

Kapitel 20

Zubereitungen von Gemüse, Früchten oder anderen Pflanzenteilen

Allgemeines

Zu diesem Kapitel gehören:

- 1) Gemüse, Früchte oder andere geniessbare Pflanzenteile, mit Essig oder Essigsäure zubereitet oder konserviert.
- 2) Gemüse, Früchte, Fruchtschalen und andere Pflanzenteile, mit Zucker konserviert (durchtränkt, glasiert oder kandiert).
- 3) Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Mus und Pasten aus Früchten, durch Kochen hergestellt.
- 4) Gemüse und Früchte, zubereitet oder konserviert, homogenisiert.
- 5) Fruchtsäfte oder Gemüsesäfte, nicht gegoren, ohne Alkoholzusatz oder mit einem Alkoholgehalt von höchstens 0,5 % Vol.
- 6) Gemüse, Früchte und andere geniessbare Pflanzenteile, die durch andere als in den Kapiteln 7, 8, 11 usw. vorgesehene Verfahren zubereitet oder konserviert sind.
- 7) Waren der Nrn. 0714, 1105 oder 1106 (andere als Mehl, Griess und Pulver von Waren des Kapitels 8), die durch andere als in den Kapiteln 7 oder 11 vorgesehene Verfahren zubereitet oder konserviert sind.
- 8) Früchte, durch osmotische Trocknung haltbar gemacht.

Die vorstehend genannten Waren können ganz, in Stücken oder zerquetscht sein.

Hierher gehören jedoch nicht:

- a) *Nahrungsmittelzubereitungen mit einem Gehalt von mehr als 20 Gewichtsprozent an Wurstwaren, Fleisch, Schlachtnebenprodukten, Blut, Insekten, Fisch, Krebstieren, Weichtieren, anderen wirbellosen Wassertieren oder einer Mischung dieser Waren (Kapitel 16).*
- b) *Feine Backwaren (z.B. Fruchtekuchen) (Nr. 1905).*
- c) *Suppen, Brühen und Zubereitungen zur Herstellung von Suppen oder Brühen, sowie zusammengesetzte homogenisierte Nahrungsmittelzubereitungen (Nr. 2104).*
- d) *Frucht- oder Gemüsesäfte mit einem Alkoholgehalt von über 0,5 % Vol (Kapitel 22).*

Schweizerische Erläuterungen

Ein geringer Zusatz von Kartoffelerzeugnissen aus technischen Gründen fällt bei Gemüsen der Tarifnummern 2004 und 2005 ausser acht (z.B. Flocken oder Pulver als Stabilisierungs- oder Bindemittel). Der Anteil dieser Zutat darf 3 Gewichtsprozent nicht übersteigen. Solche Erzeugnisse gelten nicht als „Gemüsemischungen“ bzw. „Gemüsemischungen, Kartoffeln enthaltend“.

Gefüllte Erzeugnisse werden, sofern tarifarisch relevant, nicht als Mischungen betrachtet. Sie sind nach Massgabe der charakterbestimmenden Komponente einzureihen. Als Beispiel können mit Peperoni gefüllte Oliven (als Oliven) oder mit Ananas gefüllte Rambutans (als Rambutans, unter Vorbehalt der nachstehenden Bestimmung betreffend Anteil der nicht-tropischen Früchte) erwähnt werden.

Zubereitungen aus tropischen Früchten dürfen höchstens 10 Gewichtsprozent andere Früchte enthalten.

Fruchtsaftmischungen der Nrn. 2009.9061, 9098 müssen über 50 % Saft von tropischen Früchten enthalten.

2001. Gemüse, Früchte und andere geniessbare Pflanzenteile, mit Essig oder Essigsäure zubereitet oder haltbar gemacht

Hierher gehören Gemüse (vgl. Anmerkung 3 zu diesem Kapitel), Früchte und andere geniessbare Pflanzenteile, mit Essig- oder Essigsäure konserviert, auch mit Zusatz von Salz, Gewürzen, Senf, Zucker oder anderen Süsstoffen. Diese Waren können auch Öl oder andere Zusätze enthalten. Sie können in Fässern, Tonnen und ähnlichen Grossbehältnissen oder in Aufmachung für den Einzelverkauf (in Gläsern, Dosen oder luftdicht verschlossenen Behältnissen) sein. Einige dieser Zubereitungen werden als "Pickles" (Gemüsemischung in Essig oder Essigsäure) oder "Piccallilies" (Gemüsemischung in Essig und Senf; Senfpickles) bezeichnet.

Die Zubereitungen dieser Nummer unterscheiden sich von den Gewürzsaucen und zusammengesetzten Würzmitteln der Nr. 2103 dadurch, dass letztere hauptsächlich Flüssigkeiten, Emulsionen oder Suspensionen sind, die nicht zum separaten Genuss bestimmt sind, sondern als Beilage zu gewissen Nahrungsmitteln oder beim Zubereiten von bestimmten Gerichten verwendet werden.

Die wichtigsten auf diese Weise haltbar gemachten Produkte sind Gurken, Cornichons, Zwiebeln, Schalotten, Tomaten, Blumenkohl, Oliven, Kapern, Zuckermais, Artischockenherzen, Palmherzen, Yamswurzeln, grüne Walnüsse und Mangos.

