

## Kapitel 11

Müllereierzeugnisse; Malz; Stärke; Inulin; Kleber von Weizen

### Allgemeines

Zu diesem Kapitel gehören:

- 1) Waren aus der Vermahlung von Getreide des Kapitels 10 und von Zuckermais des Kapitels 7, ausgenommen Vermahlungsrückstände der Nr. 2302. Die Unterscheidung zwischen Mahlprodukten aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Mais (einschliesslich ganze Maiskolben, mit oder ohne Lieschen), Sorghum, Reis und Buchweizen einerseits und Rückständen der Nr. 2302 andererseits richtet sich nach den in der Anmerkung 2 A) zu diesem Kapitel festgesetzten Gehalten an Stärke und Asche.

Mehl der Nrn. 1101 und 1102 wird von den Produkten der Nrn. 1103 und 1104 aufgrund des in Anmerkung 2 B) zu diesem Kapitel festgesetzten Siebdurchganges unterschieden. Grütze und Griess der Nr. 1103 müssen die in Anmerkung 3 zu diesem Kapitel festgesetzten Bedingungen betreffend Siebdurchgang erfüllen.

- 2) Waren, die ebenfalls von Getreide des Kapitels 10 stammen und eine Bearbeitung erfahren haben, wie sie in den einzelnen Nummern dieses Kapitels vorgesehen ist, z.B. Mälzen, Stärke- oder Klebergewinnung usw.
- 3) Waren, die aus Rohstoffen anderer Kapitel (Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Früchte usw.) durch eine Bearbeitung entsprechend den vorstehenden Ziffern 1 und 2 gewonnen worden sind.

*Nicht zu diesem Kapitel gehören dagegen insbesondere:*

- a) *geröstetes Malz, als Kaffee-Ersatzmittel aufgemacht (je nach Beschaffenheit Nr. 0901 oder 2101).*
- b) *Spreu von Getreide (Nr. 1213).*
- c) *Mehl, Grütze, Griess und Stärke, zubereitet, der Nr. 1901.*
- d) *Tapioka (Nr. 1903).*
- e) *Puffreis, Corn Flakes und dergleichen, durch Aufblähen oder Rösten hergestellt und Getreide, genannt Bulgur, in Form von bearbeiteten Getreidekörnern (Nr. 1904).*
- f) *zubereitete oder haltbar gemachte Gemüse der Nrn. 2001, 2004 und 2005.*
- g) *Kleie und andere Rückstände vom Sichten, Mahlen oder von anderen Bearbeitungen von Getreide oder Hülsenfrüchten (Nr. 2302).*
- h) *Pharmazeutische Erzeugnisse (Kapitel 30).*
- i) *Waren des Kapitels 33 (siehe Anmerkungen 3 und 4 zu Kapitel 33).*

### Schweizerische Erläuterungen

Der Ausdruck "zur menschlichen Ernährung" umfasst in diesem Kapitel Erzeugnisse, die direkt konsumiert werden und solche zur Herstellung von Nahrungs- und Genussmitteln. Zu letzteren gehört z.B. auch Malz zur Herstellung von Kaffee-Ersatzauszug, Whisky usw.. Aufgrund der Struktur des Zolltarifs ist jedoch die Herstellung von Braumalz oder Bier und die Herstellung von Ölen und Fetten davon ausgenommen.

Als Quellmehl im Sinne der Tarif-Nrn. 1101 und 1102 gilt nur Mehl, bei welchem die Stärke vollständig verquollen ist (mikroskopische Beurteilung). *Erzeugnisse, bei welchen die Stärke nicht in allen Teilen (nicht durchgehend) verquollen ist oder bei welchen die einzelnen Stärkekörner nicht ganz verquollen sind, gelten nicht als Quellmehl.*

Unterscheidung Mehl (Tarif-Nrn. 1101, 1102, ex1105, ex1106) - Stärke (1108, ex3505)

