

Kapitel 22

Getränke, alkoholische Flüssigkeiten und Essig

Allgemeines

Die in diesem Kapitel erfassten Waren unterscheiden sich deutlich von den Nahrungsmittelzubereitungen der vorstehenden Kapitel der Nomenklatur.

Man kann sie in vier Hauptgruppen unterteilen:

- A) Wasser, andere alkoholfreie Getränke und Eis.
- B) Gegorene alkoholische Getränke (Bier, Wein, Most usw.)
- C) Destillierte alkoholische Getränke (Branntwein, Likör usw.) und Ethylalkohol.
- D) Speiseessig und Speiseessig-Ersatz.

Zu diesem Kapitel gehören nicht:

- a) *Flüssige Milchprodukte des Kapitels 4.*
- b) *Erzeugnisse dieses Kapitels (andere als solche der Nr. 2209) zu Kochzwecken so zubereitet, dass sie nicht mehr als Getränke verwendbar sind (im Allgemeinen Nr. 2103).*
- c) *Arzneiwaren der Nrn. 3003 und 3004.*
- d) *Riech-, Körperpflege- und Schönheitsmittel des Kapitels 33.*

Schweizerische Erläuterungen

Hierher gehören auch - sofern sie nicht Arzneiwaren sind - Erzeugnisse, die zwar nur in kleinen Mengen, z.B. löffelweise, eingenommen werden, jedoch unmittelbar trinkbar sind (z.B. Anregungsmittel [Tonika] der Nrn. 2202.9990, 2205, 2206 oder 2208).

Nicht zur Nummer 2202 gehören Getränkekonzentrate und Zubereitungen zum Herstellen von Getränken (i.d.R. Nr. 2106).

2201. Wasser, einschliesslich natürliches oder künstliches Mineralwasser und mit Kohlensäure versetztes Wasser, weder mit Zusatz von Zucker oder anderen Süsstoffen noch aromatisiert; Eis und Schnee

Hierher gehören:

- A) Gewöhnliches Wasser. Dazu gehören alle natürlichen, gewöhnlichen Wasser, ausgenommen Meerwasser (Nr. 2501). Sie können auch durch physikalische oder chemische Verfahren gereinigt sein. Destilliertes Wasser, Leitfähigkeitswasser oder Wasser von gleicher Reinheit gehören jedoch zu Nr. 2853.

Nicht hierher gehören Wasser mit Zusatz von Zucker oder andern Süsstoffen und aromatisierte Wasser (Nr. 2202).

- B) Mineralwasser. Darunter sind sowohl natürliche als auch künstliche Mineralwasser zu verstehen.

Natürliche Mineralwasser sind solche, die feste oder gasförmige Bestandteile in mehr oder weniger grosser Menge enthalten. Da ihre Zusammensetzung sehr verschieden ist, werden sie gewöhnlich nach den charakteristischen chemischen Eigenschaften der in ihnen enthaltenen Salze eingeteilt. Man unterscheidet insbesondere:

- 1) alkalische Wasser
- 2) Sulfathaltige Wasser

- 3) Chlor-, brom- oder jodhaltige Wasser
- 4) Schwefelhaltige Wasser
- 5) Arsenhaltige Wasser
- 6) Eisenhaltige Wasser

Natürliche Mineralwasser, die mit Kohlensäure versetzt oder angereichert sind, gehören ebenfalls hierher.

Als künstliche Mineralwasser versteht man solche, die aus Trinkwasser durch Zusatz fester oder gasförmiger Stoffe, wie sie natürliche Mineralwasser enthalten, hergestellt sind. Damit verleiht man ihnen praktisch die gleichen Eigenschaften, wie sie natürliche Mineralwasser aufweisen.

Natürliche oder künstliche Mineralwasser, aromatisiert (z.B. mit Orangen- oder Zitronengeschmack), gehören zu Nr. 2202.

- C) Kohlensäurehaltige Wasser, d.h. Trinkwasser, dem unter einigen Atmosphären Druck Kohlensäure zugesetzt wurde. Sie werden oft unzutreffend als "Selterswasser" bezeichnet, obwohl echtes Selterswasser ein natürliches Mineralwasser ist.

Diese Wasser mit Zusatz von Zucker, anderen Süsstoffen oder Aromastoffen gehören zu Nr. 2202.

- D) Eis und Schnee. Darunter fallen sowohl künstlich gefrorenes Wasser, als auch natürliches Eis und natürlicher Schnee.

Speiseeis gehört zu Nr. 2105 und "Kohlensäureschnee" oder Trockeneis, die aus festem Kohlendioxid bestehen, gehört zu Nr. 2811.

2202. Wasser, einschliesslich Mineralwasser und mit Kohlensäure versetztes Wasser, mit Zusatz von Zucker oder anderen Süsstoffen oder aromatisiert, und andere nichtalkoholische Getränke, ausgenommen Frucht- oder Gemüsesäfte der Nr. 2009

- A) Wasser, einschliesslich Mineralwasser und mit Kohlensäure versetztes Wasser, mit Zusatz von Zucker oder anderen Süsstoffen oder aromatisiert.

Hierher gehören insbesondere:

- 1) Natürliche oder künstliche Mineralwasser, mit Zusatz von Zucker oder anderen Süsstoffen, oder aromatisiert.
- 2) Getränke wie Limonaden, Kola-, Orangen- oder Zitronengetränke aus gewöhnlichem Trinkwasser, mit oder ohne Zusatz von Zucker oder anderen Süsstoffen, aromatisiert mit Fruchtsäften, Essenzen oder zusammengesetzten Auszügen, manchmal auch mit Zusatz von Weinsäure oder Zitronensäure. Sie sind häufig mit Kohlensäure versetzt und werden meist in fest verschlossenen Flaschen oder anderen Behältnissen gehandelt.

Der maximale Fruchtsaftgehalt dieser Getränke variiert je nach Art des Fruchtsaftes. Er darf 25 Volumenprozent des Endprodukts nicht überschreiten.

- B) Alkoholfreie Biere

Zu dieser Gruppe gehören:

- 1) Biere aus Malz deren Alkoholgehalt auf 0,5 % Vol oder weniger gesenkt wurde.
- 2) Ingwerbiere und Kräuterbiere mit einem Alkoholgehalt von nicht mehr als 0,5 % Vol.

- 3) Mischungen von Bier und nichtalkoholischen Getränken (z.B. Limonade) mit einem Alkoholgehalt von nicht mehr als 0,5 % Vol.

