

Kapitel 17

Zucker und Zuckerwaren

Allgemeines

Zu diesem Kapitel gehören Zucker (Saccharose, Lactose, Maltose, Glucose, Fructose (Lävulose) usw.), Zuckersirupe, Kunsthonig, aus der Gewinnung oder Raffination von Zucker stammende Melassen, Zucker und Melassen, karamellisiert, und Zuckerwaren. Zucker in fester Form und Melassen können auch zugesetzte Farbstoffe, künstliche Süsstoffe (z.B. Aspartam oder Stevia) enthalten oder aromatisiert sein (z.B. mit Zitronensäure oder Vanille). Voraussetzung ist, dass sie ihren ursprünglichen Charakter als Zucker oder Melassen behalten.

Nicht zu diesem Kapitel gehören:

- a) *gezuckertes Kakaopulver, Schokolade (mit Ausnahme der weissen Schokolade) und Zuckerwaren, mit beliebigem Gehalt an Kakao (Nr. 1806).*
- b) *Gezuckerte Nahrungsmittelzubereitungen der Kapitel 19, 20, 21 oder 22.*
- c) *Tierfutter, melassiert oder gezuckert (Nr. 2309).*
- d) *chemisch reine Zucker (andere als Saccharose, Lactose, Maltose, Glucose und Fructose (Lävulose)) und deren wässrige Lösungen (Nr. 2940).*
- e) *Arzneiwaren, die Zucker enthalten (Kapitel 30).*

Schweizerische Erläuterungen

Soweit für die Tarifeinreihung massgebend, fällt ein Gehalt von höchstens 1 Gewichtsprozent an Milchfett oder anderem Fett ausser acht.

1701. Rohrzucker oder Rübenzucker und chemisch reine Saccharose, fest

Rohrzucker wird aus den Stängeln des Zuckerrohrs, Rübenzucker aus der Wurzel der Zuckerrübe gewonnen.

Rohrzucker aus Zuckerrohr oder Zuckerrüben besteht aus braunen Zuckerkristallen oder anderen festen Formen, deren Farbe durch Verunreinigungen bedingt ist. Der Gewichtsanteil an Saccharose entspricht einer Anzeige am Polarimeter von weniger als 99,5° (vgl. Unternummern- Anmerkung 1). Er ist im Allgemeinen zur Raffination bestimmt. Rohrzucker kann jedoch einen Reinheitsgrad aufweisen, der ihn ohne Raffination zur menschlichen Ernährung geeignet macht.

Raffinierter Rohr- oder Rübenzucker wird durch Weiterverarbeitung von Rohrzucker gewonnen. Er wird im Allgemeinen in Form von weissen Kristallen von unterschiedlicher Feinheit oder in Form von Würfeln, Laiben, Platten, Stangen oder regelmässig geformten, gesägten oder geschnittenen Stücken gehandelt.

Ausser dem vorstehend beschriebenen Rohrzucker oder raffinierten Zucker gehört hierher auch brauner Zucker, der z.B. aus einer Mischung von weissem Zucker und etwas Karamell oder Melasse besteht, und Kandiszucker, d.h. grosse Kristalle, die durch Auskristallisieren von stark übersättigten Zuckerlösungen gewonnen werden.

Rohr- oder Rübenzucker gehört nur zu dieser Nummer, wenn er in fester Form (auch in Form von Pulver) ist; er kann auch aromatisiert oder gefärbt sein.

Sirupe, bestehend aus wässrigeren Lösungen von Rohr- oder Rübenzucker, gehören zu Nr. 1702, wenn sie keine zugesetzten Aroma- oder Farbstoffe enthalten; andernfalls gehören sie zu Nr. 2106.

Ausgeschlossen sind unter anderem Zubereitungen in festen Formen (einschliesslich solche in Form von Granulaten oder Pulvern), welche die Eigenschaften von Zucker verloren haben, von der Art wie sie zur Zubereitung von Getränken verwendet werden (Nr. 2106).