Massgebend ist in erster Linie das mikroskopische Bild des Produktes (typisches Mehl oder typische Stärke). Charakteristisch für Getreidemehl ist insbesondere das Vorhandensein von Getreidezellen. Ist aufgrund des mikroskopischen Bildes keine eindeutige Beurteilung möglich, **so gelten Erzeugnisse, die die nachstehenden Werte nicht überschreiten, als Stärken** (1108 oder 3505):

Stärkeart	Proteingehalt* in der Trockensubstanz (TS)	Aschegehalt* in der Trockensubstanz (TS)
Weizenstärke		
- Prima	0,6 %	0,4 %
- Sekunda	5,8 %	1,2 %
Maisstärke	0,6 %	0,4 %
Kartoffelstärke	0,2 % <i>Toleranz bis 1,5 %</i>	0,7 %
andere Stärken	0,6 %	0,4 %
* Die angegebenen Werte entsprechen (aufgerundet) den „Richtlinien für Stärke und bestimmte Stärkeerzeugnisse“ des deutschen Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde, Ausgabe 1976.		

Erzeugnisse mit höheren Protein- und/oder Aschegehalten gelten als Mehl im Sinne des Zolltarifs. Vorbehalten bleiben die Bestimmungen der Anmerkungen 2 und 3 zum Kapitel 11 des Zolltarifs. Für die Unterscheidung von Stärken der Tarifnummer 1108 und modifizierten Stärken der Nummer 3505 wird auf die schweizerischen Erläuterungen zu diesen Nummern verwiesen.

#### Besondere Bestimmungen

Werden bei Müllereierzeugnissen der Nrn. 1101 bis 1104 Proben zur Feststellung des Siebdurchgangs (vgl. Anmerkung 2 B und 3 zu Kapitel 11) erhoben, ist wie folgt vorzugehen:

Mit einer Getreidesonde sind aus verschiedenen Schichten Proben zu ziehen und zu einem Durchschnittsmuster von 500 g zu vermengen. Es sind jeweils 2 bis 4 Muster (aus verschiedenen Gebinden bzw. an verschiedenen Stellen der Ladung) zu ziehen. Der Musterversand richtet sich nach den allgemeinen Bestimmungen.

#### 1101. Mehl von Weizen oder Mengkorn

Hierher gehört Mehl von Weizen oder Mengkorn (d.h. pulverförmige Produkte aus der Vermahlung von Getreide der Nr. 1001), das nebst den in Anmerkung 2 A) zu diesem Kapitel festgelegten Bedingungen über den Asche- und Stärkegehalt den in Anmerkung 2 B) zu diesem Kapitel genannten Vorschriften für den Siebdurchgang entspricht.

Mehl dieser Nummer kann durch Zusatz sehr geringer Mengen von mineralischen Phosphaten, Antioxydantien, Emulgatoren, Vitaminen oder zubereiteten Backtriebmitteln (self-raising flour) verbessert sein. Weizenmehl kann ausserdem durch einen Zusatz von Kleber angereichert sein, der im Allgemeinen 10 % nicht übersteigt.

Hierher gehört auch Quellmehl, das eine thermische Behandlung erfahren hat, die zu einer Verkleisterung der Stärke führt. Es wird zum Herstellen von Zubereitungen der Nr. 1901, Backhilfsmitteln, Futtermitteln und in gewissen Industrien verwendet, z.B. in der Textil-, Papier- oder Metallindustrie (zum Herstellen von Kernbindemitteln für Giessereien).

*Mehl, das weitergehend behandelt worden ist oder dem im Hinblick auf seine Verwendung als Nahrungsmittelzubereitung andere Stoffe zugesetzt worden sind, gehört im Allgemeinen zu Nr. 1901.*

*Ebenfalls nicht hierher gehört mit Kakao vermisches Mehl (Nr. 1806, wenn der Gehalt an Kakao, als vollständig entfetteter Kakao berechnet, 40 Gewichtsprozent oder mehr beträgt, andernfalls Nr. 1901).*

