

Kapitel 9

Kaffee, Tee, Mate und Gewürze

Allgemeines

Zu diesem Kapitel gehören:

- 1) Kaffee, Tee und Mate.
- 2) Eine Reihe von Waren, die reich an ätherischen Ölen und aromatischen Stoffen sind und wegen ihres charakteristischen Geschmacks hauptsächlich zum Würzen verwendet und als Gewürze bezeichnet werden.

Die Waren dieses Kapitels können ganz, zerkleinert oder pulverisiert sein.

Die Tarifierung von Mischungen von Waren der Nrn. 0904 bis 0910 ist in Anmerkung 1 zu diesem Kapitel geregelt. Nach dieser Vorschrift bleiben Waren der Nrn. 0904 bis 0910 (einschliesslich der in den Absätzen a) und b) der genannten Anmerkung bezeichneten Mischungen), die andere Stoffe enthalten, im Kapitel 9, sofern sie den Charakter von Waren dieser Nummern behalten haben.

Das ist insbesondere der Fall bei Gewürzen und Gewürzmischungen mit Zusatz von:

- a) Verdünnenden Stoffen, welche die Dosierung und homogene Verteilung des oder der Gewürze in den Lebensmittelzubereitungen, denen sie zugesetzt werden, erleichtern sollen (z.B. Getreidemehle, Paniermehl, Dextrose usw.).
- b) Lebensmittel-Farbstoffen (z.B. Xanthophyll).
- c) Synergisten d.h. Stoffen zur Steigerung des Geschmacks des oder der Gewürze (insbesondere Natriumglutamat).
- d) Stoffen wie Salz oder chemischen Antioxidantien, im Allgemeinen in geringer Menge zugefügt, um die gute Haltbarkeit der Waren sicherzustellen und die Dauer ihrer aromatisierenden Eigenschaften zu verlängern.

Gewürze und Gewürzmischungen mit Zusatz von Stoffen aus anderen Kapiteln, die selbst aromatisierende oder würzende Eigenschaften haben, bleiben in diesem Kapitel, sofern die zugefügten Mengen derart sind, dass der Gewürzcharakter der Mischung nicht verändert wird.

Zu diesem Kapitel gehören auch Mischungen aus Pflanzen, Pflanzenteilen, Samen oder Früchten (ganz, zerschnitten, zerkleinert oder pulverisiert) anderer Kapitel (z.B. Kapitel 7, 11 und 12) von der Art, wie sie direkt zum Aromatisieren von Getränken oder zum Herstellen von Auszügen für die Getränkeherstellung verwendet werden,

- 1) wenn die Mischung den wesentlichen Charakter eines oder mehrerer Produkte einer einzelnen Nummer der Nrn. 0904 bis 0910 aufweist (Nrn. 0904 bis 0910, nach Art der Ware);
- 2) wenn das Produkt den wesentlichen Charakter einer Mischung verschiedener Waren der Nrn. 0904 bis 0910 aufweist (Nr. 0910).

Mischungen, die weder Ziffer 1) noch 2) entsprechen, sind von diesem Kapitel ausgenommen (Nr. 2106).

Hierher gehören ausserdem nicht:

- a) Küchenkräuter des Kapitels 7, wie Petersilie, Kerbel, Estragon, Kresse, Majoran, Koriander und Dill.
- b) Senfsaat (Nr. 1207) sowie Senfmehl, auch zubereitet (Nr. 2103).
- c) Hopfen (Nr. 1210).
- d) Gewisse Früchte, Samen und Pflanzenteile, wie z.B. Cassiahülsen, Rosmarin, Oregano, Basilikum, Borretsch, Ysop, Minzen aller Art, Raute und Salbei, die trotz ihrer Verwendbarkeit als Gewürz vorwiegend zur Riechmittelherstellung oder für Zwecke der Medizin verwendet werden und deshalb zu Nr. 1211 gehören.
- e) Zusammengesetzte Würzmittel (Nr. 2103).