Hierher gehört, ohne Rücksicht auf ihren Ursprung, auch chemisch reine Saccharose in fester Form. *Saccharose (andere als chemisch reine) aus anderen Pflanzen als Zuckerrohr oder Zuckerrüben gehört jedoch zu Nr. 1702.*

1701.1200/1400

Handelsüblicher Rohzucker aus Zuckerrohr weist einen Gehalt an Invertzucker von über 0,1 % auf, während solcher aus Zuckerrüben im Allgemeinen 0,1 % oder weniger Invertzucker enthält. Eine Unterscheidung dieser beiden Zuckerarten kann auch aufgrund eines Geruchstestes gemacht werden, nachdem man ein in Wasser aufgelöstes Muster jeder Zuckerart in einem hermetisch verschlossenen Gefäss während einer Nacht ruhen gelassen hat.

Schweizerische Erläuterungen

Als "unbearbeitet" im Sinne dieser Nummer gilt sowohl fein- als auch grobkörniger Rohzucker und Kristallzucker, der keine nachträgliche mechanische Bearbeitung (z.B. Mahlen) erfahren hat und weder aromatisiert noch gefärbt ist. Unbearbeiteter Roh- oder Kristallzucker zeichnet sich somit durch wohl ausgebildete Kristalle aus, die keine Beschädigungen durch eine nachträgliche mechanische Bearbeitung aufweisen (mattes Aussehen, abgebrochene Ecken, zackige Bruchkanten usw.). Zucker in Form von Würfeln, Stangen und anderen Formen, hergestellt aus Roh- oder Kristallzucker (durch Giessen, Pressen, Sägen, Spalten usw.) gilt als bearbeitet.

Hierher gehören auch Zucker mit geringen anderen Zusätzen als Aroma- oder Farbstoffen. Diese Zusätze können einerseits technisch bedingt sein oder andererseits dem Zucker gewisse Eigenschaften, die ihn für ganz bestimmte Zwecke speziell geeignet machen, verleihen. Das Erzeugnis muss jedoch den wesentlichen Charakter eines Zuckers im Sinne dieser Nummer behalten. Zudem darf der Anteil der Zusätze in der Regel 3 Gewichtsprozent nicht überschreiten.

Beispiel: Kristallzucker (Saccharose) mit Zusatz von wenig Zitronensäure und Pektin (zusammen max. 3 %) zur Verwendung als Gelierzucker bei der Herstellung von Konfitüre.

Nicht hierher gehören künstliche Süsstoffe mit beliebigem Anteil an Zucker des Kapitels 17 (in der Regel Nr. 2106).

1701.9110

Als Kandiszucker im Sinne dieser Nummer gilt Kandiszucker mit Zusatz von Farbstoffen (z.B. Zuckercouleur). *Gefärbter Kandiszucker, dessen Farbgebung (in der Regel gelb bis braun) durch eine Karamellisierung im Herstellungsprozess entstanden ist, gehört aufgrund des gesetzlichen Tariftextes zur Nummer 1702.*

1702. **Andere Zucker, einschliesslich chemisch reine Lactose, Maltose, Glucose und Fructose (Lävulose), fest; Zuckersirupe ohne Zusatz von Aroma- oder Farbstoffen; Kunsthonig, auch mit natürlichem Honig vermischt; Zucker und Melassen, karamellisiert**

Hierher gehören andere feste Zucker, Zuckersirupe, Kunsthonig sowie Zucker und Melassen, karamellisiert.

A. Andere Zucker

Dieser Teil umfasst Zucker, andere als solche der Nr. 1701 und chemisch reine Zucker der Nr. 2940, in festem Zustand (auch in Form von Pulver), auch aromatisiert oder gefärbt. Von den hierher gehörenden Zuckern sind zu nennen:

- 1) Laktose, auch Milchzucker genannt ($C_{12}H_{22}O_{11}$), die in der Milch vorkommt und industriell aus Molke gewonnen wird. Hierher gehört sowohl handelsübliche als auch chemisch reine Lactose. Diese Produkte müssen einen Gehalt an Lactose von mehr als 95 Gewichtsprozent, als wasserfreie, auf die Trockensubstanz bezogene Lactose berechnet, aufweisen. Für die Berechnung des gewichtsmässigen Prozentsatzes von Lactose in einem Produkt, ist der Ausdruck "Trockensubstanz" so zu verstehen, dass freies Wasser und Kristallwasser ausgeschlossen sind. Produkte aus Molke, mit einem Gehalt an Lactose von 95 Gewichtsprozent oder weniger, als wasserfreie, auf die Trockensubstanz bezogene Lactose berechnet, sind von dieser Nummer ausgenommen (im Allgemeinen Nr. 0404).