C) Andere nichtalkoholische Getränke, ausgenommen Frucht- oder Gemüsesäfte der Nr. 2009.

Hierher gehören insbesondere:

- 1) Tamarinden-Nektar zur unmittelbaren Verwendung als Getränk, aus passiertem Fruchtfleisch, Wasser, Zucker oder anderen Süsstoffen hergestellt.
- 2) Bestimmte andere alkoholfreie, unmittelbar genussfertige Getränke, wie solche auf der Grundlage von Milch und Kakao.

Hierher gehören nicht:

- a) *Trinkjoghurt und andere fermentierte oder gesäuerte Milch oder Rahm, mit Zusatz von Kakao, Früchten oder Aromastoffen (Nr. 0403).*
- b) *Zuckersirup der Nr. 1702 und aromatisierter Zuckersirup der Nr. 2106.*
- c) *Frucht- und Gemüsesäfte, auch wenn sie unmittelbar als Getränk verwendet werden können (Nr. 2009).*
- d) *Arzneiwaren (Nrn. 3003 oder 3004).*

Schweizerische Erläuterungen

2202.9911/9989

Hierher gehören Frucht- oder Gemüsesäfte, mit Wasser verdünnt oder mit Kohlensäure versetzt, sofern sie einen Mindestgehalt an Saft gemäss der nachstehenden Tabelle aufweisen:

Fruchtart:	Mindestgehalt:
<ul style="list-style-type: none"> - Äpfel - Ananas - Birnen - Holunderbeeren - Pfirsiche - Quitten - Trauben - Zitrusfrüchte, andere als Zitronen und Limetten 	50 %
<ul style="list-style-type: none"> - Aprikosen - Brombeeren - Erdbeeren - Hagebutten (<i>Rosa canina</i> L.) - Heidelbeeren - Himbeeren - Kirschen, andere als Sauerkirschen 	40 %
<ul style="list-style-type: none"> - Sauerkirschen 	35 %
<ul style="list-style-type: none"> - Pflaumen - Schlehen - Stachelbeeren - Vogelbeeren (Ebereschen) - Zwetschgen 	30 %

Fruchtart:	Mindestgehalt:
<ul style="list-style-type: none"> - Acerola (kirsche) (<i>Malpighia sp.</i>) - Bananen (<i>Musa sp.</i>) - Cherimoya - Granatäpfel - Guaven - Johannisbeeren, rote, schwarze, weisse - Kaschuäpfel - Limetten - Litschis - Mango - Mombinpflaumen, rote (<i>Spondias purpurea</i>) - Moosbeeren (engl. Cranberry, <i>Vaccinium macrocarpon</i>) - Netzannonen (<i>Annona reticulata</i>) - Papayas - Passionsfrüchte (<i>Passiflora edulis</i>) - Preiselbeeren - Quitoorangen (<i>Solanum quitoense</i>) - Sanddom (<i>Hippophaë</i>) - Stachelannonen (<i>Annona muricata L.</i>) - Umbu (<i>Spondias tuberosa arruda ex</i>) - Zitrone 	25 % *)
- Andere	50 %
Gemüsesäfte	40 %

*) Verdünnte Säfte dieser Fruchtarten müssen einen Fruchtsaftgehalt von mehr als 25 Volumenprozent aufweisen.

Getränke mit geringerem Anteil an Fruchtsaft oder Fruchtmark bzw. Gemüsesaft gelten als aromatisierte Tafelgetränke (in der Regel Tarif-Nr. 2202.1000 oder 2202.9990).

Bei Erzeugnissen aus Saft oder Mark verschiedener Frucht- oder Gemüsearten (Mischungen) muss die Summe der einzelnen Quotienten (Saft- oder Markanteil dividiert durch den hiervor angegebenen Mindestgehalt des entsprechenden Saftes oder Markes) mindestens 1 betragen. Andernfalls hat die Einreihung als aromatisierte Tafelgetränke zu erfolgen (vgl. hiervor).

Beispiele:

1. Mischung mit 12 % Vol Orangensaft (Mindestgehalt 50 % Vol; vgl. Aufstellung hiervor) und 20 % Vol Zitronensaft (Mindestgehalt 25 % Vol). Die einzelnen Quotienten betragen: 12 % Vol geteilt durch 50 % Vol = 0,24 und 20 % Vol geteilt durch 25 % Vol = 0,80; die Summe der einzelnen Quotienten beträgt 1,04 (= 1 oder mehr: Einreihung unter die Tarif-Nrn. 2202.9931/9932, 9969).
2. Mischung mit 20 % Vol Orangensaft (Mindestgehalt 50 % Vol) und 12 % Vol Zitronensaft (Mindestgehalt 25 % Vol). Die einzelnen Quotienten betragen: 20 % Vol geteilt durch 50 % Vol = 0,40 und 12 % Vol geteilt durch 25 % Vol = 0,48; die Summe der einzelnen Quotienten beträgt 0,88 (= weniger als 1: Einreihung unter Tarif-Nr. 2202.9990).

2202.9911/9919, 9941/9949

Der Gehalt an Traubensaft muss bei diesen Nummern 50 Volumenprozent oder mehr betragen. Dies gilt auch bei Mischungen von Traubensaft mit anderen Säften.

2202.9921/9989

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

2202.9921, 9929

Der Gehalt an Kernobstsafte muss bei diesen Nummern 50 Volumenprozent oder mehr betragen. Dies gilt auch bei Mischungen von Kernobstsafte mit anderen Säften.

2202.9971/9989

Bei Mischungen von Gemüse- mit Fruchtsäften dieser Nummern muss der Anteil an Gemüsesafte gegenüber dem Anteil an Fruchtsäften vorherrschend sein.

2202.9990 Hierher gehören u.a.:

- Unverdünnte und/oder nicht mit Kohlensäure versetzte Frucht- und Gemüsesäfte, die Zusätze enthalten, die in der Tarifnummer 2009 nicht mehr toleriert sind. Beispiel: reiner, unverdünnter Fruchtsafte mit Ballaststoffen oder charaktergebendem Fremd-aroma;
- Mit Wasser verdünnte Frucht- oder Gemüsesäfte mit einem Saftgehalt von mehr als 25 Volumenprozent, andere als solche der Nm. 2202.9911/9989;
- Isotonische Getränke, Energiegetränke;
- Teegetränke (z.B. Eistee);
- Kaffeegetränke;
- Kakao- und Schokoladengetränke;
- Getränke auf der Grundlage von Milch oder Molke;
- Getränke auf der Grundlage von Milchserum;
- Joghurtgetränke (andere als solch der Nummer 0403, s. Erl. zu dieser Nummer);
- Sojamilch- und Mandelmilchgetränke;
- Ginsenggetränke, Getreidegetränke, Essiggetränke;
- Trinkfertige Ergänzungsnahrungsmittel;
- Aperitifs oder Tonika (ohne Alkohol);
- Alkoholfreier (entalkoholisierter) Wein mit einem Alkoholgehalt von nicht mehr als 0,5 % Vol.