#### Schweizerische Erläuterungen

Wie in den HS-Erläuterungen erwähnt, kann Mehl dieser Nummer durch Zusatz sehr geringer Mengen an mineralischen Phosphaten, Antioxydantien, Emulgatoren, Vitaminen oder zubereiteten Backtriebmitteln verbessert sein. Es werden nebst den vorstehend genannten Zusatzstoffen auch andere Zutaten in sehr geringen Mengen toleriert. Diese müssen jedoch dazu dienen, die technologischen Eigenschaften wie z.B. die Haltbarkeit, Teigstabilität, Backfähigkeit etc. des Mehles zu verbessern. Als Beispiele derartiger Zusätze können Enzyme (Amylase, Hemicellulase, Oxidase etc.), Salz, gemahlene Keime, geröstetes Malz, Malzextrakt, Trockensauerteig usw. genannt werden. Durch den Zusatz darf es nicht den Charakter eines Mehls im Sinne dieser Nummer verlieren (ansonsten Einreihung im allgemeinen in die Nr. 1901).

#### **1102. Mehl von Getreide, anderes als von Weizen oder Mengkorn**

Hierher gehört Mehl von Getreide des Kapitels 10 (anderes als Mehl von Weizen oder Mengkorn), d.h. pulverförmige Produkte aus der Vermahlung dieser Getreide.

Als Mehl von Roggen, Gerste, Hafer, Mais (einschliesslich ganze Maiskolben, mit oder ohne Lieschen), Sorghum, Reis oder Buchweizen gelten Mahlprodukte aus diesen Getreiden, die, unabhängig von den in der Anmerkung 2 A) zu diesem Kapitel festgesetzten Anforderungen hinsichtlich des Gehaltes an Stärke und Asche (vgl. Allgemeines), den in der Anmerkung 2 B) zu diesem Kapitel festgesetzten Bedingungen für den Siebdurchgang entsprechen.

Mehl dieser Nummer kann durch Zusatz sehr geringer Mengen mineralischer Phosphate, Vitamine und künstlicher Backtriebmittel (self-raising flour) verbessert sein.

Hierher gehört auch Quellmehl, das eine thermische Behandlung erfahren hat, die zu einer Verkleisterung der Stärke führt. Es wird zum Herstellen von Zubereitungen der Nr. 1901, Backtriebmitteln, Futtermitteln und in gewissen Industrien verwendet, z.B. in der Textil-, Papier- oder Metallindustrie (zum Herstellen von Kernbindemitteln für Giessereien).

*Mehl, das weitergehend behandelt worden ist oder dem im Hinblick auf seine Verwendung als Nahrungsmittelzubereitung andere Stoffe zugesetzt worden sind, gehört im Allgemeinen zu Nr. 1901.*

*Ebenfalls nicht hierher gehört mit Kakao vermisches Mehl (Nr. 1806, wenn der Gehalt an Kakao, als vollständig entfetteter Kakao berechnet, 40 Gewichtsprozent oder mehr beträgt, andernfalls Nr. 1901).*

## Schweizerische Erläuterungen

Wie in den HS-Erläuterungen erwähnt, kann Mehl dieser Nummer durch Zusatz sehr geringer Mengen an mineralischen Phosphaten, Antioxydantien, Emulgatoren, Vitaminen oder zubereiteten Backtriebmitteln verbessert sein. Es werden nebst den vorstehend genannten Zusatzstoffen auch andere Zutaten in sehr geringen Mengen toleriert. Diese müssen jedoch dazu dienen, die technologischen Eigenschaften wie z.B. die Haltbarkeit, Teigstabilität, Backfähigkeit etc. des Mehles zu verbessern. Als Beispiele derartiger Zusätze können Enzyme (Amylase, Hemicellulase, Oxidase etc.), Salz, gemahlene Keime, geröstetes Malz, Malzextrakt, Trockensauerteig usw. genannt werden. Durch den Zusatz darf es nicht den Charakter eines Mehls im Sinne dieser Nummer verlieren (ansonsten Einreihung im allgemeinen in die Nr. 1901).