Schweizerische Erläuterungen

Als Waren im Sinne dieser Nummer gelten nur Gemüse, Früchte und andere geniessbare Pflanzenteile, mit Essig oder Essigsäure zubereitet oder haltbar gemacht, wenn ihr Essigsäuregehalt 0,5 Gewichtsprozent oder mehr beträgt. Massgebend sind Flüssigkeit und Festbestandteile.

2002. Tomaten, in anderer Weise als mit Essig oder Essigsäure zubereitet oder haltbar gemacht

Hierher gehören Tomaten, ganz oder in Stücken, ausgenommen Tomaten mit Essig oder Essigsäure zubereitet oder konserviert (Nr. 2001) und solche, die nur durch im Kapitel 7 vorgesehene Verfahren behandelt worden sind. Die Art der Aufmachung hat keinen Einfluss auf die Tarifeinreihung.

Hierher gehören auch zubereitete homogenisierte Tomaten (z.B. Tomatenpüree,- mark, oder -konzentrat) und Tomatensaft mit einem Gehalt an Trockenstoff von 7 Gewichtsprozent oder mehr. Von dieser Nummer ausgenommen sind jedoch Ketchup und andere Tomatensaucen (Nr. 2103) sowie Tomatensuppen und Zubereitungen zur Herstellung derselben (Nr. 2104).

Schweizerische Erläuterungen

Hierher gehören nicht Gemüsemischungen der Nummern 2004 und 2005.

2003. Essbare Pilze und Trüffeln, in anderer Weise als mit Essig oder Essigsäure zubereitet oder haltbar gemacht

Hierher gehören Pilze (einschliesslich Pilzstiele) und Trüffeln, ausgenommen solche mit Essig oder Essigsäure zubereitet oder konserviert (Nr. 2001) und solche, die nur durch im Kapitel 7 vorgesehene Verfahren behandelt worden sind. Waren dieser Nummer können ganz, in Stücken (z.B. in Scheiben) oder homogenisiert sein.

Schweizerische Erläuterungen

Hierher gehören nicht Gemüsemischungen der Nummern 2004 und 2005.

2004. Andere Gemüse, in anderer Weise als mit Essig oder Essigsäure zubereitet oder haltbar gemacht, gefroren, andere als Erzeugnisse der Nr. 2006

Hierher gehören gefrorene Gemüse, die in ungefrorenem Zustand zu Nr. 2005 gehören (vgl. Erläuterungen zu dieser Nummer). Der Begriff "gefroren" ist unter "Allgemeines" in den Erläuterungen zu Kapitel 7 definiert.

Zu den handelsüblichen Waren dieser Nummer gehören:

- 1) Kartoffeln, ganz oder teilweise in Öl gebacken (frittiert) und dann gefroren (Pommes frites).
- 2) Zuckermais in Kolben oder Körnern, Karotten, Erbsen usw., gefroren, auch vorgekocht, mit Butter oder einer Sauce zubereitet, in luftdicht verschlossenen Behältnissen (z.B. Kunststoffsäcke).
- 3) Knödel, Klösse und Nockerln auf der Grundlage von Kartoffelmehl, gefroren.

Schweizerische Erläuterungen

Als Gemüsemischungen gelten Zubereitungen aus mindestens zwei verschiedenen Gemüsen in beliebigen Gewichtsverhältnissen. Unberücksichtigt bleiben dabei Zutaten, die aromatisierende oder würzende Eigenschaften haben. Als solche gelten z.B. Küchenkräuter und dgl. (z.B. Basilikum), fein zerkleinerte Zwiebeln, fein zerkleinerter Knoblauch, fein zerkleinerte Paprikas (Früchte der Gattungen Capsicum oder Pimenta) sowie fein zerkleinerte Kapern. Lediglich einzelne grössere Stücke können ebenfalls toleriert werden, sofern sie dem Erzeugnis nicht den Charakter einer Mischung verleihen. Für die Beurteilung sind zudem die stoffliche Beschaffenheit, Aufmachung und Anpreisung zu berücksichtigen.

Nicht als Gemüsemischungen im Sinne dieser Nummer gelten:

- Zubereitungen aus einem Gemüse an einer homogenen Gemüsesauce (z.B. Tomatensauce);
- Zubereitungen aus Tomaten und Pilzen (2002 oder 2003).

Besondere Bestimmungen

Für Erzeugnisse der Tarifnummern 2004.9039 und 2004.9069 gelten die Konzessionen gestützt auf die bilateralen Agrarabkommen nur für Mischungen aus den jeweils erwähnten Gemüsen. Für Gemüsemischungen, die noch andere Gemüse enthalten, gelten die Konzessionen nicht. Gefüllte Erzeugnisse werden jedoch, sofern tarifarisch relevant, nicht als Mischungen betrachtet und sind nach Massgabe der charakterbestimmenden Komponente einzureihen (vgl. Schweizerische Erläuterungen zum Kapitel 20, Allgemeines).