Als "Energiegetränke" ("Energy Drinks") gelten als solche bezeichnete, koffeinhaltige Erfrischungsgetränke, die zusätzlich Taurin, Inosit, Glucuronolacton oder ähnliche Stoffe enthalten.“.

2203. Bier aus Malz

Bier ist ein alkoholisches Getränk, das durch Vergären einer aus Getreidemalz (meistens Gerste oder Weizen), Wasser und in der Regel Hopfen durch Kochen gewonnenen Würze hergestellt wird. Für die Zubereitung der Würze können auch bestimmte Mengen nicht gemälztes Getreide (z.B. Mais und Reis) verwendet werden. Der Zusatz von Hopfen bewirkt den bitteren und würzigen Geschmack und erhöht die Haltbarkeit des Getränkes. Zum Aromatisieren werden manchmal während der Gärung Kirschen oder andere Geschmacksstoffe zugefügt.

Dem Bier werden manchmal Zucker, Farbstoffe, Kohlensäure oder andere Stoffe zugesetzt.

Je nach Art der Vergärung gibt es untergäriges Bier, das bei niedriger Temperatur mit untergäriger Hefe, und obergäriges Bier, das bei höherer Temperatur mit obergäriger Hefe hergestellt wird.

Bier kann hell oder dunkel, süß oder bitter, leicht oder stark sein. Es ist im Allgemeinen in Fässer, Flaschen oder luftdicht verschlossene Dosen abgefüllt. Es kann auch unter anderen Namen, wie z.B. "Ale", "Stout" usw. gehandelt werden.

Hierher gehört auch eingedicktes Bier, zu dessen Herstellung Bier mit meist niedrigem Alkohol-, aber sehr hohem Malzextraktgehalt, im Vakuum auf 1/5 oder 1/6 seines Volumens eingedickt wird.

Hierher gehören nicht:

- a) *Bestimmte Getränke, die manchmal als Bier bezeichnet werden, die jedoch keinen Alkohol enthalten (z.B. Getränke aus Wasser und karamellisiertem Zucker) (Nr. 2202).*
- b) *Alkoholfreies Bier, hergestellt aus Malz, dessen Alkoholgehalt auf 0,5 % Vol oder weniger gesenkt wurde (Nr. 2202).*
- c) *Arzneiwaren (Nrn. 3003 oder 3004).*

Schweizerische Erläuterungen

Ausser dem in den vorstehenden HS-Erläuterungen erwähnten Bier aus Gersten- oder Weizenmalz gehören hierher auch Biere aus anderen gemälzten Getreiden. Zu erwähnen sind Biere, die z.B. auf der Grundlage von Hirsemalz hergestellt sind.

2204. Wein aus frischen Weintrauben, einschliesslich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, anderer als solcher der Nr. 2009

I. Wein aus frischen Weintrauben

Wein dieser Nummer ist ausschliesslich das Endprodukt der alkoholischen Gärung von Traubenmost.

Hierher gehören:

- 1) Naturwein (Rotwein, Rosé, Weisswein).
- 2) Mit Alkohol angereicherter Wein.
- 3) Schaumwein, d.h. Weine, die Kohlensäure enthalten, infolge ihrer Gärung in einem geschlossenen Behälter (Gärungsschaumweine) oder durch Zusatz von Kohlensäure.
- 4) Süsswein (auch Likörwein, Dessertwein usw. genannt), d.h. Weine mit hohem Alkoholgehalt, die im Allgemeinen aus zuckerreichen Mosten hergestellt werden, wobei durch die Gärung nur ein Teil des Zuckers in Alkohol umgewandelt wird. Manchmal sind sie durch Zusatz von eingedickten Mosten, Mistellen oder Alkohol hergestellt. Zu den Süssweinen gehören: Kanarischer Wein, Zypemwein, Lacryma Christi-Wein, Madeira, Malaga, Marsala, Porto, Malvasier, Samos, Xeres (Sherry) usw.

Hierher gehören nicht:

- a) *Getränke auf der Grundlage von Wein der Nr. 2205.*
- b) *Arzneiwaren (Nr. 3003 oder 3004).*

II. Traubenmost

Traubenmost wird aus frischen Weintrauben durch Keltern gewonnen. Er ist eine grünlich-gelbe Flüssigkeit, die durch pflanzliche Schwebestoffe getrübt ist und einen süssen Geschmack hat. Er enthält eine Mischung von Zucker (Glucose und Fructose), von Säuren (Weinsäure, Apfelsäure usw.), Mineral-, Eiweiss- und Schleimstoffe sowie Bouquetstoffe, die dem Wein den charakteristischen Geschmack und Geruch geben.

Traubenmost gärt von selbst, ohne Hefezusatz. Seine Zucker werden dabei in Alkohol umgewandelt, wobei als Endprodukt der Gärung Wein entsteht.

Die natürliche Gärung des Mostes kann durch Verfahren verhindert werden, die als "Stummachen" bezeichnet werden und die Gärung des Mostes entweder verzögern oder vollständig unterbinden.

Traubenmost kann auf verschiedene Arten stumm gemacht werden:

- 1) Durch Salicylsäure oder andere gärungshemmende Mittel.
- 2) Durch Imprägnieren mit Schwefeldioxid.
- 3) Durch Zusatz von Alkohol. Auf diese Weise stumm gemachte Moste werden oft ohne weitere Behandlung als Wein genossen. Andere, bekannt unter dem Namen "Mistellen", werden bei der Herstellung von Wein, Süsswein, Aperitifs usw. verwendet.
- 4) Durch Kühlung.

Zu dieser Gruppe gehören teilweise gegorene Traubenmoste, auch stumm gemacht, sowie nicht gegorene Moste mit Zusatz von Alkohol, sofern der Alkoholgehalt mehr als 0,5 % Vol beträgt.