Handelsübliche Lactose ist in raffiniertem Zustand ein weisses, leicht süßes, kristallines Pulver. Chemisch reine Lactose, als Anhydrid oder als Hydrat, besteht aus harten, farblosen Kristallen, welche die Gerüche der Umgebung annehmen.

Lactose wird zusammen mit Milch zur Herstellung von Kindernährmitteln verwendet; sie wird auch in der Zuckerwarenindustrie, zur Konfitürenherstellung oder in der pharmazeutischen Industrie verwendet.

- 2) Invertzucker, der Hauptbestandteil von Naturhonig. Industriell wird er vor allem durch Hydrolyse aus Zuckerlösungen (Saccharose) gewonnen; er besteht zu gleichen Teilen aus Glucose und Fructose. Er kommt manchmal in festem Zustand, meist aber als dickflüssiger Sirup (siehe Teil B) vor. Er wird in der pharmazeutischen Industrie, in der Brauerei und bei der Herstellung von Fruchtkonserven und Kunsthonig, wie auch bei der Brotherstellung verwendet.
- 3) Glucose, die in natürlichem Zustand in Früchten und im Honig vorkommt. Zusammen mit der gleichen Menge Fructose bildet sie den Invertzucker.

Hierher gehört sowohl Dextrose (chemisch reine Glucose) als auch handelsübliche Glucose.

Dextrose ($C_6H_{12}O_6$) ist ein weisses, kristallines Pulver. Sie wird in der Nahrungsmittelindustrie und in der pharmazeutischen Industrie verwendet.

Handelsübliche Glucose wird aus Stärke durch Hydrolyse mit Säuren und/oder Enzymen gewonnen. Sie enthält ausser Dextrose einen unterschiedlichen Anteil an Di-, Tri- und anderen Polysacchariden (Maltose, Maltotriose usw.). Ihr Gehalt an reduzierenden Zuckern, berechnet als Dextrose und bezogen auf die Trockensubstanz, beträgt mindestens 20 %. Sie wird entweder als farblose, mehr oder weniger viskose Flüssigkeit (Glucosesirup, siehe Teil B) oder in Form von Stücken, Laiben (Glucose massé) oder als amorphes Pulver gehandelt. Sie wird hauptsächlich in der Nahrungsmittelindustrie verwendet.

dustrie, in der Brauerei, beim Fermentieren von Tabak oder in der pharmazeutischen Industrie verwendet.