**1102.2010** Hierher gehört auch als „Masa-Mehl“ bezeichnetes Maismehl. Es wird durch ein als "Nixtamalisierung" bezeichnetes Verfahren gewonnen, welches durch Kochen und Quellen von Maiskörnern in Calciumhydroxid-Lösung und anschliessendes Trocknen und Vermahlen charakterisiert ist. Eine darüber hinausgehende Bearbeitung, wie z. B. ein Röstvorgang, führt jedoch zum Ausschluss von der Nummer 1102 (im Allgemeinen Kapitel 19).

**1103. Grütze, Griess und Agglomerate in Form von Pellets, von Getreide**

Als Grütze und Griess im Sinne dieser Nummer gelten Produkte aus zerkleinerten Getreidekörnern (einschliesslich aus ganzen Maiskolben, mit oder ohne Lieschen), welche die für bestimmte Produkte dieser Art in der Anmerkung 2 A) zu diesem Kapitel festgesetzten Anforderungen hinsichtlich des Gehaltes an Stärke und Asche erfüllen und die in jedem Fall den in der Anmerkung 3 zu diesem Kapitel festgesetzten Bedingungen für den Siebdurchgang entsprechen.

Für die Unterscheidung zwischen Mehl der Nrn. 1101 und 1102, Grütze und Griess dieser Nummer und Produkten der Nr. 1104 gelten die unter "Allgemeines" (Ziff. 1, 2. Alinea) in den Erläuterungen zu diesem Kapitel aufgeführten Bestimmungen.

Grütze besteht aus kleinen Bruchstücken von Getreidekörnern oder des Mehlkörpers, die durch grobes Vermahlen von Getreide gewonnen werden.

Griess ist körniger als Mehl und wird entweder durch Sichten nach dem ersten Mahlgang oder durch erneutes Mahlen und Sichten des aus dem ersten Mahlgang gewonnenen Griesses gewonnen.

Hartweizengriess ist der wichtigste Grundstoff für die Teigwarenfabrikation; Griess stellt auch ein direkt verwendbares Nahrungsmittel dar und dient zur Herstellung von Desserts, Kuchen, Puddings usw.

Hierher gehört auch Griess (insbesondere Maisgriess), der durch thermische Behandlung leicht verkleistert ist, z.B. zur Verwendung in der Brauerei.

Agglomerate in Form von Pellets sind Müllereierzeugnisse dieses Kapitels in Form von Zylindern, Kugeln usw., welche durch einfaches Pressen oder durch Zufügen eines Bindemittels (vgl. Anmerkung 1 zu Abschnitt II) agglomeriert sind. Bei Vorhandensein eines Bindemittels darf dieses 3 Gewichts-% nicht übersteigen. Rückstände aus der Vermahlung von Getreide in Form von Pellets gehören nicht zu dieser Nummer (Kapitel 23).

## Schweizerische Erläuterungen

Hartweizengriess wird aus den kleberreichen Hart- oder Glasweizensorten hergestellt. Es unterscheidet sich von Weichweizengriess durch die gelblichere Farbe, durch den ausgesprochen gläsernen Glanz und die Härte des einzelnen Griesskornes. Weichweizengriess ist im Gegensatz dazu weisslich und es fehlt ihm der Glanz und die Härte des Kornes.

**1103.1390** Hierher gehört auch als „Masa-Mehl“ bezeichneter Griess von Mais. Er wird durch ein als „Nixtamalisierung“ bezeichnetes Verfahren gewonnen, welches durch Kochen und Quellen von Maiskörnern in Calciumhydroxid-Lösung und anschliessendes Trocknen und Vermahlen charakterisiert ist. Eine darüber hinausgehende Bearbeitung, wie z. B. ein Röstvorgang, führt jedoch zum Ausschluss von der Nummer 1103 (im Allgemeinen Kapitel 19).

**1104. Getreidekörner, anders bearbeitet (z.B. geschält, gequetscht, in Flocken, gerollt, geschnitten oder geschrotet), ausgenommen Reis der Nr. 1006; Getreidekeime, ganz, gequetscht, in Flocken oder gemahlen**

Hierher gehören alle nicht zubereiteten Produkte aus der Vermahlung oder der Behandlung von Getreide, mit Ausnahme von Mehl (Nrn. 1101 und 1102), Grütze, Griess und Pellets (Nr. 1103) sowie Rückständen (Nr. 2302). Die Unterscheidung zwischen den Produkten dieser Nummer und den erwähnten Ausnahmen ist unter "Allgemeines", Ziffer 1, in den Erläuterungen zu diesem Kapitel geregelt.