Hierher gehören nicht Traubensäfte und Traubenmoste, auch eingedickt, nicht gegoren oder mit einem Alkoholgehalt von nicht mehr als 0,5 % Vol (Nr. 2009).

Schweizerische Erläuterungen

2204.1000, 2121/2149, 2221/2242

Wein dieser Tarifnummern muss einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 8,5 % Vol aufweisen (Schaumwein einen Gesamtalkoholgehalt (vorhandener und potentieller) von mindestens 8,5 % Vol; Perlwein einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 7 % Vol und einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 9 % Vol). Andernfalls hat die Einreihung als anderer Traubenmost (Tarif-Nr. 2204.3000) zu erfolgen. Diese Bestimmung gilt nicht für Wein, dem durch ein spezielles Verfahren ein Teil des Alkohols entzogen worden ist und der dadurch einen reduzierten Alkoholgehalt aufweist.

Roséweine sind Weine aus blauen oder roten Trauben, die wie Weisswein hergestellt werden. Die Beeren liegen dabei nicht oder nur wenige Stunden auf der Maische. Je nach Intensität des Kontaktes mit der Beerenhaut färbt sich der Roséwein unterschiedlich stark. Roséwein gilt als Rotwein im Sinne des Zolltarifs. Es kann sich dabei auch um sehr helle Roséweine handeln (z.B. Dôle Blanche).

2204.2121, 2221/2222

Unter „Retsina“-Tafelwein ist Tafelwein zu verstehen, der ausschliesslich im geographischen Gebiet Griechenlands aus mit Aleppokiefernharz behandeltem Traubenmost hergestellt wurde.

2204.2131/2139

Bei den gewöhnlichen Fiaschi im Sinne dieser Nummern handelt es sich um traditionelle Weinverpackungen in Form von bastumwundenen, bauchigen Glasflaschen. Sie werden praktisch ausschliesslich für Weine aus der Toskana (Chianti) verwendet. Nicht als gewöhnliche Fiaschi gelten solche mit einem Geflecht aus Kunststoff oder einem geflechtartig ausgestanzten Kunststoff-Überzug (s. a. Entscheide über Warentarifierungen zum Zolltarif – Tares "Rotwein" unter den Nm. 2204.2131/2139 resp. 2204.2141/2149).

2204.2150 Qualitätslikörwein Porto wird aus Trauben des begrenzten Anbaugebiets "Douro" (Alijó, Lamego, Meda, Sabrosa und Vila Real) hergestellt. Die zusätzlichen Herstellungs- und Reifungsverfahren können entweder im begrenzten Anbaugebiet „Douro“ oder in Vila Nova de Gaia bei Porto durchgeführt werden.

2204.2150, 2250, 2960

Hierher gehören:

1. Süssweine

Unter Süssweinen (auch Likörweine, Dessertweine usw. genannt) sind Weine zu verstehen, die sich von gewöhnlichen Naturweinen durch einen mehr oder weniger süs-

sen Geschmack und durch einen höheren Alkoholgehalt unterscheiden (s.a. vorstehende Erläuterungen, Ziff. 1.4). Der **Zuckergehalt muss mindestens 45 g je Liter** betragen. In Bezug auf den Alkoholgehalt gilt folgendes:

- Sofern kein Alkohol zugesetzt wurde, muss der vorhandene Alkoholgehalt mehr als 15 % Vol betragen.
- Bei Süssweinen, die ausser Gäralkohol auch zugesetzten Alkohol enthalten, spielt der Gesamtalkoholgehalt keine Rolle, d.h. er darf auch weniger als 15 % Vol betragen.

Weine mit einem Zuckergehalt von weniger als 45 g je Liter und einem vorhandenen Alkoholgehalt von mehr als 15 % Vol, aber ohne zugesetzten Alkohol, gelten als Naturweine.

2. Weinspezialitäten

Als Weinspezialitäten werden Süssweine bezeichnet, die nach einem bestimmten Produktionsgebiet benannt sind, z.B. Porto, Xeres (Sherry), Malaga, Madeira oder Marsala. Betreffend Zucker- und Alkoholgehalt müssen sie den unter Ziffer 1 hiervoor erwähnten Bedingungen erfüllen. Sofern es sich aber offensichtlich um eine Weinspezialität handelt, kann der Zuckergehalt auch tiefer sein (z.B. trockener Sherry).

3. Mistellen

Mistellen werden hergestellt aus Traubenmost, dessen natürliche Gärung durch Zusatz von Alkohol verhindert worden ist. Sie zeichnen sich daher ebenfalls durch einen süssen Geschmack aus. Ihr Zuckergehalt muss mindestens 45 g je Liter betragen. Gewisse Mistellen sind unter bestimmten Bezeichnungen im Handel (z.B. Pineau des Charentes oder Floc de Gascogne).

4. Andere mit Alkohol angereicherte Weine oder Traubenmoste

Es handelt sich um gespritete Weine oder Traubenmoste, die weder der Umschreibung für Süssweine, noch Weinspezialitäten, noch Mistellen entsprechen, d.h. weniger als 45 g Zucker je Liter enthalten (Ausnahmen s. Ziff. 2 hiervoor).

Besondere Bestimmungen

1. Meldungen an die Schweizer Weinhandelskontrolle (SWK)

Zum Schutz der Bezeichnungen ist der Handel mit Weinerzeugnissen der Buch- und Kellerkontrolle unterstellt. Als Handel gilt u.a. das gewerbsmässige Importieren von Wein und Traubenmost. Wer mit Wein handeln will ist gehalten, sich bei der Geschäftsstelle der SWK, Stettbachstrasse 6, 8600 Dübendorf, zu melden.

Die SWK überwacht den schweizerischen Weinhandel. Zu diesem Zweck werden der SWK die Einfuhren elektronisch ab IT-System oder mit Form. 11.90 für Einlagerungen gemeldet. Die Meldungen müssen den Namen und den Geschäftssitz des Lieferanten enthalten.

Ausser für Weine und Traubenmoste der Nr. 2204 gilt die Meldepflicht sinngemäss auch für sämtliche Erzeugnisse der Nr. 2205, Keltertrauben der Nrn. 0806.1021/1029 und Traubensaft der Nrn. 2009.6111/6990.

Nicht meldepflichtig sind:

- Sendungen an private Empfänger;
- Veranlagungen im Reiseverkehr;
- Geschenksendungen;

- Postsendungen;
- Handelsmuster (abgabepflichtig oder abgabefrei);
- im landwirtschaftlichen Grenzverkehr eingeführte Keltertrauben.

