при хранении в течение ночи водных растворов соответствующих образцов в закупоренных емкостях.

**1702 Прочие сахара, включая химически чистые лактозу, мальтозу, глюкозу и фруктозу, в твердом состоянии; сиропы сахарные без добавления вкусо-ароматических или красящих веществ; искусственный мед, смешанный или не смешанный с натуральным медом; карамельный кулер:**

**– лактоза и сироп лактозы:**

**1702 11 – – содержащие 99 мас.% или более лактозы, выраженной как безводная лактоза, в пересчете на сухое вещество**

**1702 19 – – прочие**

**1702 20 – сахар и сироп кленовые**

**1702 30 – глюкоза и сироп глюкозы, не содержащие фруктозу или содержащие менее 20 мас.% фруктозы в сухом состоянии**

**1702 40 – глюкоза и сироп глюкозы, содержащие в сухом состоянии не менее**

**20 мас.%, но менее 50 мас.% фруктозы, не включая инвертный сахар**

**1702 50 – фруктоза химически чистая**

**1702 60 – фруктоза прочая и сироп фруктозы, содержащие в сухом состоянии более 50 мас.% фруктозы, не включая инвертный сахар**

**1702 90 – прочие, включая инвертный сахар и прочие сахара и сахарные сиропы, содержащие в сухом состоянии 50 мас.% фруктозы**

В данную товарную позицию включаются прочие сахара в твердом состоянии, сахарные сиропы, а также искусственный мед и карамельный кулер.

# (А) ПРОЧИЕ САХАРА

Сюда входят сахара, **кроме** сахаров **товарной позиции 1701** или химически чистых сахаров **товарной позиции 2940,** в твердом виде (включая сахарную пудру), содержащие или не содержащие вкусо-ароматические или красящие добавки. Основные сахара данной товарной позиции:

1. **Лактоза** (C12H22O11), известная также как молочный сахар, встречается в молоке и получается промышленным способом из молочной сыворотки. В данную товарную позицию включается как техническая, так и химически чистая лактоза. Такие продукты должны содержать более 95 мас.% лактозы, выраженной как безводная лактоза в пересчете на сухое вещество. Пересчет на сухое вещество необходим, чтобы исключить как свободную, так и кристаллизационную воду. Продукты, полученные из молочной сыворотки и содержащие 95 мас.% или менее лактозы, выраженной как безводная лактоза в пересчете на сухое вещество, **не включаются** (как правило, **товарная позиция 0404**).

Коммерческая лактоза после очистки представляет собой белый сладковатый кристаллический порошок. Химически чистая лактоза, в том числе безводная или гидратированная, встречается в виде твердых бесцветных кристаллов, поглощающих запахи.

Лактоза широко применяется вместе с молоком для приготовления детского питания; используется также в кондитерской промышленности, при изготовлении джемов или в фармации.

1. **Инвертный сахар**, основной компонент натурального меда. Промышленным способом его получают путем гидролиза рафинированных растворов сахарозы. Состоит он из равных по массе частей глюкозы и фруктозы. Может быть представлен в твердом виде или в виде вязкого сиропа (см. пункт (Б)). Используется инвертный сахар в фармации, хлебопечении, изготовлении фруктовых пресервов и искусственного меда и в пивоваренной промышленности.
2. **Глюкоза**, в природе встречается в фруктах и меде. В равных долях с фруктозой глюкоза образует инвертный сахар.

В данную товарную позицию включаются декстроза (химически чистая глюкоза) и техническая глюкоза.

Декстроза (C6H12O6) представляет собой белый кристаллический порошок. Применяется в пищевой и фармацевтической промышленности.

Техническую глюкозу получают путем гидролиза крахмала кислотами и/или ферментами. Она всегда содержит, помимо декстрозы, различное количество ди-, три- и прочих полисахаридов (мальтозы, мальтотриозы и т.д.). Содержание редуцирующего сахара, выраженного как декстроза в пересчете на сухое вещество, не менее 20%. Обычно она представляет собой бесцветную, более или менее вязкую жидкость (сироп глюкозы, см. пункт (Б)) или куски, или брикеты (глюкозные агрегаты), или аморфный порошок. Применяется главным образом в пищевой и пивоваренной промышленности, при ферментации табака и в фармации.

