

22.09 - Уксус и его заменители, полученные из уксусной кислоты.**(I) УКСУС**

Уксус представляет собой кислую жидкость, получаемую в результате уксуснокислого брожения спиртовых растворов любого происхождения или растворов различных сахаров или крахмалов, прошедших спиртовое брожение под влиянием уксуснокислых бактерий *Mycoderma aceti*, или ацетобактера, в присутствии воздуха при постоянной температуре, не превышающей 20 – 30 °С.

В данную товарную позицию включаются следующие виды уксуса, различаемые в соответствии с их происхождением:

- (1) **Винный уксус** с окраской от бледно-желтой до красной в зависимости от типа вина, из которого он готовится; имеет специфический букет, обусловленный присутствием, например, винных сложных эфиров.
- (2) **Пивной или солодовый уксус; яблочный, грушевый или прочие сброженные плодово-ягодные уксусы.** Обычно они имеют желтоватую окраску.
- (3) **Спиртовой уксус**, бесцветный в естественном состоянии.
- (4) **Уксус, получаемый из зерна злаков, мелассы, гидролизованного картофеля, молочной сыворотки и т.д.**

(II) ЗАМЕНИТЕЛИ УКСУСА

Заменители уксуса получают разбавлением уксусной кислоты водой. Они часто подкрашены карамелью или другими органическими красителями (см. также исключение (а) ниже).

*
* *

Уксус и заменители уксуса, используемые для ароматизации или маринования пищевых продуктов, могут быть ароматизированы травами типа эстрагон или содержать добавки специй.

В данную товарную позицию **не включаются**:

- (а) водные растворы, содержащие более 10 мас.% уксусной кислоты (**товарная позиция 29.15**). Однако положения примечания 1 (г) к группе 22 не относятся к таким растворам, обычно содержащим 10 – 15 мас.% уксусной кислоты, которые были ароматизированы или подкрашены для использования с пищевыми продуктами в качестве заменителей уксуса; такие продукты включаются в данную товарную позицию;
- (б) лекарственные средства **товарной позиции 30.03** или **30.04**;
- (в) уксус, используемый в качестве туалетного средства (**товарная позиция 33.04**).