2005. Andere Gemüse, in anderer Weise als mit Essig oder Essigsäure zubereitet oder haltbar gemacht, nicht gefroren, andere als Erzeugnisse der Nr. 2006

Als Gemüse im Sinne dieser Nummer gelten die in Anmerkung 3 zu diesem Kapitel erwähnten Waren. Diese Produkte (ausgenommen mit Essig oder Essigsäure zubereitete oder konservierte Gemüse der Nr. 2001, gefrorene Gemüse der Nr. 2004 und Gemüse mit Zucker haltbar gemacht der Nr. 2006) gehören hierher, wenn sie durch andere als in den Kapiteln 7 und 11 vorgesehene Verfahren zubereitet oder konserviert worden sind.

Die Art der Aufmachung hat keinen Einfluss auf die Tarifeinreihung dieser Waren, die meist in Dosen und andern luftdicht verschlossenen Behältnissen gehandelt werden.

Alle diese Waren, ganz, in Stücken oder zerquetscht, können in Wasser konserviert oder auch mit Tomatensauce oder anderen Stoffen zum unmittelbaren Genuss zubereitet sein. Sie können auch homogenisiert oder miteinander vermischt sein.

Hierher gehören z.B. folgende Zubereitungen:

- 1) Oliven, die durch besondere Behandlung mit verdünnter Sodalösung oder durch längeres Mazerieren in Salzlake unmittelbar genussfähig gemacht sind (*Oliven, zur vorläufigen Haltbarmachung während des Transports nur gesalzen oder in Salzlake eingelegt, gehören zu Nr. 0711, vgl. Erläuterungen zu dieser Nummer*).
- 2) Sauerkraut, d.h. feingeschnittener, in Salz teilweise vergorener Kohl.
- 3) Zuckermais in Kolben oder Körnern, Karotten, Erbsen usw., vorgekocht oder mit Butter oder einer Sauce zubereitet.
- 4) Produkte in Form von dünnen, rechteckigen Scheiben, hergestellt aus Kartoffelmehl, gesalzen und mit Zusatz von etwas Natriumglutamat, deren Stärke durch wiederholte Befeuchtung und Trocknung teilweise verkleistert ist. Diese Produkte werden nach kurzem fritieren in Form von Chips gegessen.

Hierher gehören nicht:

- a) *Knusprige Nahrungsmittel (Snacks) der Nr. 1905.*
- b) *Gemüsesäfte (Nr. 2009).*
- c) *Gemüsesäfte mit einem Alkoholgehalt von über 0,5 % Vol (Kapitel 22).*

Schweizerische Erläuterungen

Als Gemüsemischungen gelten Zubereitungen aus mindestens zwei verschiedenen Gemüsen in beliebigen Gewichtsverhältnissen. Unberücksichtigt bleiben dabei Zutaten, die aromatisierende oder würzende Eigenschaften haben. Als solche gelten z.B. Küchenkräuter und dgl. (z.B. Basilikum), fein zerkleinerte Zwiebeln, fein zerkleinerter Knoblauch, fein zerkleinerte Paprikas (Früchte der Gattungen Capsicum oder Pimenta) sowie fein zerkleinerte Kapern. Lediglich einzelne grössere Stücke können ebenfalls toleriert werden, sofern sie dem Erzeugnis nicht den Charakter einer Mischung verleihen. Für die Beurteilung sind zudem die stoffliche Beschaffenheit, Aufmachung und Anpreisung zu berücksichtigen.

Nicht als Gemüsemischungen im Sinne dieser Nummer gelten:

- *Zubereitungen aus einem Gemüse an einer homogenen Gemüsesauce (z.B. Tomatensauce);*
- *Zubereitungen aus Tomaten und Pilzen (2002 oder 2003).*

Erbsen und dgl. mit einem mehr oder weniger vollständigen, zusammenhängenden Überzug aus gebackenem oder fritiertem und meist gewürztem Teig gehören zu den Tarif-Nrn. 1905.9082/9085.

2005.2011/2012

Hierher gehören Nahrungsmittelzubereitungen in Form von Mehl, Griess oder Flocken, mit einem Gehalt an Kartoffeln von mehr als 50 Gewichtsprozent. Zubereitungen mit einem Gehalt von 50 Gewichtsprozent oder weniger gehören nicht zu Tarif-Nr. 2005 (Nrn. 1901, 2106).

2005.2021/2029

Hierher gehören diejenigen fritierte Erzeugnisse, deren Wassergehalt sehr niedrig ist (in der Regel unter 3 %). Zu erwähnen sind "pommes chips" und "pommes allumettes". Die üblichen "pommes frites" sind dagegen nicht hier einzureihen.

Diese Nummern umfassen auch Erzeugnisse mit einem ähnlich niedrigen Wassergehalt, auf der Grundlage von Kartoffelerzeugnissen der Tarif-Nr. 1105 (Mehl, Griess, Flocken usw.) durch Extrudieren hergestellt. Dabei handelt es sich in der Regel um aufgeblähte Erzeugnisse.