Hierher gehören:

- 1) Gequetschte Körner und Flocken (z.B. von Gerste und Hafer), hergestellt durch Quetschen oder Walzen von ganzen Körnern, auch geschält, von zerkleinerten Körnern oder von Erzeugnissen gemäss Ziffern 2) und 3) hiernach oder Ziffern 2) bis 5) der Erläuterungen zu Nr. 1006. Im Verlaufe der Herstellung erfahren die Körner normalerweise eine thermische Behandlung durch Dampf oder heisse Walzen. Dagegen gehören Frühstücksnahrungsmittel, wie "Corn Flakes" usw., die durch einen Röstprozess unmittelbar genussfertig geworden sind, ebenso wie ähnlich zubereitete Waren, zu Nr. 1904.
- 2) Hafer, Buchweizen und Hirse, deren Spelzen, nicht aber das Perikarp entfernt worden sind.  
*Haferkörner, die natürlicherweise keine Spelzen aufweisen, gehören nicht hierher, sofern sie ausser dem Dreschen keine weitere Bearbeitung erfahren haben (Nr. 1004).*
- 3) Getreidekörner, deren Perikarp durch Schälen oder durch eine andere Bearbeitung ganz oder teilweise entfernt worden ist. Dabei ist der Mehlkörper im Allgemeinen sichtbar. Besselzte Gerstenkörner, bei denen die Spelzen entfernt worden sind, gehören ebenfalls hierher (die Spelzen können nur durch einen Schleifprozess entfernt werden, da einfaches Schwingen oder Dreschen nicht genügt, um den fest haftenden Spelz vom Kern zu trennen, vgl. Erläuterungen zu Nr. 1003).
- 4) Perlförmig geschliffene Getreidekörner (hauptsächlich Gerste), d.h. vom Perikarp nahezu vollständig befreite Körner, die ausserdem an beiden Enden abgerundet worden sind.
- 5) Geschrotete Getreidekörner, d.h. in Stücke zerkleinerte Körner, auch geschält, die sich von Grütze dadurch unterscheiden, dass ihre Bruchstücke gröber und unregelmässiger sind.
- 6) Getreidekeime, die im ersten Mahlgang vom Korn getrennt werden, wobei die Keime ganz bleiben oder leicht gequetscht werden. Zur Verbesserung ihrer Haltbarkeit kön-

nen die Keime teilweise entfettet oder thermisch behandelt sein. Für bestimmte Verwendungszwecke werden die Keime zu Flocken, zu einem groben Pulver oder zu Mehl verarbeitet. Es können ihnen auch Vitamine zugesetzt sein, um insbesondere Verluste während der Bearbeitung auszugleichen.

Ganze oder gequetschte Keime sind im Allgemeinen zur Ölgewinnung bestimmt. Zu Flocken verarbeitete oder gemahlene Keime werden für die menschliche Ernährung (feine Backwaren, diätetische Zubereitungen), Futtermittel (Ergänzungsfutter) und zur Herstellung von pharmazeutischen Zubereitungen verwendet.

*Rückstände aus der Gewinnung von Getreidekeimöl gehören zu Nr. 2306.*

*Hierher gehören ebenfalls nicht:*

- a) *Geschälter, geschliffener oder halbgeschliffener Reis, auch poliert, glasiert oder gedämpft, und Bruchreis (Nr. 1006).*
- b) *Quinoa, dessen Perikarp zur Abtrennung des Saponins ganz oder teilweise entfernt wurde, aber keine weiteren Bearbeitungen erfahren hat (Nr. 1008).*
- c) *Getreide, genannt Bulgur, in Form von bearbeiteten Weizenkörnern (Nr. 1904).*