Schweizerische Erläuterungen

Als "weder zerrieben noch in Pulverform" im Sinne dieses Kapitels gelten Erzeugnisse, die ganz, auch geschält oder bloss in Stücke geschnitten sind. Ebenso gelten zufolge des Transportes mehr oder weniger zerbröckelte Gewürze sowie Abfälle und Bruch von Gewürzen, welche bei der Ernte oder der mechanischen Bearbeitung üblicherweise anfallen und als solche erkennbar sind, als "weder zerrieben noch in Pulverform". Hingegen gelten durch absichtliches Zerkleinern gewonnene Produkte (z.B. Paprikaflocken) als "zerrieben oder in Pulverform".

0901. **Kaffee, auch geröstet oder entkoffeiniert; Kaffeeschalen und Kaffeehäutchen; Kaffee-Ersatzmittel mit beliebigem Gehalt an Kaffee**

Hierher gehören:

- 1) Kaffee, roh, in allen seinen Formen: als Kirschen, d.h. wie er vom Strauch geerntet wird; als Bohnen in der gelblichen Schale; als Bohnen ohne Schale und Häutchen.
- 2) Kaffee, entkoffeiniert, d.h. Kaffee, dem Koffein, im Allgemeinen durch Ausziehen aus den rohen Bohnen mit Hilfe verschiedener Lösungsmittel, entzogen worden ist.
- 3) Kaffee (auch entkoffeiniert), geröstet, auch gemahlen.
- 4) Kaffeeschalen und -häutchen.
- 5) Kaffee-Ersatzmittel, bestehend aus einem Gemisch von Kaffee in beliebigem Verhältnis mit anderen Stoffen.

Hierher gehören nicht:

- a) Kaffeewachs (Nr. 1521).
- b) Auszüge oder Essenzen aus Kaffee, auch als Instant- Kaffee bezeichnet, und Zubereitungen auf der Grundlage solcher Auszüge oder Essenzen; geröstete Kaffee-Ersatzmittel, die keinen Kaffee enthalten (Nr. 2101).
- c) Koffein, ein Alkaloid aus Kaffee (Nr. 2939).

0902. **Tee, auch aromatisiert**

Hierher gehören die verschiedenen Arten von Tee, der von Pflanzen der Gattung Thea (Camellia) stammt.

Grüner Tee besteht aus den frischen Blättern, die hauptsächlich durch Erhitzen, Rollen und Darren behandelt worden sind. Bei schwarzem Tee werden die Blätter gerollt und vor dem Rösten oder Trocknen fermentiert.

Hierher gehört auch teilweise fermentierter Tee (z.B. Oolong- Tee).

Hierher gehören auch Teeblumen, Teeknospen und Abfälle; das gleiche gilt für Tee (Blätter und Blumen oder Knospen), gemahlen oder zu Kugeln oder Tabletten agglomeriert, sowie zusammengepresste Tees in verschiedenen Formen.

Tee, der durch Bedampfen (z.B. während der Fermentation) oder durch Zusatz von ätherischen Ölen (z.B. Zitronenöl oder Bergamotteöl), von künstlichen Aromastoffen (in Form von Kristallen oder pulverförmig) oder von Teilen verschiedener anderer Früchte oder aromatisierender Pflanzen (wie Jasminblüten, getrocknete Orangenschalen oder Gewürznelken) aromatisiert wurde, gehört ebenfalls zu dieser Nummer.

Tee, dem Koffein (Tein) entzogen ist, gehört ebenfalls zu dieser Nummer; Koffein (oder Tein) gehört zu Nr. 2939.

Waren, die nicht von bestimmten Pflanzen der Gattung Thea stammen, jedoch manchmal als "Tee" bezeichnet werden, sind von dieser Nummer ausgenommen, z.B.:

- a) *Mate (Paraguay-Tee) (Nr. 0903).*
- b) *Waren zum Zubereiten von Aufgussgetränken. Diese gehören z.B. zu den Nrn. 0813, 0909, 1211 oder 2106.*
- c) *Ginseng-Tee (Mischung von Ginseng-Extrakt und Laktose oder Glukose) (Nr. 2106).*

0903. Mate

Mate besteht aus getrockneten Blättern einer in Südamerika wachsenden Stechpalmenart. Man nennt ihn manchmal Paraguay-Tee oder Jesuiten-Tee. Er dient zur Bereitung eines Aufgusses, der etwas Koffein enthält.

