

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 град. 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.

Источник: "Пояснения к Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Российской Федерации (ТН ВЭД России)" (подготовлены ГК РФ) (том 1, разделы I - VI, группы 1 - 29)

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/13884/>