2. DOCG-Weine in versiegelten Behältern

Der Versand von Wein aus Italien mit der Herkunftsbezeichnung DOCG, der in der Schweiz abgefüllt wird, ist nur in versiegelten Behältern gestattet. Die zuständigen Kontrollbehörden stellen beim Empfänger sicher, dass die Behälter mit einem unverletzten Siegel angeliefert werden. Wurde das Siegel zur Durchführung einer allfälligen Zollbeschau aufgebrochen, ist das Behältnis folglich zollamtlich wieder zu plombieren. Diese Handlung ist auf den Begleitpapieren (Lieferschein oder Rechnung) zu vermerken.

2205. Wermutwein und andere Weine aus frischen Weintrauben, mit Pflanzen oder anderen Stoffen aromatisiert

Hierher gehören eine Anzahl von Getränken, die im Allgemeinen als Aperitif oder Tonikum verwendet werden. Sie werden ausschliesslich aus Wein aus frischen Weintrauben der Nr. 2204 und Pflanzenteilen (Blätter, Wurzeln, Früchte usw.) oder aromatisierenden Stoffen hergestellt.

Die vorgenannten Getränke gehören auch dann hierher, wenn sie Vitamine oder Eisenverbindungen enthalten. Diese Produkte, die oft als Ergänzungsnahrungsmittel bezeichnet werden, sind im Allgemeinen zur Erhaltung der Gesundheit oder des Wohlbefindens bestimmt.

Hierher gehören nicht:

- a) *Wein aus trockenen Trauben, mit Pflanzen oder aromatisierenden Stoffen zubereitet (Nr. 2206).*
- b) *Arzneiwaren (Nrn. 3003 oder 3004).*

Schweizerische Erläuterungen

Zu den Nrn. 2205.1010 bzw. 9010 gehören nur Produkte mit einem Alkoholgehalt von nicht mehr als 18 % Vol. Eine Toleranz wird nicht gewährt. Getränke der hier erfassten Art mit einem Alkoholgehalt von 18,1 % Vol fallen somit bereits unter die Nrn. 2205.1020 bzw. 9020.

Nicht zu dieser Nummer gehören:

- a) *Erzeugnisse mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von weniger als 7 % Vol.*
- b) *Erzeugnisse mit einem Gehalt an Wein von weniger als 75 Gewichtsprozent.*

Solche Getränke gehören i.d.R. zur Tarifnummer 2206.

Ausgenommen von diesen Bestimmungen ist Sangria, d.h ein Getränk auf der Grundlage von Wein, mit Saft und Essenzen von Agrumen aromatisiert. Er wird unter der Nummer 2205 eingereiht, sofern die nachfolgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Gehalt an Wein von mehr als 50 Gewichtsprozent;
- vorhandener Alkoholgehalt von mindestens 7 % Vol.

2206. Andere gegorene Getränke (z.B. Apfelwein, Birnenwein, Met, Sake); Mischungen von gegorenen Getränken sowie Mischungen von gegorenen Getränken und nichtalkoholischen Getränken, anderweit weder genannt noch inbegriffen

Hierher gehören alle gegorenen Getränke, soweit sie nicht in den Nrn. 2203 bis 2205 erfasst sind.

Hierher gehören insbesondere:

- 1) Apfelwein, der durch Vergären von Apfelsaft gewonnen wird.
- 2) Birnenwein, ein dem Apfelwein ähnliches Getränk aus Birnensaft.
- 3) Met (Honigwein), durch Vergären einer Lösung von Honig und Wasser hergestellt. Met mit Zusatz von Weisswein, Aromastoffen und verschiedenen anderen Stoffen gehört ebenfalls hierher.
- 4) Wein aus trockenen Weintrauben.
- 5) Getränke, die manchmal als Wein bezeichnet werden und durch Vergären von Säften aus anderen Früchten als frischen Weintrauben (z.B. Feigen, Datteln, Beeren usw.) oder aus Gemüsen hergestellt werden und die einen Alkoholgehalt von mehr als 0,5 % Vol aufweisen.
- 6) Malzwein, durch Vergären von Malzextrakt und Weinhefe hergestellt.
- 7) Spruce oder Schwarzbier, aus dem Saft, den Nadeln oder Zweigen bestimmter Fichten hergestellt.
- 8) Sake oder Reiswein.
- 9) Palmwein, aus dem Saft gewisser Palmen hergestellt.
- 10) Ingwerbier und Kräuterbier, d.h. kohlenensäurehaltige Getränke, die aus Zucker, Wasser, Ingwer oder bestimmten Kräutern durch Vergären mit Hefe hergestellt werden.

Alle diese Getränke können natürlich schäumend oder mit Kohlensäure imprägniert sein. Sie bleiben hier eingereiht, auch wenn ihnen Alkohol zugesetzt oder ihr Alkoholgehalt durch eine zweite Gärung erhöht worden ist, sofern sie den Charakter von Produkten dieser Nummer beibehalten.

Hierher gehören ebenfalls Mischungen von nichtalkoholischen Getränken und von gegorenen Getränken, sowie Mischungen von gegorenen Getränken vorangehender Nummern des Kapitels 22, z.B. Mischungen von Limonade und Bier oder Wein, Mischungen von Bier und Wein, mit einem Alkoholgehalt von mehr als 0,5 % Vol.

Die vorgenannten Getränke können auch zugesetzte Vitamine oder Eisenverbindungen enthalten. Diese Produkte, die oft als Ergänzungsnahrungsmittel bezeichnet werden, sind im Allgemeinen zur Erhaltung der Gesundheit und des Wohlbefindens bestimmt.

Apfelsaft, Birnensaft und andere Getränke, mit einem Alkoholgehalt von nicht mehr als 0,5 % Vol gehören je nach Art zu den Nrn. 2009 oder 2202.

Schweizerische Erläuterungen

2206.0011/0019

Als Apfel- und Birnenwein im Sinne dieser Nummern gelten alkoholhaltige Getränke, die aus frisch gepresstem oder physikalisch haltbar gemachtem Apfelsaft oder Birnensaft durch teilweise oder vollständige alkoholische Gärung gewonnen worden sind. Apfel- und Birnenwein können untereinander gemischt sein.