0904. Pfeffer der Gattung Piper; Früchte der Gattungen Capsicum oder Pimenta, getrocknet oder zerrieben oder in Pulverform

1) Pfeffer der Gattung Piper

Dies sind die Früchte aller Pfeffersträucher der Gattung Piper (ausgenommen Kubebenpfeffer oder Piper cubeba der Nr. 1211). Die Haupthandelssorte stammt von Piper nigrum und kann als schwarzer oder weisser Pfeffer gewonnen werden. Zur Gewinnung von schwarzem Pfeffer werden unreif geerntete Früchte an der Sonne oder im Rauch getrocknet, manchmal nach einer Vorbehandlung in kochendem Wasser. Weisser Pfeffer wird entweder aus reifen Früchten, die in Wasser eingeweicht oder zum Gären auf Haufen geschüttet werden, oder aus schwarzem Pfeffer durch mechanisches Entfernen der Schale gewonnen. Weisser Pfeffer, von gelbbrauner Farbe, ist nicht so scharf wie schwarzer Pfeffer.

Langer Pfeffer (Piper longum) ist eine andere Pfefferart.

Hierher gehören auch Staub und Fegsel von Pfeffer.

Bestimmte Waren, die unzutreffend als Pfeffer bezeichnet werden (Indischer Pfeffer, türkischer Pfeffer, spanischer Pfeffer, Cayennepfeffer, Jamaikapfeffer usw.) stammen von Pflanzen der Gattungen Capsicum oder Pimenta.

2) Früchte der Gattungen Capsicum oder Pimenta, getrocknet, zerrieben oder pulverisiert.

Die Früchte der Gattung Capsicum gehören im Allgemeinen zu den Arten Capsicum frutescens oder Capsicum annum, die sich in zwei Hauptgruppen, den Chilis oder Guinea-Pfeffer und den Paprikas, gliedern. Sie umfassen verschiedene Sorten (Cayenne-, Sierra Leone- oder Sansibar-Pfeffer, spanischer und ungarischer Paprika usw.).

Zur Gattung Pimenta gehört u.a. Jamaikapfeffer, auch Nelkenpfeffer oder englischer Pfeffer genannt.

Diese Früchte kennzeichnen sich durch einen sehr starken, scharfen, nachhaltig brennenden Geschmack. Es gibt jedoch auch andere Varietäten von Capsicum, die keinen brennenden Geschmack aufweisen (z.B. Capsicum annuum var. grossum).

Frische Früchte der Gattungen Capsicum oder Pimenta, weder zerrieben noch pulverisiert, gehören nicht zu dieser Nummer (Nr. 0709).

0905. Vanille

Vanille ist die sehr aromatische und schwärzliche Frucht (Schote) einer zur Familie der Orchideengewächse gehörenden Kletterpflanze. Neben der langen und der kurzen Vanille gibt es noch eine sehr minderwertige Art (Vanilla pompona), die als Vanillon bezeichnet wird und weich, fast klebrig und immer offen ist.

Hierher gehören nicht:

- a) *Vanille-Oleoresin, manchmal zu Unrecht auch als Vanille-Resinoide oder Vanille-Extrakt bezeichnet (Nr. 1302).*
- b) *Vanillezucker (Nr. 1701 oder 1702).*
- c) *Vanillin, der Aromastoff der Vanille (Nr. 2912).*