- 4) Fructose oder Lävulose ($C_6H_{12}O_6$), die mit der Glucose zusammen in süßen Früchten und im Honig vorkommt. Sie wird industriell aus handelsüblicher Glucose (z.B. Maissirup), aus Saccharose oder durch Hydrolyse aus Inulin, einem aus Dahlien- und Topinamburknollen gewonnenen Stoff, hergestellt. Sie hat die Form eines weissen, kristallinen Pulvers oder dickflüssigen Sirups (siehe Teil B); sie ist süßer als gewöhnlicher Zucker (Saccharose) und ist für Diabetiker besonders geeignet. Hierher gehört sowohl handelsübliche als auch chemisch reine Fructose.
- 5) Saccharose aus andern Pflanzen als Zuckerrüben oder Zuckerrohr. Die wichtigste Art ist der Ahornzucker, der aus dem Saft verschiedener Ahornarten hergestellt wird, in erster Linie aus *Acer saccharum* und *Acer nigrum*, die hauptsächlich in Kanada und im Nord-Osten der USA wachsen. Der Saft wird normalerweise im Rohzustand eingedickt und kristallisiert, damit bestimmte Bestandteile, die dem Zucker seinen besonderen Geschmack verleihen, erhalten bleiben. Ahornzucker kommt auch in Form von Sirup (maple syrup) in den Handel (siehe Teil B). Andere Saccharosesirupe (siehe Teil B) werden z.B. aus Zucker-Sorghum (*sorghum vulgare* var. *saccharatum*), aus Johannisbrot oder aus bestimmten Palmen gewonnen.
- 6) Malto-Dextrin (oder Dextri-Maltose) wird auf die gleiche Weise gewonnen wie handelsübliche Glucose. Es enthält Maltose und andere Polysaccharide in wechselnder Menge. Es ist jedoch weniger stark hydrolysiert und hat deshalb einen geringeren Gehalt an reduzierenden Zuckern als handelsübliche Glucose. Hierher gehören jedoch nur solche Produkte, deren Gehalt an reduzierenden Zuckern, berechnet als Dextrose und bezogen auf die Trockensubstanz, mehr als 10 %, aber weniger als 20 % beträgt. Erzeugnisse mit einem Gehalt an reduzierenden Zuckern von 10 % oder weniger gehören zu Nr. 3505. Malto-Dextrin wird meistens als weisses Pulver gehandelt und hauptsächlich zum Herstellen von Kindernährmitteln und diätetischen Nahrungsmitteln mit geringem Kaloriengehalt und als Trägerstoff für aromatisierende Substanzen, Lebensmittel- Farbstoffe oder in der pharmazeutischen Industrie verwendet. Es wird auch in flüssiger Form (Sirup) gehandelt (siehe Teil B).
- 7) Maltose ($C_{12}H_{22}O_{11}$) wird industriell durch Hydrolyse von Stärke mit Hilfe der Malzdiastase gewonnen. Es handelt sich um ein weisses, kristallines Pulver, das in der Bierbrauerei verwendet wird. Hierher gehört sowohl handelsübliche, als auch chemisch reine Maltose.

B. Sirupe

Dieser Teil umfasst Zuckersirupe aller Art (einschliesslich Lactosesirup und wässrige Lösungen, andere als solche aus chemisch reinen Zuckern der Nr. 2940), sofern sie weder aromatisiert noch gefärbt sind (siehe Erläuterungen zu Nr. 2106).

Ausser den im Teil A genannten Sirupen (Glucose- oder Stärkesirup, Fructose-, Malto-Dextrin-, Invertzucker- und Saccharosesirup) gehören hierher:

- 1) Einfache Sirupe, bestehend aus Lösungen von Zuckern dieses Kapitels in Wasser.
- 2) Säfte und Sirupe, die bei der Zuckerherstellung aus Zuckerrüben, Zuckerrohr usw. anfallen; sie können Verunreinigungen, wie Pektine, Eiweißstoffe, Mineralsalze usw. enthalten.
- 3) Tafelsirupe oder Sirupe für den Küchengebrauch, die Saccharose und Invertzucker enthalten. Sie werden aus dem Sirup hergestellt, der bei der Zuckerraffination nach

dem Auskristallisieren und Abtrennen des raffinierten Zuckers anfällt; sie können aber auch aus Rohzucker oder Rübenzucker durch Invertieren eines Teils der Saccharose oder durch Zusatz von Invertzucker gewonnen werden.

C. Kunsthonig

Als Kunsthonig werden Mischungen auf der Grundlage von Saccharose, Glucose oder Invertzucker, die zur Nachahmung des Naturhonigs im Allgemeinen aromatisiert oder gefärbt sind, bezeichnet. Hierher gehören auch Mischungen von Kunsthonig mit natürlichem Honig.

D. Zucker und Melassen, karamellisiert

Dies sind braune, nicht kristallisierende Stoffe mit aromatischem Geruch. Sie sind in Form von mehr oder weniger sirupösen Flüssigkeiten oder fest (im Allgemeinen pulverförmig).

Sie werden durch mehr oder weniger langes Erhitzen von Zuckern (im Allgemeinen Glucose oder Saccharose) oder Melassen bei Temperaturen von 120 bis 180° C gewonnen.