Hierher gehört auch verdünnter Apfel- oder Birnenwein (mit Wasser verdünnt oder durch alkoholische Gärung von verdünntem Apfel- oder verdünntem Birnensaft hergestellt). Der Gehalt an Apfel- bzw. Birnenwein in solchen Erzeugnissen muss mindestens 70 Gewichtsprozent betragen.

Andere Getränke aus Apfel- oder Birnenwein sind von den Tarif-Nrn. 2206.0011/0019 ausgenommen und in der Regel unter die Tarif-Nr. 2206.0090 einzureihen.

Beispiele:

- Getränke mit Gehalt an Apfel- oder Birnenwein von weniger als 70 Gewichtsprozent;

- *Apfel- und Birnenwein vermischt mit anderen Flüssigkeiten als Wasser.*

Apfel- und Birnenschaumweine gehören zur Nr. 2206.0020 (vgl. nachstehende Erläuterungen).

Unter diese Nummer werden auch trübe, essigstichige Apfel- und Birnenweine mit einem Essigsäuregehalt von weniger als 1 % eingereiht. *Solche mit einem Essigsäuregehalt von 1 % und darüber sind dagegen wie Essig nach Tarif-Nr. 2209 zu tarifieren.*

2206.0020 Hierher gehören neben den eigentlichen Obstschaumweinen (Apfel- und Birnenschaumwein) auch Fruchtschaumweine aus allen Arten von Früchten (z.B. aus Beerenobst etc.), ausgenommen Schaumwein aus frischen Weintrauben (Tarif-Nr. 2204.1000). Schaumweine dieser Tarifnummer müssen einen Überdruck von mindestens 2 bar bei einer Temperatur von 20 °C aufweisen.

2206.0090

a) Gemäss den vorstehenden Erläuterungen gehören hierher auch gegorene Getränke oder Mischungen von gegorenen Getränken und nichtalkoholischen Getränken, denen Alkohol zugesetzt worden ist (i.d.R. Ethylalkohol der Nummern 2207.1000 oder 2208.9010). *Ein Zusatz von Branntwein, Likör oder anderen Spirituosen führt zur Einreihung unter die Tarifnummer 2208.9099. Beispiele: Beerenwein mit Zusatz von Wodka, Pflaumenwein mit Zusatz von Likör, Bier mit Zusatz von Whisky oder Tequila.*

b) *Nicht als gegorene Getränke im Sinne dieser Nummer gelten Erzeugnisse, bei deren Herstellung die charakterbestimmenden Inhaltsstoffe (Farbe, Aromen usw.) durch besondere technische Verfahren entfernt worden sind. Beispiele: Mit Umkehrosmose behandelter Naturwein, mit Aktivkohlefiltern behandeltes Bier. Ferner ist eine vergorene Zuckerlösung nicht als Getränk im Sinne dieser Nummer zu betrachten (s.a. schweizerische Erläuterungen zur Nr. 2208.9010).*

Auf der Grundlage von solchen Erzeugnissen hergestellte Mischgetränke gehören als „andere Spirituosen“ zur Tarifnummer 2208.9099. Bei den konsumfertigen Getränken (mit Zusatz von Fruchtsäften, Limonaden, Zucker, Aromastoffen usw.) handelt sich häufig um sog. „Alcopops“ oder „Malternatives“.

2207. Ethylalkohol, nicht denaturiert, mit einem Alkoholgehalt von 80 % Vol oder mehr; Ethylalkohol und Branntwein, denaturiert, mit beliebigem Alkoholgehalt

Ethylalkohol (allgemein als Alkohol bezeichnet) gehört nicht wie die anderen acyclischen Alkohole zu Nr. 2905; er ist vom Kapitel 29 durch dessen Anmerkung 2 b) ausgenommen.

Hierher gehören:

- 1) Ethylalkohol mit einem Alkoholgehalt von 80 % Vol oder mehr, nicht denaturiert.
- 2) Ethylalkohol und Branntwein mit beliebigem Alkoholgehalt, denaturiert.

Gegorene Getränke und Spirituosen enthalten Ethylalkohol, der durch Vergären bestimmter Zuckerarten mit Hefe oder anderen Fermenten entstanden ist. Für die Gewinnung von nicht denaturiertem Ethylalkohol der Nrn. 2207 und 2208 werden nach der Vergärung weitere Reinigungsprozesse durchgeführt (z.B. Destillation, Filtration usw.). Dadurch gehen die Eigenschaften eines gegorenen Erzeugnisses verloren. Es entsteht eine farblose, durchscheinende, nicht schäumende Flüssigkeit, welche nur noch den Geruch und den Geschmack von Ethanol aufweist, Ethylalkohol kann auch synthetisch hergestellt sein.

Denaturiertem Alkohol und Branntwein sind Stoffe beigemischt, die ihn für den menschlichen Genuss ungeeignet machen, seine technische Verwendung jedoch nicht beeinträchtigen. Die verwendeten Denaturierungsstoffe sind entsprechend der jeweiligen Gesetzgebung von Land zu Land verschieden. Im Allgemeinen sind es Methylen, Methanol, Azeton, Pyridin, aromatische Kohlenwasserstoffe (Benzol usw.), Farbstoffe usw.

Hierher gehört auch rektifizierter Ethylalkohol, manchmal als neutraler Alkohol bezeichnet, der aus einem Alkohol-Wasser-Gemisch besteht, dem gewisse schädliche sekundäre aromatische Bestandteile (Ester, Aldehyde, Säuren, Butylalkohol, Amylalkohol usw.) durch einen Reinigungsprozess (z.B. durch fraktionierte Destillation) entzogen worden sind.

Ethylalkohol wird für viele Zwecke verwendet: als Lösungsmittel in der chemischen Industrie, Lacke, usw., zur Beleuchtung und Heizung, zum Herstellen von alkoholischen Getränken usw.

Hierher gehören nicht:

- a) *Ethylalkohol, nicht denaturiert, mit einem Alkoholgehalt von weniger als 80 % Vol (Nr. 2208).*
- b) *Branntwein, nicht denaturiert (Nr. 2208).*
- c) *Feste oder halbfeste Brennstoffe auf der Grundlage von Alkohol (im Handel oft als Hartspiritus bezeichnet), die zu Nr. 3606 gehören.*

Schweizerische Erläuterungen

2207.1000/2000

Ethanol zur Verwendung als Treibstoff (Bioethanol) untersteht nicht der Spirituosensteuer; es sind die Vorschriften betreffend die Mineralölsteuer zu beachten (s. Tares, Bemerkungen, Mineralölsteuer).