0906. Zimt und Zimtblüten

Zimt ist die innere Rinde junger Schösslinge gewisser zu den Lauraceen gehörender Bäume. Sri-Lanka-(Ceylon)-Zimt, Seychellen-Zimt und Madagascar-Zimt (Cinnamomum zeylanicum Blume) wird im Allgemeinen in Röhren von ineinander gerollten, mattgelben, spielkartendicken Rindenstreifen gehandelt. Chinesischer (Cinnamomum cassia (Nees) ex Blume), Indonesischer (Cinnamomum burmanii (C.G. Nees)) und Vietnamesischer (Cinnamomum loureirii Nees) Zimt, auch Cassia oder gewöhnlicher Zimt genannt, besteht aus dickeren, braun geäderten Rindenstreifen; er setzt sich aus nur einer gerollten Lage zusammen. Weitere Sorten sind Cinnamomum obtusifolium, Cinnamomum tamala und Cinnamomum sintek.

Hierher gehört auch der Zimtabfall, "Chips" genannt, der überwiegend zum Herstellen von Zimt-Essenz verwendet wird.

Zimtblüten sind die gesiebten und getrockneten Blüten des Zimtbaumes. Es sind kleine, keulenförmige Gebilde bis zu 1 cm Länge. Gemahlen werden sie dem Zimt beigemischt.

Die getrockneten Früchte des Zimtbaumes gehören ebenfalls hierher.

0906.11 Zu dieser Unternummer gehört nur Zimt aus der Rinde junger Schösslinge des Baumes Cinnamomum zeylanicum Blume, auch Sri-Lanka-(Ceylon)-Zimt, Seychellen-Zimt und Madagascar-Zimt genannt.

Die gebräuchlichsten Handelsformen umfassen Röhren, Bündel ineinander gerollter Röhren, Stücke und Abfälle (Chips genannt).

0907. Gewürznelken (Mutternelken, Nelkenstiele)

Hierher gehören:

- 1) Mutternelken, die Früchte des Gewürznelkenbaumes; sie sind nicht so kräftig im Geschmack und Aroma wie die Gewürznelken.

- 2) Gewürznelken, vor dem Entfalten geerntete und an der Sonne getrocknete Blütenknospen des Gewürznelkenbaumes.
- 3) Nelkenstiele, die Blütenstiele des Gewürznelkenbaumes. Sie sind kleine, feine Stängel von gräulicher Farbe und kräftigem Geruch.

Die Rinde und die Blätter des Gewürznelkenbaumes gehören zu Nr. 1211.

0908. Muskatnüsse, Muskatblüten, Amomen und Kardamomen

Hierher gehören:

- a) Muskatnüsse, runde oder längliche, auch ohne Schale.
- b) Muskatblüten (Macis), d.h. der Samenmantel der Muskatnuss, der sich zwischen Fruchtfleisch und Samenschale befindet. Sie werden in Streifen geschnitten und besitzen, sogar noch stärker ausgeprägt, die Eigenschaften der Muskatnuss. In frischem Zustand sind sie leuchtend rot, werden jedoch mit zunehmendem Alter gelb, spröde und durchscheinend wie Horn; gewisse Arten sind flachsfarben, manchmal weiss.
- c) Kardamomen, bei denen insbesondere zu unterscheiden ist zwischen:
 - 1) Traubenkardamom, der so genannt wird, weil die Früchte von Natur aus dicht aneinander gedrängt in Trauben angeordnet sind; er wird manchmal ganz, meist jedoch in Form von einzelnen Fruchtkapseln von der Grösse einer Weinbeere gehandelt; diese Fruchtkapseln sind weisslich, rundlich mit drei stumpf hervortretenden Kanten, durchsichtig, häutig und innen in drei Fächer geteilt, in denen sich eine grosse Zahl sehr aromatischer Samen mit scharfem, pikantem Geschmack befindet.
 - 2) Kleinem und mittlerem Kardamom, Früchte, die nach Struktur und Eigenschaften dem Traubenkardamom ähnlich, jedoch dreikantig und länglich sind.
 - 3) Langem Kardamom, Früchte, die dreikantig und zwischen 27 und 40 mm lang sind und eine bräunliche Fruchtschale haben.
 - 4) Meleguetapfeffer oder Paradieskörner (*Aframomum melegueta*), der, fast immer ohne Fruchtschalen gehandelt, aus kleinen, länglichen, eckigen Samen mit rauher, glänzender Oberfläche besteht; diese Samen sind geruchlos, aber von scharfem, brennendem, pfefferartigem Geschmack.

