

20 Zubereitungen von Gemüse, Früchten oder anderen Pflanzenteilen

Anmerkungen

1. Zu diesem Kapitel gehören nicht:
 - a) Gemüse und Früchte, die nach den in den Kapiteln 7, 8 oder 11 genannten Verfahren zubereitet oder haltbar gemacht sind;
 - b) pflanzliche Fette und Öle (Kapitel 15);
 - c) Nahrungsmittelzubereitungen mit einem Gehalt von mehr als 20 Gewichtsprozent an Wurst, Fleisch, Schlachtnebenprodukten, Blut, Insekten, Fisch, Krebstieren, Weichtieren, anderen wirbellosen Wassertieren oder einer Kombination dieser Erzeugnisse (Kapitel 16);
 - d) Back- oder Konditoreiwaren und andere Erzeugnisse der Nr. 1905;
 - e) zusammengesetzte homogenisierte Nahrungsmittelzubereitungen der Nr. 2104.
2. Zu den Nrn. 2007 und 2008 gehören nicht Fruchtgelees und -pasten, dragierte Mandeln und ähnliche Erzeugnisse, in Form von Zuckerwaren (Nr. 1704), oder Schokoladeartikel (Nr. 1806).
3. Die Nrn. 2001, 2004 und 2005 umfassen, je nach Beschaffenheit, nur Waren des Kapitels 7 oder der Nrn. 1105 oder 1106 (andere als Mehl, Griess und Pulver von Waren des Kapitels 8), die durch andere als die in Anmerkung 1 a) aufgeführten Verfahren zubereitet oder haltbar gemacht worden sind.
4. Tomatensaft mit einem Gehalt an Trockensubstanz von 7 Gewichtsprozent oder mehr gehört zu Nr. 2002.
5. Im Sinne der Nr. 2007 bedeutet der Ausdruck «durch Kochen hergestellt» eine thermische Behandlung unter Normaldruck oder teilweisem Vakuum, um die Viskosität des Produktes durch Reduzierung des Wassergehalts oder andere Mittel zu erhöhen.
6. Im Sinne der Nr. 2009 gelten als «Säfte, nicht gegoren, ohne Zusatz von Alkohol» Säfte mit einem Alkoholgehalt (siehe Anmerkung 2 zu Kapitel 22) von nicht mehr als 0,5 % Vol.

Unternummern-Anmerkungen

1. Im Sinne der Nr. 2005.10 gelten als «homogenisierte Gemüse» Zubereitungen aus fein homogenisierten Gemüsen, in Aufmachungen für den Einzelverkauf als Nahrungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder oder zum Diätgebrauch, in Behältnissen mit einem Nettogewicht des Inhaltes von nicht mehr als 250 g. Bei Anwendung dieser Begriffsbestimmung bleiben Zutaten, die der Zubereitung allenfalls zum Würzen, Haltbarmachen oder zu anderen Zwecken in geringer Menge zugesetzt sind, ausser Betracht. Diese Zubereitungen können in geringer Menge sichtbare Gemüsestückchen enthalten. Die Nr. 2005.10 hat Vorrang vor allen anderen Unternummern der Nr. 2005.
2. Als «homogenisierte Zubereitungen» im Sinne der Nr. 2007.10 gelten Zubereitungen aus fein homogenisierten Früchten, in Aufmachungen für den Einzelverkauf als Nahrungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder oder zum Diätgebrauch, in Behältnissen mit einem Nettogewicht des Inhaltes von nicht mehr als 250 g. Bei Anwendung dieser Begriffsbestimmung bleiben Zutaten, die der Zubereitung allenfalls zum Würzen, Haltbarmachen oder zu anderen Zwecken in geringer Menge zugesetzt sind, ausser Betracht. Diese Zubereitungen können in geringer Menge sichtbare Fruchtstückchen enthalten. Die Nr. 2007.10 hat Vorrang vor allen anderen Unternummern der Nr. 2007.
3. Im Sinne der Nrn. 2009.12, 2009.21, 2009.31, 2009.41, 2009.61 und 2009.71 gilt als «Brix-Wert» der Brix-Grad, welcher direkt auf der Skala eines Brix-Hydrometers abgelesen wird oder der Brechungsindex, ausgedrückt in Prozenten des Saccharosegehalts, gemessen mit einem Refraktometer bei einer Temperatur von 20 °C oder nach Korrektur für eine Temperatur von 20 °C, falls die Messung bei einer abweichenden Temperatur durchgeführt wurde.

Schweizerische Anmerkung

1. Die Bestimmungen betreffend tropische Früchte der schweizerischen Anmerkung 2 zum Kapitel 8 gelten auch für dieses Kapitel.