1. **Фруктоза** (C6H12O6), присутствует в большом количестве, вместе с глюкозой, в сладких фруктах и меде. В промышленности ее получают из технической глюкозы (например, кукурузной патоки), из сахарозы или гидролизом инулина – вещества, содержащегося главным образом в клубнях георгина и топинамбура. Она бывает в виде беловатого кристаллического порошка или вязкого сиропа (см. пункт (Б)); слаще обычного сахара (сахарозы) и особенно пригодна для диабетиков. В данную товарную позицию включается как техническая, так и химически чистая фруктоза.
2. **Сахарозные сахара**, получают из источников, кроме сахарной свеклы и сахарного тростника. Наиболее важным является **кленовый** сахар, получаемый из сока различных видов клена, главным образом *Acer saccharum* и *Acer nigrum*, которые произрастают в основном в Канаде и на северо-востоке США. Сок концентрируют и кристаллизуют в неочищенном виде для того, чтобы сохранить некоторые несахарные компоненты, придающие сахару изысканный вкус. Он поступает в продажу также и в виде сиропа (см. пункт (Б)). Прочие сахарозные сиропы (см. пункт (Б)) получают из сахарного сорго (*Sorghum vulgare var. saccharatum*), плодов рожкового дерева, некоторых пальм и т.д.
3. **Мальтодекстрины** (или **декстримальтозы**), получают тем же способом, что и техническую глюкозу. Они содержат мальтозу и полисахариды в различных пропорциях. Однако они менее гидролизованы и, следовательно, имеют более низкое содержание редуцирующего сахара, чем техническая глюкоза. В данную товарную позицию включаются эти продукты с содержанием редуцирующего сахара, выраженного как декстроза в пересчете на сухое вещество, более 10% (но менее 20%). Продукты с содержанием редуцирующего сахара не более 10% включаются в **товарную позицию 3505**. Мальтодекстрины обычно бывают в виде белого порошка, но в продажу поступают в виде сиропа (см. пункт (Б)). Они применяются в основном при производстве продуктов детского питания и низкокалорийных диетических продуктов, в качестве наполнителя для вкусовых добавок и пищевых красителей и в фармацевтической промышленности в качестве носителя.
4. **Мальтоза** (C12H22O11), в промышленности получают путем гидролиза крахмала диастазой солода и выпускают в виде белого кристаллического порошка. Она используется в пивоваренной промышленности. В данную товарную позицию включается как техническая, так и химически чистая мальтоза.

# (Б) САХАРНЫЕ СИРОПЫ

Сюда входят сиропы всех сахаров (включая сиропы лактозы и водные растворы, **кроме** водных растворов химически чистых сахаров **товарной позиции 2940**), **при условии**, что они не содержат вкусо-ароматические или красящие вещества (см. пояснения к товарной позиции 2106).

Помимо сиропов, упомянутых выше в пункте (А) (то есть сиропа глюкозы (крахмала), сиропа фруктозы, сиропа мальтодекстринов, сиропа инвертного сахара, а также сиропа сахарозы), в данную товарную позицию включаются:

1. **Простые сиропы**, получаемые путем растворения в воде сахаров данной группы.
2. **Соки и сиропы,** получаемые при извлечении сахаров из сахарной свеклы, сахарного тростника и т.д. Они могут содержать в качестве примесей пектин, белковые вещества, минеральные соли и т.д.
3. **Золотой сироп**, столовый или кулинарный сироп, содержащий сахарозу и инвертный сахар. Золотой сироп готовят из сиропа, остающегося в процессе очистки сахара после кристаллизации и отделения рафинированного сахара, или из тростникового или свекловичного сахара инвертированием части сахарозы или добавлением инвертного сахара.

# (В) ИСКУССТВЕННЫЙ МЕД

Термин "искусственный мед" означает смеси на основе сахарозы, глюкозы или инвертного сахара, обычно со вкусо-ароматическими добавками или подкрашенные и обработанные таким образом, чтобы имитировать натуральный мед. Смеси натурального и искусственного меда также включаются в данную товарную позицию.

# (Г) КАРАМЕЛЬНЫЙ КУЛЕР

Карамельный кулер представляет собой некристаллизующееся вещество коричневого цвета с ароматным запахом. Он бывает либо в виде более или менее сиропообразной жидкости, либо в твердом состоянии, обычно порошкообразном.

Его получают из сахаров (обычно глюкозы или сахарозы) или патоки путем более или менее длительного нагрева без доступа воздуха при температуре 120 – 180 °C.

В зависимости от производственного процесса получают целый ряд продуктов, начиная от **карамелизованного сахара** (или патоки) со свойственным ему довольно высоким (порядка 90%) содержанием сахара в пересчете на сухой продукт и кончая "**красящими**" **карамельными кулерами** с очень низким содержанием сахара.

Карамелизованный сахар, или патока, используется как вкусо-ароматическая добавка, в частности, для сладких десертов, мороженого или кондитерских изделий. Красящие карамельные кулеры благодаря довольно высокой степени превращения сахаров в меланоидин (краситель) используются как красители, например, при приготовлении бисквита, в пивоварении и производстве некоторых безалкогольных напитков.

**1703 Меласса, полученная в результате извлечения или рафинирования сахара (+):**

**1703 10 – меласса тростниковая**

**1703 90 – прочая**

Мелассу, относящуюся к данной товарной позиции, получают исключительно в результате извлечения или рафинирования сахара. Она представляет собой обычный побочный продукт процесса извлечения или рафинирования свекловичного или тростникового сахара или производства фруктозы из кукурузы. Это коричневое или черноватое вязкое вещество, содержащее ощутимое количество сахара, которое плохо кристаллизуется, но может быть превращено в порошок.