Hierher gehören jedoch nicht:

- a) *extrudierte (aufgeblähte) Erzeugnisse aus Kartoffelstärke (i.d.R. 1901);*
- b) *in Öl gebackene (fritierte) Erzeugnisse aus Kartoffelflocken, -mehl oder -stärke (1905.9081);*
- c) *geformte getrocknete Rohlinge zum Ausbacken in Öl (s.a. Ziff. 4 hiervor; 2005.2092/2099).*

- 2005.9910** Als Sauerkraut im Sinne der Nr. 2005.9910 gilt nur fein geschnittener, in Salz teilweise vergorener Kohl (vgl. Ziffer 2 der vorstehenden Erläuterungen). *Zubereitungen aus ganzen Kohlblättern bzw. –köpfen gehören nicht zu dieser Tarifnummer (S. a. Entscheid "Weisskraut", Nrn. 2005.9911 und 2005.9941).*

Besondere Bestimmungen

Für Erzeugnisse der Tarifnummern 2005.9939 und 2005.9969 gelten die Konzessionen gestützt auf die bilateralen Agrarabkommen nur für Mischungen aus den jeweils erwähnten Gemüsen. Für Gemüsemischungen, die noch andere Gemüse enthalten, gelten die Konzessionen nicht. Gefüllte Erzeugnisse werden jedoch, sofern tarifarisch relevant, nicht als Mischungen betrachtet und sind nach Massgabe der charakterbestimmenden Komponente einzureihen (vgl. Schweizerische Erläuterungen zum Kapitel 20, Allgemeines).

- 2006. Gemüse, Früchte, Fruchtschalen und andere Pflanzenteile, mit Zucker haltbar gemacht (durchtränkt und abgetropft, glasiert oder kandiert)**

Zum Herstellen der hierher gehörenden Waren werden Gemüse, Früchte, Fruchtschalen und andere Pflanzenteile zunächst in kochendem Wasser blanchiert, um sie weich zu machen und das Eindringen des Zuckers zu erleichtern. Sie werden dann in einen bis zum Siedepunkt erhitzten Zuckersirup gelegt und einige Zeit darin belassen. Dies wird, unter Verwendung verschiedener in ihrer Konzentration stufenweise erhöhter Zuckersirupe, so lange wiederholt, bis sie genügend Zucker aufgenommen haben, um ihre Haltbarkeit zu gewährleisten.

Die wichtigsten der mit Zucker haltbar gemachten Waren sind ganze Früchte (z.B. Kirschen, Aprikosen, Birnen, Pflaumen, Kastanien, Nüsse usw.), Fruchtteile (Orangen, Zitronen, Ananas usw.), Fruchtschalen (Zedratfrüchte, Zitronen, Orangen, Melonen usw.), andere Pflanzenteile (Angelikastängel, Ingwer, Yamswurzeln, Süsskartoffeln usw.) sowie Blumen (Veilchen, Mimosen usw.).

Beim Herstellen von "durchtränkten und abgetropften" Früchten wird eine Lösung von Invertzucker oder eine Lösung von Glucose und Saccharose verwendet, d.h. Lösungen, die an der Luft nicht auskristallisieren. Wenn die Früchte durchtränkt sind, lässt man den überschüssigen Sirup zwar abtropfen, die Früchte bleiben aber klebrig.

"Glasierte" Früchte werden dadurch hergestellt, dass durchtränkte und abgetropfte Früchte in einen Saccharosesirup gelegt werden, der beim Trocknen einen dünnen, glänzenden Überzug ergibt.

"Kandierte" Früchte werden auch mit einem Saccharosesirup hergestellt, jedoch in der Weise, dass dieser beim Trocknen an der Oberfläche oder im Inneren der Früchte Kristalle bildet.

Mit Zucker haltbar gemachte Erzeugnisse, die in Sirup eingelegt sind, sind ohne Rücksicht auf die Art der Verpackung von dieser Nummer ausgenommen (Nrn. 2002, 2003 oder 2005, wenn es sich um Gemüse handelt, oder 2008, wenn es sich um Früchte, Fruchtschalen und andere geniessbare Pflanzenteile handelt, wie Marrons glacés oder Ingwer).

Trockenfrüchte (Datteln, Pflaumen usw.) verbleiben jedoch im Kapitel 8, auch wenn ihnen kleine Mengen an Zucker zugesetzt worden sind oder wenn sich beim natürlichen Trocknen ein Zuckerbelag gebildet hat, der ihnen das Aussehen von kandierten Früchten dieser Nummer gibt.

- 2007. Konfitüren, Fruchtgelees, Marmeladen, Fruchtmus und Fruchtpasten, durch Kochen hergestellt, auch mit Zusatz von Zucker oder anderen Süsstoffen**

Konfitüren werden durch Kochen von Früchten, Fruchtpulpen, Gemüsen (z.B. Kürbissen, Auberginen) oder anderen Pflanzen (z.B. Ingwer, Rosenblätter) mit Zucker in ungefähr

gleichem Gewichtsverhältnis hergestellt. Nach dem Erkalten sind sie von mässig fester Konsistenz und enthalten noch Fruchtstücke.

Marmeladen sind eine Art Konfitüre, hauptsächlich aus Zitrusfrüchten hergestellt.

Fruchtgelees werden durch Kochen von Fruchtsaft, der aus rohen oder gekochten Früchten abgepresst ist, mit Zucker hergestellt. Hierdurch wird eine Ware gewonnen, die beim Abkühlen stark geliert. Gelees sind von fester Konsistenz, durchscheinend und frei von Fruchtstücken.

Zum Herstellen von Fruchtmus wird passiertes Fruchtfleisch oder Pulver von Schalenfrüchten, auch mit Zuckerzusatz, bis zu einer mehr oder weniger dickbreiigen Konsistenz gekocht. Fruchtmus unterscheidet sich von Konfitüren durch die starke Fruchtkonzentration und eine weichere Konsistenz.