2208. **Ethylalkohol, nicht denaturiert, mit einem Alkoholgehalt von weniger als 80 % Vol; Branntwein, Likör und andere Spirituosen**

Hierher gehören einerseits ohne Rücksicht auf ihren Alkoholgehalt:

- A) Branntweine, die ohne Zusatz von Aromastoffen durch Destillieren von gegorenen natürlichen Flüssigkeiten, wie Wein, Apfelwein, oder Früchten, Trester, Getreide oder anderen gegorenen pflanzlichen Erzeugnissen gewonnen werden. Sie kennzeichnen sich durch einen besonderen Geschmack und ein besonderes Aroma, die von den aromatischen sekundären Bestandteilen (Ester, Aldehyde, Säuren, flüchtige Alkohole usw.) stammen und von der Art der zum Destillieren verwendeten Ausgangsstoffe abhängen.
- B) Liköre, d.h. alkoholische Getränke mit Zusatz von Zucker, Honig oder anderen natürlichen Süsstoffen sowie Auszügen oder Essenzen (z.B. alkoholische Getränke, welche entweder durch Destillieren oder durch Mischen von Ethylalkohol oder Branntweinen mit einem oder mehreren der folgenden Produkte gewonnen wurden: Früchte, Blüten oder andere Pflanzenteile, Auszüge, Essenzen, ätherische Öle, Säfte und Saftkonzentrate). Von diesen Produkten können Liköre mit Zuckerkristallen, Frucht-saftliköre, Eierliköre, Kräuterliköre, Beerenliköre, Gewürzliköre, Teeliköre, Schokoladenliköre, Milchliköre und Honigliköre genannt werden.
- C) Alle anderen Spirituosen, anderweit weder genannt noch inbegriffen.

Andererseits gehört hierher Ethylalkohol, nicht denaturiert, mit einem Alkoholgehalt von weniger als 80 % Vol, ohne Rücksicht darauf, ob er für Trinkzwecke oder für technische Zwecke verwendet wird, auch unmittelbar geniessbar. Er unterscheidet sich von den unter A), B) und C) genannten Waren dadurch, dass er keine aromatischen Bestandteile enthält.

Ausser dem nicht denaturierten Ethylalkohol mit einem Alkoholgehalt von weniger als 80 % Vol gehören u.a. hierher:

- 1) Branntweine aus der Destillation von Wein oder Traubentrestern (Cognac, Armagnac, Brandy, Grappa, Pisco, Singani usw.).
- 2) Whisky und andere Branntweine aus der Destillation von vergorener Getreidemaische (Gerste, Hafer, Roggen, Weizen, Mais usw.).

- 3) Branntweine ausschliesslich aus der Destillation von vergorenen Zuckerrohrerzeugnissen (Zuckerrohrsaft, Zuckerrohrsirup, Zuckerrohrmelasse) stammend, wie z.B. Rum, Taffia, Cachaça.
- 4) Gin oder Genever, d.h. Branntweine, welche die aromatischen Bestandteile von Wacholderfrüchten enthalten.
- 5) Wodka aus der Destillation von vergorener Maische aus Grundstoffen landwirtschaftlichen Ursprungs (z. B. Getreide, Kartoffeln), auch mit zusätzlicher Behandlung mit Aktivkohle.
- 6) Im Allgemeinen als Liköre bezeichnete alkoholische Getränke, wie Anisette (mit Anis und Stemanis hergestellt), Curaçao (aus Bitterorangenschalen), Kümmel (mit Kümmelfrüchten aromatisiert).
- 7) Sog. Crèmes, die wegen ihrer Konsistenz oder Farbe so genannt werden. Sie haben im Allgemeinen einen niedrigen Alkohol- und einen hohen Zuckergehalt (Crème de cacao, crème de banane, crème de vanille, crème de café, crème de cassis usw.). Hierher gehören auch sog. Emulsionsliköre, insbesondere Eierlikör und Rahmlikör.
- 8) Ratafias, eine Art Liköre, die unter Verwendung von Fruchtsäften hergestellt und häufig mit geringen Mengen Aromastoffen versetzt werden (Kirschen-, Johannisbeer-, Himbeer-, Aprikosenratafia usw.).
- 9) Aquavit und andere alkoholische Getränke, die durch Destillation von Alkohol mit Früchten oder Pflanzenteilen oder Kräutern hergestellt werden.
- 10) Branntweine aus Apfelwein (Calvados), Pflaumen (Pflümli, Zwetschgenwasser), Kirschen (Kirsch) oder aus anderen Früchten.
- 11) Arrak (Branntwein aus Reis oder aus Palmwein).
- 12) Branntwein aus der Destillation von vergorenem Johannisbrotsaft.
- 13) Aperitifs (Absinth, Bitter, usw.), ausgenommen solche auf der Grundlage von Wein aus frischen Weintrauben der Nr. 2205.
- 14) Alkoholische, nicht medizinische "Limonaden".
- 15) Frucht- oder Gemüsesaft, mit Alkoholzusatz, mit einem Alkoholgehalt von mehr als 0,5 % Vol, ausgenommen Waren der Nr. 2204.
- 16) Alkoholische Getränke, manchmal als Ergänzungsnahrungsmittel bezeichnet, die allgemein zur Erhaltung der Gesundheit oder des Wohlbefindens bestimmt sind. Sie können z.B. auf der Grundlage von Pflanzenextrakten, Fruchtkonzentraten, Lezithin, chemischen Erzeugnissen usw. hergestellt sein und zugesetzte Vitamine und Eisenverbindungen enthalten.
- 17) Weinähnliche Getränke, hergestellt aus einer Mischung von Branntwein, Fruchtsaft und/oder Wasser, Zucker, Farbstoff, Aromastoffen oder anderen Zutaten, ausgenommen Waren der Nr. 2204.
- 18) Branntweine aus der Destillation von vergorener Zuckerrübenmelasse.

Hierher gehören nicht:

- a) *Wermutweine und andere Aperitifgetränke auf der Grundlage von Wein aus frischen Weintrauben (Nr. 2205).*
- b) *Ethylalkohol und Branntwein mit beliebigem Alkoholgehalt, denaturiert; Ethylalkohol, nicht denaturiert, mit einem Alkoholgehalt von 80 % Vol oder mehr (Nr. 2207).*

Schweizerische Erläuterungen

2208.2011, 2021

Weinbrand dieser Nummern ist ein gelagertes Destillat von Wein oder mit seiner Hefe gemischtem Wein. Unter diese Nummern gehören insbesondere auch Cognac und Armagnac. Es handelt sich hierbei um französische Weinbrandspezialitäten mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Nicht als Weinbrand im Sinne dieser Nummern gelten Weintresterbranntwein (Marc, Grappa) und Hefe- oder Drusenbranntwein. Diese beiden Erzeugnisse gehören vielmehr unter die Nr. 2208.2019 bzw. 2029.