#### **1105. Mehl, Griess, Pulver, Flocken, Granulat und Agglomerate in Form von Pellets, von Kartoffeln**

Hierher gehören getrocknete Kartoffeln in Form, von Mehl, Griess, Pulver, Flocken, Granulat oder Agglomerate in Form von Pellets. Das Mehl, das Pulver, die Flocken und das Granulat dieser Nummer können durch Kochen von frischen Kartoffeln in Wasserdampf hergestellt werden. Die gekochten Kartoffeln werden zerquetscht und der so erhaltene Brei durch Trocknen in ein Mehl, ein Pulver, ein Granulat oder in einen dünnen Film, der anschliessend zu kleinen Flocken geschnitten wird, verwandelt. Agglomerate in Form von Pellets werden gewöhnlich durch Agglomerieren von Mehl, Griess, Pulver oder Stücken von Kartoffeln hergestellt.

Erzeugnisse dieser Nummer können durch sehr geringe Mengen von Antioxidantien, Emulgatoren oder Vitaminen verbessert sein.

*Dagegen sind Produkte mit Zutaten, welche ihnen den Charakter von Zubereitungen verleihen, von dieser Nummer ausgenommen.*

*Ausserdem gehören nicht hierher:*

- a) *Kartoffeln, nur getrocknet, entwässert oder evaporiert (Nr. 0712).*
- b) *Kartoffelstärke (Nr. 1108).*
- c) *Tapioka-Ersatz, hergestellt aus Kartoffelstärke (Nr. 1903).*

#### Schweizerische Erläuterungen

Neben den in den vorstehenden HS-Erläuterungen erlaubten Zusätzen bei Kartoffelpulver bzw. -flocken dieser Nummer werden zudem Stoffe, die ausschliesslich dazu bestimmt sind, eine gleich bleibende Qualität zu gewährleisten (Standardisierung) sowie im Verlauf der Herstellung verloren gegangene oder geschädigte Stoffe zu ersetzen (z.B. Farb- und Aromastoffe, einschliesslich Kurkuma und Kurkumaextrakt), toleriert. Auch die Verwendung von Rosmarinextrakt als Antioxidans hat keinen Einfluss auf die Einreihung unter dieser Nummer. Die Art und Menge der zugesetzten Stoffe darf jedoch nicht dazu führen, dass die Ware ihren ursprünglichen Charakter von Kartoffelpulver bzw. -flocken verliert.

Mit Ausnahme der oben erwähnten Stoffe verleihen hingegen andere Zutaten wie Gewürze, Gewürzextrakte, kartoffelfremde Aromastoffe, Milchpulver, Fett usw., auch in sehr ge-

ringen Mengen, dem Erzeugnis den Charakter einer Kartoffelzubereitung im Sinne der Nr. 2005.

Unter Berücksichtigung der vorstehenden Ausführungen, werden unter dieser Nummer grundsätzlich auch Erzeugnisse eingereiht, die durch blosses Zufügen von Wasser oder Milch unter entsprechender Erhitzung unmittelbar genussfertig sind.

**1106. Mehl, Griess und Pulver von trockenen Hülsenfrüchten der Nr. 0713, von Sagomark oder von Wurzeln oder Knollen der Nr. 0714 und von Erzeugnissen des Kapitels 8**

A) Mehl, Griess und Pulver von trockenen Hülsenfrüchten der Nr. 0713

Hierher gehört insbesondere Mehl, Griess und Pulver von Erbsen, Bohnen oder Linsen, das hauptsächlich zum Herstellen von Suppen und Pürees dient.

*Hierher gehören nicht:*

- a) *Mehl von Sojabohnen, nicht entfettet (Nr. 1208).*
- b) *Mehl von Johannisbrot (Nr. 1212).*
- c) *Zubereitungen zur Herstellung von Suppen (flüssig, fest oder in Pulverform) auf der Grundlage von Mehl oder Griess von Hülsenfrüchten (Nr. 2104).*

B) Mehl, Griess und Pulver von Sagomark und von Wurzeln oder Knollen der Nr. 0714

Diese Erzeugnisse werden durch Zerreiben oder Mahlen von Sagomark, getrockneten Maniokwurzeln usw. gewonnen. Gewisse Produkte werden häufig im Laufe ihrer Herstellung einer Wärmebehandlung unterworfen, um toxische Stoffe zu entfernen; diese Behandlung kann zu einer teilweisen Verkleisterung der Stärke führen.