Fruchtpasten (z.B. aus Äpfeln, Quitten, Birnen, Aprikosen, Mandeln usw.) sind eingedickte Fruchtstücke von fester oder beinahe fester Konsistenz.

Die Waren dieser Nummer, die in der Regel unter Verwendung von Zucker hergestellt werden, können auch mit künstlichen Süsstoffen (z.B. Sorbitol) gesüsst sein.

Hierher gehören auch homogenisierte Zubereitungen.

Hierher gehören nicht:

- a) *Fruchtgelees und Fruchtpasten in Form von Zuckerwaren oder mit Schokolade überzogen (Nr. 1704 bzw. Nr. 1806).*
- b) *Kunstgelee-Pulver aus Gelatine, Zucker, Fruchtsäften oder Fruchtessenzen (Nr. 2106).*

Schweizerische Erläuterungen

Als Fruchtmus, durch Kochen hergestellt, im Sinne dieser Nummer bzw. der Anmerkung 5 zum Kapitel 20, gelten Erzeugnisse, die eine thermische Behandlung erfahren haben, um deren Viskosität zu erhöhen. Eine bestimmte, messbare Erhöhung der Viskosität ist dabei nicht gefordert. Auch zugesetzter Zucker des Kapitels 17 oder eingedickte Fruchtsäfte erhöhen die Viskosität.

Eine kurze thermische Behandlung lediglich zum Zweck der Haltbarmachung (Pasteurisation) gilt jedoch nicht als durch Kochen im Sinne der Nummer 2007 hergestellt (in der Regel Nr. 2008). Ebenfalls nicht als Mus oder Paste im Sinne dieser Nummer gelten gekochte Fruchtstücke, wie beispielsweise Apfelschnitze (Nr. 2008).

2008. Früchte und andere geniessbare Pflanzenteile, in anderer Weise zubereitet oder haltbar gemacht, auch mit Zusatz von Zucker oder anderen Süsstoffen oder von Alkohol, anderweit weder genannt noch inbegriffen

Hierher gehören Früchte und andere geniessbare Pflanzenteile, ganz, in Stücken oder zerquetscht, einschliesslich Mischungen ganzer Früchte, die durch andere als in den vorstehenden Nummern dieses Kapitels oder in andern Kapiteln vorgesehene Verfahren zubereitet oder konserviert sind.

Hierher gehören insbesondere:

- 1) Mandeln, Erdnüsse, Arekanüsse (oder Betelnüsse), Walnüsse und andere Schalenfrüchte, trocken oder in Öl oder Fett geröstet, auch Pflanzenfett, Salz, Aromastoffe, Gewürze und andere Zusätze enthaltend.
- 2) Erdnussbutter in Pastenform, hergestellt durch zerkleinern von gerösteten Erdnüssen, auch mit Zusatz von Salz oder Öl.
- 3) Früchte (einschliesslich Fruchtschalen und Samen) in Wasser, in Sirup, in Alkohol oder mit chemischen Konservierungsmitteln haltbar gemacht.

- 4) Fruchtpulpe, sterilisiert, auch gekocht.
- 5) Ganze Früchte, wie Pfirsiche (einschliesslich Brugnolen und Nektarinen), Aprikosen, Orangen usw. (auch geschält, entsteint oder entkernt), zerquetscht und homogenisiert, auch mit Zusatz von Wasser oder Zuckersirup in einer Menge, welche die Ware nicht unmittelbar trinkbar macht. Produkte dieser Art, die durch Zusatz einer ausreichenden Menge Wasser und Zucker unmittelbar trinkbar gemacht worden sind, gehören zu Nr. 2202.
- 6) Gekochte Früchte. Mit Wasser oder Dampf gekochte Früchte, gefroren, gehören jedoch zu Nr. 0811.
- 7) Blätter, Wurzeln und andere geniessbare Pflanzenteile (z.B. Ingwer, Angelikastängel, Yamswurzeln, Süsskartoffeln, Hopfensprossen, Weinblätter, Palmherzen usw.) in Zuckersirup oder anders zubereitet oder haltbar gemacht.
- 8) Tamarindenfrüchte in Zuckersirup.
- 9) Früchte, Fruchtschalen und andere geniessbare Pflanzenteile (andere als Gemüse), mit Zucker haltbar gemacht und anschliessend in Sirup eingelegt (z.B. Marrons glacés, Ingwer), ohne Rücksicht auf die Art der Verpackung.
- 10) Früchte, durch osmotische Trocknung haltbar gemacht. Der Ausdruck "osmotische Trocknung" bezeichnet einen Prozess, bei welchem Fruchtstücke für längere Zeit in einen konzentrierten Zuckersirup eingelegt werden, wobei der natürlicherweise in den Früchten enthaltene Zucker sowie das Wasser grossteils durch den Zucker des Sirups ersetzt werden. Die Früchte können anschliessend an der Luft getrocknet werden, um den Wassergehalt noch weiter zu senken.

