

20.09 - Соки фруктовые или ореховые (включая виноградное сусло и кокосовую воду) и соки овощные, несброженные и не содержащие добавок спирта, с добавлением или без добавления сахара или других подслащивающих веществ (+):

– апельсиновый сок:

2009.11 – – замороженный

2009.12 – – незамороженный, с числом Брикса не более 20

2009.19 – – прочий

– грейпфрутовый сок; сок помело:

2009.21 – – с числом Брикса не более 20

2009.29 – – прочий

– соки прочих цитрусовых:

2009.31 – – с числом Брикса не более 20

2009.39 – – прочие

– ананасовый сок:

2009.41 – – с числом Брикса не более 20

2009.49 – – прочий

2009.50 – томатный сок

– виноградный сок (включая виноградное сусло):

2009.61 – – с числом Брикса не более 30

2009.69 – – прочий

– яблочный сок:

2009.71 – – с числом Брикса не более 20

2009.79 – – прочий

– сок из одного вида любых других фруктов, орехов или овощей:

2009.81 – – клюквенный (*Vaccinium macrocarpon*, *Vaccinium oxycoccos*) сок;
брусничный (*Vaccinium vitis-idaea*) сок

2009.89 – – прочий

2009.90 – смеси соков

Что касается соков, несброженных и не содержащих добавок спирта, см. примечание 6 к данной группе.

20.09

Фруктовые и овощные соки данной товарной позиции обычно получают механическим вскрытием или прессованием свежих, здоровых и спелых фруктов или овощей. Извлекать соки можно (как в случае соков цитрусовых плодов) механическим "экстрактором", работающим по тому же принципу, что и бытовая соковыжималка для лимона, или прессованием, которому может предшествовать или раздавливание, или измельчение (в особенности яблок), или обработка холодной или горячей водой, или паром (например, томатов, черной смородины, а также таких овощей, как морковь и сельдерей). Соки данной товарной позиции также включают кокосовую воду.

Жидкости, полученные таким образом, затем обычно подвергаются следующим процессам обработки:

- (а) **осветлению**, чтобы отделить сок от большей части твердых примесей, с помощью осветляющих веществ (желатина, альбумина, инфузорной земли и т.д.) или ферментов, центрифугированием или ультрафильтрацией, которая также используется для стерилизации продуктов;
- (б) **фильтрованию**, часто с помощью фильтровальных пластин, облицованных кизельгуром, целлюлозой и т.д.;
- (в) **деаэрации**, чтобы удалить кислород, который может портить вкус и цвет сока;
- (г) **гомогенизации**, в случае некоторых соков, получаемых из очень мясистых плодов (томатов, персиков и т.д.);
- (д) **стерилизации**, чтобы предотвратить сбраживание. Могут применяться различные методы, например, пастеризация (длительная или мгновенная), электрическая стерилизация в машинах, снабженных электродами, стерилизация фильтрованием, консервирование под давлением с применением диоксида углерода, охлаждение, химическая стерилизация (например, с помощью диоксида серы, бензоата натрия), обработка ультрафиолетовыми лучами или ионообменниками.

В результате этих различных способов обработки фруктовые или овощные соки могут состоять из светлой несброженной жидкости. Однако некоторые соки (в особенности получаемые из таких мясистых плодов как абрикосы, персики и томаты) все же содержат часть мякоти в тонкоизмельченном виде или в суспензии, или как осадок.

В данную товарную позицию включаются также соки, относительно редко встречающиеся в практике, получаемые из сушеных фруктов, при условии, что в свежем состоянии эти фрукты относятся к сочным. Примером служит "сливовый сок", получаемый из слив нагреванием в воде в диффузионном аппарате в течение нескольких часов. В данную товарную позицию **не включаются**, однако, более или менее жидкие продукты, полученные нагреванием в воде свежих или сушеных плодов (например, ягод можжевельника, шиповника), которые практически не содержат сока; такие продукты обычно включаются в **товарную позицию 21.06**.