*Nicht hierher gehört die aus diesen Stoffen gewonnene Stärke (im Falle des Sagomarks manchmal Sagomehl genannt), die der Nr. 1108 zuzuweisen ist. Im Gegensatz zur Stärke knirscht das hierher gehörende Mehl nicht, wenn es zwischen den Fingern zerrieben wird. Ebenfalls nicht hierher gehört Mehl, Griess oder Pulver von Sago oder Wurzeln der Nr. 0714, in Form von Pellets (Nr. 0714).*

C) Mehl, Griess und Pulver von Waren des Kapitels 8

Die wichtigsten Früchte des Kapitels 8, aus denen Mehl (oder Pulver) hergestellt wird, sind Esskastanien, Mandeln, Datteln, Bananen, Kokosnüsse und Tamarinden.

Hierher gehören auch Mehl, Griess und Pulver von Fruchtschalen.

*Nicht hierher gehört jedoch Tamarindenpulver, für den Einzelverkauf zu prophylaktischen oder therapeutischen Zwecken aufgemacht (Nr. 3004).*

Erzeugnisse dieser Nummer können durch sehr geringe Mengen von Antioxidantien oder Emulgatoren verbessert sein.

*Hierher gehören ausserdem nicht:*

- a) *Sagomark (Nr. 0714).*
- b) *Nahrungsmittelzubereitungen, die als Tapiokasago bekannt sind (Nr. 1903).*

## Schweizerische Erläuterungen

Als Mehl, Griess und Pulver im Sinne der Nr. 1106 gelten zerkleinerte Erzeugnisse aus trockenen Hülsenfrüchten der Nr. 0713, von Sagomark oder von Wurzeln oder Knollen der Nr. 0714 oder von Erzeugnissen des Kapitels 8, mit einem Siebdurchgang durch ein Sieb mit einer Bespannung aus Metalldrahtgewebe mit einer lichten Maschenweite von 2 mm von mindestens 95 Gewichtsprozent.

**1107. Malz, auch geröstet**

Malz wird aus gekeimtem und meist in Heissluftöfen getrocknetem Getreide gewonnen. In der Hauptsache wird Gerste zu Malz verarbeitet.

Das gemälzte Gerstenkorn weist der Länge nach verlaufende Rillen auf. Es ist innen weiss, aussen gelbbraun und hinterlässt Spuren wie Kreide. Es schwimmt auf gewöhnlichem Wasser, während nicht gemälztes Getreide untersinkt, und lässt sich nicht zerbröckeln. Malz riecht nach gekochtem Getreide und hat einen mehr oder weniger süsslichen Geschmack.

Hierher gehört ganzes und gemahlenes Malz (Malzmehl) sowie geröstetes Malz, welches z.B. für die Bierfärbung verwendet wird. Nicht hierher gehören jedoch weitergehend behandelte Waren, z.B. geröstetes Malz, das offensichtlich als Kaffee-Ersatzmittel aufgemacht und der Nr. 2101 zuzuweisen ist, sowie Malzextrakt und Zubereitungen aus Malzextrakt, die zu Nr. 1901 gehören.

**1108. Stärke; Inulin**

Stärke findet sich in den Speicherzellen einer grossen Anzahl von Pflanzen. Chemisch gesehen ist Stärke ein Kohlenhydrat. Im Französischen wird die Stärke, die aus unterirdischen pflanzlichen Organen (z.B. Wurzeln und Knollen von Kartoffeln, Manihot, Maranta) oder Sagomark stammt, als "fécule" und Stärke aus den oberirdischen Organen, insbesondere aus den Körnern (z.B. von Mais, Weizen, Reis) oder aus gewissen Flechten als "amidon" bezeichnet.