Waren dieser Nummer können an Stelle von Zucker mit synthetischen Süsstoffen (z.B. Sorbitol) gesüsst sein. Andere Stoffe können Waren dieser Nummer zugesetzt sein (z.B. Stärke), sofern sie nicht den wesentlichen Charakter der Früchte oder anderen geniessbaren Pflanzenteile beeinflussen.

Waren dieser Nummer werden im Allgemeinen in Dosen, Gläsern oder luftdicht verschlossenen Behältnissen, aber auch in Tonnen, Fässern und ähnlichen Behältnissen gehandelt.

Von dieser Nummer ausgeschlossen sind Waren aus einer Mischung von Pflanzen oder Pflanzenteilen, Samen oder Früchten verschiedener Arten oder aus Pflanzen oder Pflanzenteilen, Samen oder Früchten einer oder mehrerer Arten vermischt mit anderen Stoffen (z.B. ein oder mehrere Pflanzenextrakte), die nicht zum unmittelbaren Genuss bestimmt sind, jedoch Erzeugnissen entsprechen, wie sie zum Zubereiten von Aufgussgetränken verwendet werden (z.B. Nrn. 0813, 0909 oder 2106).

Nicht zu dieser Nummer gehören Früchte und andere geniessbare Pflanzenteile, die zu Zuckerwaren der Nr. 1704 verarbeitet worden sind (einschliesslich solche auf der Grundlage von Honig).

Von dieser Nummer ausgeschlossen sind ferner Mischungen von Pflanzen, Pflanzenteilen, Samen oder Früchten (ganz, geschnitten, zerkleinert oder pulverisiert) anderer Kapitel (z.B. Kapitel 7, 9, 11, 12), die nicht zum unmittelbaren Genuss bestimmt sind, von der Art, wie sie direkt zum Aromatisieren von Getränken oder zum Herstellen von Auszügen für die Getränkeherstellung verwendet werden (Kapitel 9 oder Nr. 2106).

Schweizerische Erläuterungen

Pulpe im Sinne dieser Nummer ist ein mehr oder weniger brei- oder musartiges Erzeugnis aus rohen oder vorgekochten Früchten, die durch Sterilisieren oder ohne Wasser mit chemischen Konservierungsmitteln haltbar gemacht sind, ohne Zusatz von Zucker oder anderen Süsstoffen. Je nach dem Ausgangsmaterial und dem Bearbeitungsgrad enthalten Fruchtpulpen meist noch ganze oder halbe Früchte oder Fruchtstücke in unregelmässiger Form. In regelmässige Formen (Würfel, Scheiben, Segmente usw.) geschnittene Früchte gelten nicht als Pulpe im Sinne dieser Nummer. Fruchtpulpen werden zur Herstellung von

Konfitüre, Patisserieprodukten usw. verwendet. Die Art der Verpackung spielt für die Tarifeinreihung keine Rolle.

Als Pulpe wird auch in reinem Wasser oder im eigenen Saft eingemachtes Dunstobst zugelassen. Zur Herstellung von Dunstobst verwendet man ganze oder halbe Früchte, Schnitze oder andere Fruchtstücke von unregelmässiger Form, die in rohem oder vorgekochtem Zustand in zumeist grössere Büchsen abgefüllt werden. Hierauf erfolgt nach einem Aufguss von Wasser oder einer schwachen Zuckerlösung das Verschliessen der Büchsen und die Sterilisation. Bekannte Erzeugnisse dieser Art sind die sog. Oreillons, d.h. ungezuckerte Aprikosen in Hälften, die in Wasser eingelegt und sterilisiert worden sind. Als Pulpe gilt nur in reinem Wasser oder im eigenen Saft eingemachtes Dunstobst, das nicht in regelmässige Formen (Würfel, Scheiben, Segmente usw.) geschnitten ist.

Nüsse, Früchte u. dgl., mit Überzug aus Zucker, weisser Schokolade, Karamell- oder Toffeemasse, Nougat, Marzipan u. dgl.:

Siehe Schweizerische Erläuterungen zu den Tarif-Nrn. 1704.9010/9020.

2008.9711/9799

Hierher gehören auch Schalenfrüchte, Erdnüsse und andere Samen der Nummern 2008.1910/1990, die mit anderen Früchten (auch solchen des Kap. 8, z.B. der Tarifnummer 0813) gemischt sind.

Erdnüsse, Nüsse, Kürbiskerne und dgl. mit einem mehr oder weniger vollständigen, zusammenhängenden Überzug aus gebackenem oder frittiertem und meist gewürztem Teig gehören zu den Tarif-Nrn. 1905.9082/9085.

2009. **Fruchtsäfte (einschliesslich Traubenmost und Kokosnusswasser) oder Gemüsesäfte, nicht gegoren, ohne Zusatz von Alkohol, auch mit Zusatz von Zucker oder anderen Süsstoffen**

Betreffend Säfte, nicht gegoren, ohne Zusatz von Alkohol, vergleiche Anmerkung 6 zu diesem Kapitel.

Die Frucht- und Gemüsesäfte dieser Nummer werden in der Regel durch mechanisches Öffnen oder Auspressen von frischen, gesunden und reifen Früchten oder Gemüsen hergestellt. Dies geschieht, z.B. bei Zitrusfrüchten, durch Maschinen, die nach dem Prinzip der Haushalt-Zitronenpressen arbeiten oder durch Auspressen, gleich ob diesem ein Zerstampfen oder Mahlen (z.B. bei Äpfeln) oder eine Behandlung mit kaltem oder heissem Wasser oder mit Dampf vorausgegangen ist (z.B. bei Tomaten, schwarzen Johannisbeeren und bestimmten Gemüsen, wie Karotten und Sellerie). Hierher gehört auch das Wasser aus der Kokosnuss (Kokoswasser).