Свекловично-сахарная меласса сама по себе обычно непригодна в пищу, но некоторые рафинированные виды тростниково-сахарной мелассы и кукурузной мелассы пригодны для употребления в пищу и поступают в продажу в виде патоки или столового сахара-сиропа.

Меласса используется главным образом в качестве сырья для производства спирта и алкогольных напитков путем дистилляции (например, ром из мелассы сахарного тростника), при приготовлении корма для скота и заменителей кофе. Иногда ее используют также для извлечения сахара.

Меласса данной товарной позиции может быть обесцвеченной, окрашенной или содержать вкусо-ароматические добавки.

***Пояснение к субпозиции.***

***Субпозиция 1703 10***

Тростниковую мелассу можно отличать от прочих видов мелассы товарной позиции 1703 по запаху и химическому составу.

**1704 Кондитерские изделия из сахара (включая белый шоколад), не содержащие какао:**

**1704 10 – жевательная резинка, покрытая или не покрытая сахаром**

**1704 90 – прочие**

В данную товарную позицию включается большая часть готовых изделий из сахара, поступающих на рынок в твердом и полутвердом виде, обычно пригодных для непосредственного употребления в пищу и совокупно именуемых **сладостями**, **кондитерскими изделиями** или **конфетами**. В нее включаются, *inter alia*:

1. Гумми, содержащие сахар (включая подслащенную жевательную резинку и т.п.).
2. Карамельные изделия (включая карамельные изделия, содержащие солодовый экстракт).
3. Карамели, кашу, конфеты, нуга, леденцы, засахаренный миндаль, рахат-лукум.
4. Марципан.
5. Продукты в виде пастилок от боли в горле или таблеток от кашля, состоящие главным образом из сахаров (в сочетании с другими пищевыми продуктами, такими как желатин, крахмал или мука, или без таковых) и вкусо-ароматических добавок (включая вещества с лекарственными свойствами, такими как бензиловый спирт, ментол, эвкалипт и толуанский бальзам). Однако пастилки от боли и таблетки от кашля, которые содержат вещества, имеющие лекарственные свойства, кроме вкусо-ароматических добавок, включаются в **группу 30** **при условии**, что количества этих веществ в каждой пастилке или таблетке таковы, что они могут приниматься в качестве терапевтического или профилактического средства.
6. Белый шоколад, в состав которого входят сахар, какао-масло, сухое молоко и вкусоароматические добавки, но содержащий лишь ничтожно малое количество какао (какаомасло не рассматривается в качестве какао).
7. Экстракт солодки, или лакрицы (брикеты, блоки, плитки, пастилки и т.д.), содержащий более 10 мас.% сахарозы. Однако будучи приготовленным в качестве кондитерских изделий (со вкусо-ароматическими добавками или без них), экстракт солодки, или лакрицы, включается в данную товарную позицию независимо от количества содержащегося в нем сахара.
8. Фруктовые желе и фруктовые пасты в виде кондитерских изделий из сахара.
9. Кондитерская масса, основу которой составляет сахар и которая содержит незначительное количество или вообще не содержит жировых добавок, пригодная как для непосредственного изготовления кондитерских изделий из сахара данной товарной позиции, так и для использования в качестве начинки для продуктов данной или прочих товарных позиций, например:

(а) помадная масса, изготовленная из сахарозы, сиропа сахарозы или глюкозы, или сиропа инвертного сахара со вкусо-ароматическими добавками или без них и используемая для изготовления различных помад, в качестве начинки для конфет и шоколада и т.д.;

(б) нуга, представляющая собой взбитую смесь сахара, воды и коллоидных веществ (например, яичного белка), а иногда и небольшого количества жиров, с добавками или без добавок орехов, плодов или прочих подходящих растительных продуктов, используемая для приготовления соответствующих конфет нуги, в качестве начинки для шоколада и т.д.;

(в) тертый миндаль (миндальная масса), приготовленный в основном из миндаля и сахара и используемый главным образом при изготовлении марципана.

В данную товарную позицию **не включаются**: (а) экстракт солодки, или лакрицы (не приготовленный в виде кондитерских изделий), содержащий 10 мас.% или менее сахарозы (**товарная позиция 1302**);

(б) готовые продукты из сахара, содержащие какао (**товарная позиция 1806**). (В данной товарной позиции какаомасло не рассматривается в качестве какао);

(в) подслащенные готовые пищевые продукты, такие как овощи, фрукты, кожура фруктов и т.д., консервированные с помощью сахара (**товарная позиция 2006**), и джемы, фруктовые желе и т.д. (**товарная позиция 2007**);

(г) сладости, гумми и аналогичные продукты (в частности, изделия для диабетиков), содержащие синтетические подслащивающие вещества (например, сорбит) вместо сахара; пасты на основе сахара, содержащие добавки жира в относительно большой пропорции, а иногда молоко или орехи, непригодные для превращения непосредственно в кондитерские изделия из сахара (**товарная позиция 2106**);

(д) лекарственные средства **группы 30**.