2208.7000 Hierher gehören Erzeugnisse, wie sie unter Buchstabe B sowie den Ziffern 6, 7 und 8 der HS-Erläuterungen beschrieben sind. Liköre enthalten mehr als 50 g Zucker je Liter. Ferner müssen sie einen Alkoholgehalt von mindestens 15 % Vol aufweisen. *Nicht hierher gehören u.a. Likörweine (vgl. schweizerische Erläuterungen zu den Nm. 2204.2150, 2950, Ziff. 1) sowie Wermutweine und andere Erzeugnisse der Nummer 2205. Liköre mit einem deutlich wahrnehmbaren bitteren Geschmack (Bitter) gehören ebenfalls nicht hierher. Sie werden als Aperitif oder Verdauungsförderer genossen und gelten als "andere Spirituosen" im Sinne der Nummer 2208.9099 (vgl. Ziff. 13 der HS-Erläuterungen).*

2208.9010 Hierher gehören auch in einen Gärprozess gewonnene Erzeugnisse, bei deren Herstellung aber die charakterbestimmenden Inhaltsstoffe (Farbe, Aromen usw.) durch besondere technische Verfahren entfernt worden sind. Beispiele: Mit Umkehrosmose behandelter Naturwein, mit Aktivkohlefiltern behandeltes Bier. Ferner ist eine vergorene Zuckerlösung, ohne weitere Zutaten, als Ethylalkohol im Sinne dieser Nummer zu betrachten (s.a. schweizerische Erläuterungen zur Nr. 2206.0090). *Auf der Grundlage von solchen Erzeugnissen hergestellte Getränke sind im Allgemeinen unter die Tarifnummer 2208.9099 einzureihen.*

2208.9021/9022

Mit Ausnahme der unter den Nummern 2208.2011/6020 genannten Spirituosen gehören hierher Erzeugnisse, wie sie unter Buchstabe A sowie den Ziffern 10, 11 und 12 der HS-Erläuterungen beschrieben sind. Spezialitäten wie „Vieille Prune“ dürfen zudem bis zu 50 g Zucker je Liter enthalten.

Erzeugnisse, die durch Aromatisieren von Trinkethanol oder Branntwein, d.h. durch Zusatz von Aromastoffen vor, während oder nach dem Destillieren gewonnen werden, sind indessen von diesen Nummern ausgenommen. Sie gelten in der Regel als „andere Spirituosen“ im Sinne der Nummer 2208.9099. Zu nennen sind hier insbesondere alkoholische Getränke wie Absinth, Raki, Ouzo oder Aquavit.

2208.9099 Hierher gehören auch gewisse Getränke, die häufig als „Alcopops“ oder „Malternatives“ bezeichnet werden (s.a. schweizerische Erläuterungen zu den Nrn. 2206.0090 und 2208.9010).

2209. Speiseessig und Speiseessigersatz aus Essigsäure**I. Speiseessig**

Essig entsteht durch die Tätigkeit von Essigbakterien (*Mycoderma aceti*) in Gegenwart von Luft bei einer gleichmässigen, im Allgemeinen 20 - 30° C nicht übersteigenden Temperatur durch Essigsäuregärung aus alkoholischen Flüssigkeiten aller Art oder aus alkoholisch vergorenen Zucker- oder Stärkelösungen.

Je nach Art der Ausgangsstoffe unterscheidet man folgende Essigarten:

- 1) Weinessig. Seine Farbe schwankt entsprechend der Art des verwendeten Weines von gelb bis rot. Er besitzt eine eigene Geschmacksnote, die hauptsächlich von den vorhandenen Estern des Weines herrührt.
- 2) Bier- oder Malzessig; Essig aus Apfel- oder Birnenwein oder aus anderen gegorenen Fruchtmusten. Sie sind im Allgemeinen von gelblicher Farbe.

- 3) Branntweinessig. Er ist im natürlichen Zustand farblos.
- 4) Essig, hergestellt aus Getreide, Melasse, hydrolisierten Kartoffeln, Molke usw.

II. Speiseessigersatz

Speiseessigersatz und künstlicher Essig wird durch Verdünnen von Essigsäure mit Wasser gewonnen. Sie werden oft mit Zuckercouleur oder anderen organischen Farbstoffen gefärbt (s.a. Ausschluss a) hiernach).

Speiseessig und Speiseessigersatz werden zum Würzen oder Haltbarmachen von Nahrungsmitteln verwendet. Sie können auch aromatisiert (z.B. mit Estragon) oder mit Gewürzen versetzt sein.

Hierher gehören nicht:

- a) *Wässrige Lösungen mit einem Gehalt an Essigsäure von mehr als 10 Gewichtsprozent (Nr. 2915). Die Anmerkung 1 d) zu Kapitel 22 gilt jedoch nicht für derartige Lösungen mit einem Gehalt an Essigsäure von normalerweise 10 - 15 Gewichtsprozent, die im Hinblick auf ihre Verwendung als Essigersatz für Speisen aromatisiert oder gefärbt worden sind. Derartige Produkte bleiben hier eingereiht.*
- b) *Arzneiwaren (Nr. 3003 oder 3004).*
- c) *Toilettenessig (Nr. 3304).*

Schweizerische Erläuterungen

Neben den in den vorstehenden HS-Erläuterungen genannten Zusätzen (Aromastoffe und Gewürze) sind bei Speiseessig und Speiseessigersatz im Sinne dieser Nummer folgende Zutaten toleriert:

- Frucht- oder Beerensaft;
- Traubenmost;
- Zuckercouleur;
- Salz;
- Zucker;
- Honig;
- Gewürzextrakte;
- Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Säuerungsmittel.

Von dieser Nummer ausgenommen sind hingegen Erzeugnisse mit anderen Zutaten (z.B. Stärke, Verdickungsmittel, Pflanzenöl). Diese sind oft als „Balsamico Creme“ und dgl. bezeichnet und werden i.d.R. unter die Tarifnummer 2103.9000 eingereiht.