Stärke wird in Form von weissem, geruchlosem Pulver gehandelt und besteht aus äusserst feinen Körnern, die unter Fingerdruck knirschen. Jodlösung färbt sie blau (mit Ausnahme der Amylopektine, welche eine braun-rote Färbung ergeben). Im Mikroskop, unter polarisiertem Licht, zeigen sich die charakteristischen schwarzen Polarisationskreuze. In kaltem Wasser unlöslich, quillt Stärke in ca. 60° C warmem Wasser zu einer gelatineartigen Masse auf. Aus Stärke werden verschiedene Produkte, wie modifizierte Stärken, lösliche Stärken, Dextrine, Maltodextrin, Dextrose oder Glukose hergestellt, welche zu anderen Nummern gehören. Stärken werden hauptsächlich in der Nahrungsmittel-, Papier- oder Textilindustrie verwendet.

Hierher gehört auch Inulin, dessen chemische Zusammensetzung der Stärke ähnelt. Jodlösung färbt es jedoch nicht blau, sondern leicht gelbbraun. Es wird aus Topinamburknollen, Dahlienknollen und Zichorienwurzeln gewonnen. Durch lang andauerndes Kochen in Wasser oder verdünnten Säuren wird es in Fruktose (Lävulose) umgewandelt, weshalb es die Hauptquelle für die technische Gewinnung dieses Zuckers ist.

*Insbesondere gehören nicht hierher:*

- a) *Zubereitungen auf der Grundlage von Stärke (Nr. 1901).*
- b) *Tapioka und Tapioka-Ersatz, wie er in den Erläuterungen zu Nr. 1903 beschrieben ist.*

- c) *Stärke, die ein zubereitetes Riech-, Körperpflege- oder Schönheitsmittel darstellt (Kapitel 33).*
- d) *Dextrine und andere modifizierte Stärken der Nr. 3505.*
- e) *Klebstoffe aus Stärke (Nr. 3505 oder 3506).*
- f) *Zubereitete Zurichtemittel oder Appreturen aus Stärke (Nr. 3809).*
- g) *Isoliertes Amylopektin und isolierte Amylose, durch Fraktionierung von Stärke gewonnen (Nr. 3913).*

#### Schweizerische Erläuterungen

Für die Unterscheidung von nativer Stärke (Nr. 1108) und modifizierter Stärke (Nr. 3505) siehe schweizerische Erläuterung zu Nr. 3505.

#### **1109. Kleber von Weizen, auch getrocknet**

Kleber wird aus Weizenmehl durch einfaches Trennen mittels Wasser von den anderen Bestandteilen des Mehles (Stärke usw.) gewonnen. Er hat die Form einer mehr oder weniger viskosen Flüssigkeit oder einer Paste von weisslicher Farbe (Feuchtkleber) oder die Form eines cremfarbenen Pulvers (Trockenkleber).

Er besteht im Wesentlichen aus einer Mischung verschiedener Eiweissstoffe, hauptsächlich (85 bis 95 % der insgesamt enthaltenen Eiweissstoffe) Gliadin und Glutenin. Das Vorliegen dieser beiden Eiweissstoffe ist für Weizenkleber kennzeichnend und verleiht ihm, wenn er in entsprechendem Verhältnis mit Wasser vermischt wird, die ihm eigene Elastizität und Plastizität.

Kleber wird hauptsächlich zum Anreichern von Mehlen mit Eiweiss für die Herstellung bestimmter Backwaren, bestimmter Arten von Teigwaren oder diätetischer Zubereitungen verwendet. Er wird auch als Bindemittel für bestimmte Fleischzubereitungen und zum Herstellen bestimmter Klebstoffe sowie von Erzeugnissen wie Glutensulfat oder Glutenphosphat, hydrolisierte pflanzliche Proteine und Natriumglutamat gebraucht.

*Hierher gehören nicht:*

- a) *Weizenmehl, durch Zusatz von Kleber angereichert (Nr. 1101).*
- b) *Eiweissstoffe, aus Weizenkleber gewonnen (im Allgemeinen Nr. 3504).*
- c) *Weizenkleber, als Klebstoff oder als Zurichtemittel oder Appretur für die Textilindustrie zubereitet (Nr. 3506 oder 3809).*