Die so gewonnenen Flüssigkeiten werden im Allgemeinen folgenden Behandlungen unterworfen:

- a) Klären, um den Saft von einem grossen Teil der festen Bestandteile zu trennen, entweder durch Klärmittel (Gelatine, Albumin, Kieselgur usw.), durch Enzyme, durch Zentrifugieren oder durch Ultrafiltration. Letzteres wird auch angewendet zum Sterilisieren von Säften.
- b) Filtrieren, insbesondere durch Filterplatten mit Kieselgur, Zellulose usw.
- c) Entlüften, zum Entfernen des die Farbe und den Geschmack ungünstig beeinflussenden Sauerstoffes.
- d) Homogenisieren, bei Säften aus fleischigen Früchten, wie Tomaten, Pfirsichen usw.
- e) Sterilisieren, zum Verhindern der Gärung. Dazu können verschiedene Verfahren angewendet werden: Länger andauernde Pasteurisation oder Blitz-Pasteurisation, elektrische Sterilisation mit Elektroden, Entkeimung durch Filtrieren, Haltbarmachen durch Kohlensäuredruck, Gefrieren, chemische Konservierungsmittel (Schwefeldioxid, Natriumbenzoat usw.), Behandlung mit ultravioletten Strahlen oder Ionenaustauschern.

Als Ergebnis dieser verschiedenen Behandlungen sind Frucht- und Gemüsesäfte meist ungegorene, klare Flüssigkeiten. Bestimmte Säfte, besonders solche aus fleischigen Früchten (z.B. Aprikosen, Pfirsiche oder Tomaten), enthalten jedoch noch einen Teil des Fruchtfleisches in feiner Verteilung, entweder suspendiert oder als Bodensatz.

Neben den vorstehend beschriebenen Säften gehören hierher auch im Handel weniger vorkommende Säfte, die aus solchen getrockneten Früchten hergestellt werden, die in frischem Zustand Saft enthalten. Als Beispiel ist Pflaumensaft zu nennen, der dadurch gewonnen wird, dass Trockenpflaumen in Diffusionsapparaten mehrere Stunden mit heissem Wasser behandelt werden. Hierher gehören dagegen nicht die mehr oder weniger flüssigen Erzeugnisse, die aus frischen oder getrockneten, praktisch keinen Saft enthaltenden Früchten (z.B. Wacholderbeeren, Hagebutten) durch Behandlung mit Hitze und Wasser hergestellt werden; diese Waren gehören im Allgemeinen zu Nr. 2106.

Die hierher gehörenden Frucht- und Gemüsesäfte können eingedickt (gefroren oder nicht) sein; sie gehören auch in Kristall- oder Pulverform hierher, vorausgesetzt, dass sie in dieser Form ganz oder fast ganz wasserlöslich sind. Diese Waren werden gewöhnlich unter Anwendung von Wärme (auch im Vakuum) oder durch Gefriertrocknung hergestellt.

Gewisse eingedickte Säfte können aufgrund ihres Brix-Wertes von den entsprechenden nicht eingedickten Säften unterschieden werden (siehe Unternummer-Anmerkung 3 zu diesem Kapitel).

Frucht- oder Gemüsesäfte gehören auch dann hierher, wenn sie die nachstehend genannten Stoffe enthalten, vorausgesetzt, dass durch diese Stoffe der ursprüngliche Charakter erhalten geblieben ist, wobei es unerheblich ist, ob diese Stoffe im Verlauf der Herstellung selbst entstanden oder im Verlauf der Herstellung zugesetzt worden sind:

- 1) Zucker.
- 2) Andere natürliche oder künstliche Süsstoffe, unter der Voraussetzung, dass die zugesetzte Menge nicht grösser ist als zum normalen Süssen notwendig. Ausserdem müssen die Säfte allen Voraussetzungen genügen, die für die Einreihung in diese Nummer erforderlich sind. Insbesondere muss die in der nachstehenden Ziffer 4 enthaltene Bedingung betreffend das Verhältnis der verschiedenen Inhaltsstoffe gegeben sein.
- 3) Zusätze, die der Konservierung und der Verhinderung der Gärung dienen (z.B. Schwefeldioxid, Kohlendioxid, Enzyme usw.).
- 4) Stoffe, die dazu bestimmt sind, eine gleichbleibende Qualität zu gewährleisten (Standardisierung), wie z.B. Zitronensäure, Weinsäure, im Verlauf der Herstellung verloren gegangene oder geschädigte Stoffe zu ersetzen (z.B. Vitamine, Farbstoffe) oder das Aroma zu binden (z.B. Zusatz von Sorbit zu Fruchtsaftpulvern oder -kristallen). Von dieser Nummer sind jedoch solche Fruchtsäfte ausgenommen, bei denen ein im Saft vorkommender Stoff (Zitronensäure, aus der Frucht gewonnenes ätherisches Öl usw.) in solcher Menge zugesetzt wurde, dass das Gleichgewicht der verschiedenen Inhaltsstoffe, wie es im natürlichen Saft besteht, offensichtlich gestört worden ist; in einem solchen Fall hat die Ware ihren ursprünglichen Charakter verloren.