0909. Anis-, Sternanis-, Fenchel-, Koriander-, Kreuzkümmel-, Kümmelfrüchte; Wacholderbeeren

Diese Früchte oder Samen werden als Gewürze für Speisen verwendet. Sie werden auch zum Herstellen von Getränken oder für Zwecke der Medizin gebraucht.

Sie bleiben auch hier eingereicht, wenn sie, wie namentlich im Fall der Anissamen, insbesondere in Beuteln, zum Zubereiten von Aufgussgetränken aufgemacht sind.

Anisfrüchte sind eiförmig, längsgerippt, graugrün und von sehr charakteristischem aromatischem Geruch und Geschmack. Sternanisfrüchte (Badian) sind sternförmig.

Koriander, Kreuzkümmel und Kümmel sind die aromatischen Samen gewisser Umbelliferen, die vor allem bei der Likörherstellung verwendet werden.

Fenchel sind die Samen oder Früchte der gleichnamigen Pflanze. Sie sind entweder dunkelgrau mit starkem, angenehmem Geruch oder blassgrün mit eigentümlichem mildem Geruch.

Wacholderbeeren sind dunkelbraun mit leicht violetter Tönung und haben einen harzartigen Überzug; sie enthalten ein rötliches aromatisches Fruchtfleisch mit bitterem und leicht süsslichem Geschmack, das drei kleine, sehr harte Samen umschliesst. Sie werden zum Aromatisieren von verschiedenen alkoholischen Getränken (Gin), von Sauerkraut und anderen Nahrungsmittelzubereitungen sowie zur Gewinnung von ätherischem Öl verwendet.

0910. Ingwer, Safran, Kurkuma, Thymian, Lorbeerblätter, Curry und andere Gewürze

Hierher gehören:

- a) Ingwer (einschliesslich frischer Ingwer, vorübergehend in Salzwasser haltbar gemacht, in diesem Zustand zur menschlichen Ernährung nicht geeignet); Ingwer, in Zuckersirup konserviert, ist von dieser Nummer ausgenommen (Nr. 2008).
- b) Safran, d.h. die getrockneten Blütennarben und Blütengriffel der Pflanze gleichen Namens (*Crocus sativa*). Er findet sich im Handel in Form eines orangeroten Pulvers; sein Geruch ist stark, durchdringend und angenehm. Er enthält einen Farbstoff von geringer Beständigkeit. Er wird als Gewürz, bei der Zuckerwarenherstellung und in der Medizin verwendet.
- c) Kurkuma (*Curcuma longa*), wegen seiner goldgelben Farbe manchmal auch als "indischer Safran" bezeichnet. Er wird entweder als ganzer Wurzelstock oder häufiger in Pulverform gehandelt.
- d) Thymian (einschliesslich Feldthymian) und Lorbeerblätter, auch getrocknet.
- e) Currypulver, bestehend aus einer Mischung mit wechselndem Gehalt an Kurkuma, verschiedenen anderen Gewürzen (z.B. Koriander, schwarzer Pfeffer, Kümmel, Ingwer und Gewürznelken) und sonstigen aromatisierenden Stoffen (z.B. Knoblauchpulver), die, obwohl nicht zu diesem Kapitel gehörend, häufig nach Art der Gewürze verwendet werden.
- f) Dillsamen (*Anethum graveolens*) und Bockshornkleesamen (*Trigonella foenum graecum*).
- g) Mischungen von Waren der Nrn. 0904 bis 0910, wenn die Bestandteile der Mischung zu verschiedenen Nummern gehören; das trifft z.B. für Gemische von Pfeffer (Nr. 0904) mit Waren der Nr. 0908 zu.