Соки данной товарной позиции могут быть **концентрированными** (замороженные или незамороженные) или в виде **кристаллов или порошка**, в последнем случае при условии, что они полностью или почти полностью растворимы в воде. Такие продукты обычно получают с помощью процессов, связанных либо с тепловой обработкой (в вакууме или нет), либо с обработкой холодом (лиофилизация).

Некоторые концентрированные соки могут отличаться от соответствующих им неконцентрированных соков по характеризующему их числу Брикса (см. примечание к субпозициям 3 к данной группе).

При условии сохранения своих первоначальных свойств, соки фруктовые, ореховые или овощные данной товарной позиции могут содержать нижеперечисленные вещества, которые или появляются в них в результате технологического процесса, или были специально добавлены:

- (1) сахар;
- (2) прочие подслащивающие вещества, природные или синтетические, при условии, что добавленное их количество не превышает необходимого для обычного подслащивания количества и что эти соки отвечают требованиям данной товарной позиции и по другим показателям, в частности, по балансу различных компонентов (см. пункт (4) ниже);
- (3) вещества, добавляемые для предохранения сока от порчи или предотвращения его сбраживания (например, диоксид серы, диоксид углерода, ферменты);

- (4) стандартизирующие вещества (например, лимонная кислота, винная кислота) и вещества, добавляемые для восстановления начального количества компонентов, разрушенных во время технологического процесса (например, витамины, красители), или для "фиксации" вкуса (например, сорбит, добавляемый в порошкообразные или кристаллические соки из цитрусовых плодов). Однако в данную товарную позицию **не включаются** фруктовые соки, в которые один из компонентов (лимонная кислота, эфирное масло, извлеченное из плодов, и т.д.) добавлен в таком количестве, что явно нарушен баланс различных компонентов, свойственный натуральному соку; в таком случае продукт потерял свои оригинальные свойства.

Овощные соки данной товарной позиции могут также содержать добавки соли (хлорида натрия), специй или вкусо-ароматических веществ.

Аналогично в данную товарную позицию включаются смеси соков из фруктов, орехов или овощей одного или разных видов, а также восстановленные соки (то есть продукты, полученные путем добавления к концентрированному соку воды в количестве, не превышающем ее количество, содержащееся в аналогичных неконцентрированных соках первоначального состава).

Однако добавление воды к натуральному фруктовому, ореховому или овощному соку или добавление ее к концентрированному соку в большем количестве, чем необходимо для восстановления первоначального натурального сока, приводит к образованию разбавленных продуктов, обладающих свойствами напитков **товарной позиции 22.02**. Соки фруктовые, ореховые или овощные, содержащие диоксида углерода больше его обычного содержания в соках, обработанных этим газом (газированные фруктовые или ореховые соки), а также лимонады и газированная вода, ароматизированная фруктовым или ореховым соком, также **не включаются (товарная позиция 22.02)**.

В данную товарную позицию включается также виноградное сусло, применяемое для любых целей, при условии, что оно несброжено. Обработанное почти так же, как и прочие фруктовые соки, виноградное сусло очень напоминает обычный виноградный сок. Оно может быть представлено в виде концентрата или даже в виде кристаллов (в последнем случае в торговле оно известно как "виноградный сахар" или "виноградный мед" и используется в кондитерской промышленности для изготовления имбирных пряников, карамельных изделий и т.д.).

Виноградное сусло, частично сброженное, независимо от того, приостановлено брожение или нет, а также несброженное сусло, с добавленным спиртом, если концентрация спирта в них превышает 0,5 об.%, включаются в **товарную позицию 22.04**.

В данную товарную позицию **не включаются**:

- (а) томатный сок с содержанием сухого вещества 7 мас.% или более (**товарная позиция 20.02**);
- (б) соки фруктовые, ореховые или овощные с концентрацией спирта более 0,5 об.% (**группа 22**).

○
○ ○

Пояснение к субпозиции.

Субпозиция 2009.11

В субпозиции 2009.11 термин "замороженный апельсиновый сок" означает также концентрированный апельсиновый сок, который, несмотря на обработку холодом и хранение при температуре -18°C , не замерз полностью до твердого состояния.