Gemüsesäften dieser Nummer können ausserdem Salz (Natriumchlorid), Gewürze oder Aromastoffe zugesetzt sein.

Ebenso gehören hierher Mischungen von Frucht- oder Gemüsesäften und rückverdünnte Säfte, d.h. eingedickte Säfte, denen Wasser in einer Menge zugesetzt wurde, wie es in entsprechenden nicht eingedickten Säften üblicher Beschaffenheit enthalten ist.

Normale Frucht- oder Gemüsesäfte mit Zusatz von Wasser, sowie eingedickte Säfte mit Zusatz von Wasser in einer Menge, die den ursprünglichen Wassergehalt des entsprechenden Saftes üblicher Beschaffenheit übersteigt, sind jedoch als Getränke nach Nr. 2202 einzureihen. Frucht- oder Gemüsesäfte, die eine grössere Menge an Kohlendioxid enthalten als üblicherweise in mit Kohlendioxid behandelten Säften vorhanden ist (mit

Kohlensäure imprägnierte Säfte), Limonaden und mit Fruchtsäften aromatisierte kohlen-säurehaltige Wasser gehören ebenfalls nicht hierher (Nr. 2202).

Hierher gehört auch Traubenmost ohne Rücksicht auf den Verwendungszweck, vorausgesetzt, dass er nicht gegoren ist. Wenn er die für die meisten Fruchtsäfte übliche Behandlung erfahren hat, ist Traubenmost mit gewöhnlichem Traubensaft identisch. Er kann auch eingedickt oder stark kristallisiert sein. In dieser Form wird er manchmal als "Traubenhonig" bezeichnet und insbesondere zum Herstellen von Lebkuchen, Bonbons usw. verwendet.

Teilweise vergorener Traubenmost, auch stumm gemacht, und Traubenmost mit Alkoholzusatz, mit einem Alkoholgehalt von über 0,5 % Vol, gehören zu Nr. 2204.

Ausserdem gehören nicht hierher:

- a) *Tomatensaft mit einem Gehalt an Trockenstoff von 7 Gewichtsprozent oder mehr (Nr. 2002).*
- b) *Frucht- oder Gemüsesäfte mit einem Alkoholgehalt von über 0,5 % Vol (Kapitel 22).*

2009.11 Als gefrorener Orangensaft ist auch eingedickter Orangensaft zu verstehen, der nicht bis in die innersten Teile fest gefroren ist, obgleich er einer Temperatur von ca. - 18 °C ausgesetzt und diese aufrechterhalten wurde.

Schweizerische Erläuterungen

2009.3111 Hierher gehören:

- Zitronensaft, roh, ungezuckert, nicht eingedickt, auch stabilisiert, ohne Rücksicht auf die Art der Verwendung. Als roh im Sinne dieser Nummer gilt nur trüber Zitronensaft, der noch Fruchtfleisch, andere Fruchtbestandteile oder sonstige Unreinigkeiten enthält und ausser einer Stabilisierung zwecks vorübergehender Haltbarmachung keine weitere Verarbeitung erfahren hat. Die vorübergehende Haltbarmachung kann durch Beifügen von schwefliger Säure oder durch eine kurze Erhitzung in offenen Gefässen (Stabilisierung) erfolgen, damit die Ware auf dem Transport oder während einer vorübergehenden Lagerung in Fässern oder Zisternen nicht verdirbt. In hermetisch verschlossene Gefässe abgefüllter und sterilisierter oder auf ähnliche Weise haltbar gemachter Zitronensaft (z.B. gefroren) gehört dagegen nicht zu dieser Nummer, auch wenn er nicht gefiltert ist;
- Agro-cotto, d.h. roher, ungereinigter Zitronensaft, eingedickt, in Form einer dunkelbraunen, sauren Flüssigkeit mit brenzlichem Geruch, ausschliesslich zu technischen Zwecken verwendbar.

2009.9011/9099

Im Sinne dieser Nummern gelten als Kernobst: Apfel, Birne, Quitte.

2009.9030/9039

Hierher gehören Mischungen von Säften, die über 50 % Trauben- und/oder Kernobstsaft enthalten, eingedickt. Massgebend für die Berechnung sind dabei die Saftanteile in der rückverdünnten Mischung. Zusätze von unter den Ziffern 1 - 4 der vorstehenden Erläuterungen genannten Stoffen sowie der Mischung bereits zugesetztes Wasser bleiben dabei unberücksichtigt. Als rückverdünnte Säfte gelten eingedickte Säfte, denen Wasser in einer Menge zugesetzt wurde, wie es in entsprechenden nicht eingedickten Säften üblicher Beschaffenheit enthalten ist. Für die Berechnung der natürlichen Saftanteile werden die vom Wassergehalt abgeleiteten Brix-Werte aus der Fachliteratur "Souci-Fachmann-Kraut, Nährwert-Tabellen" verwendet. Sofern dort keine aussagekräftigen Angaben zu finden sind, können andere Quellen in Betracht gezogen werden.