Je nach Herstellungsprozess erhält man eine ganze Reihe von Erzeugnissen, die von den eigentlichen karamellisierten Zuckern (oder Melassen) mit im Allgemeinen hohem Zuckergehalt (um 90 %) bis hin zum sogenannten Farbkaramell reicht, dessen Zuckergehalt sehr gering ist.

Karamellisierte Zucker oder Melassen werden zum Aromatisieren, insbesondere von Desserts, Speiseeis und Patisseriewaren verwendet. Farbkaramell wird wegen seines ziemlich hohen, durch Umwandlung des Zuckers entstandenen Gehalts an Melanoidin (Farbstoff) als Lebensmittelfarbstoff, hauptsächlich in der Bäckerei, Brauerei und bei der Herstellung bestimmter alkoholfreier Getränke, verwendet.

Schweizerische Erläuterungen

Die Schweizerische Erläuterung zur Nummer 1701 betreffend Zucker mit geringen Zusätzen gilt sinngemäss auch für die Nummer 1702.

Dickflüssige Sirupe, ganz oder teilweise kristallisiert, mit undurchsichtigem (opakem) Aussehen sowie teigförmige Zucker sind wie feste Zucker der entsprechenden Art einzureihen.

1702.4021, 6021, 9031

Als Tafelsirupe im Sinne dieser Nummern gelten alle Sirupe, die für den direkten Konsum bestimmt sind, wie Sirupe, die in Einzelverkaufsaufmachung (Dosen, Büchsen, Gläsern usw.) eingeführt werden und Sirupe in anderer Aufmachung, zur Verwendung als Tafelsirupe.

Die vorstehenden HS-Erläuterungen zur Tarif-Nr. 1702, Bst. B, Ziff. 3, finden keine Anwendung für Tafelsirupe der Nr. 1702.9031. Karamellisierte Erzeugnisse (Zuckercoleur, Dessert-Saucen usw.) gelten nicht als Tafelsirupe im Sinne dieser Nummern.

1702.4021/29, 6021/28, 9031/32, 9034/38

Als Zuckersirupe im Sinne dieser Nummern gelten auch sog. rektifizierte Frucht- und Pflanzensaft- bzw. -konzentrate, die durch Entmineralisieren, Entaromatisieren, Entsäubern, Entfärbung usw. von Fruchtsäften bzw. -konzentraten (z.B. Traubensaft, Birnensaft, Agavensaft) hergestellt werden. Durch den Entzug nahezu aller Bestandteile ausser den Zuckern haben sie den Charakter von Pflanzen- bzw. Fruchtsäften der Nrn. 1302 bzw.

2009 verloren. Derartige Erzeugnisse bestehen im Wesentlichen nur noch aus Zuckern und werden oft auch als "Fruchtsüsse" bezeichnet.

Zubereitungen, die solche Zuckersirupe enthalten, gelten als "mit Zusatz von Zucker" (sofern tarifarisch relevant, z.B. Erzeugnisse der Nr. 2007).

1702.4029, 6022, 6028, 9032/9038

Als Zuckersirupe im Sinne dieser Nummern gelten:

- karamellisierte Zuckersirupe, Farbkaramell in flüssiger Form sowie karamellisierte Melassen, ohne Rücksicht auf die Art der Aufmachung und die Zweckbestimmung.
- Zuckersirupe in Engros-Aufmachung, roh oder gereinigt, aber nicht aromatisiert oder gefärbt, noch nicht konsumfertig, sondern für die Weiterverarbeitung oder zur Viehfütterung bestimmt, z.B. Zuckerarten, die direkt in Sirupform hergestellt worden sind (Glucose- oder Stärkesirup); einfache Sirupe, die durch Lösen von Zucker in Wasser gewonnen werden; Säfte, Sirupe und Abläufe, die in Verlauf der Zuckergewinnung aus Zuckerrüben, Zuckerrohr usw. anfallen, ausgenommen Melasse, nicht karamellisiert.

1702.5000 Als Fructose, chemisch rein im Sinne dieser Nummer gelten ausschliesslich feste Erzeugnisse (Pulver und dgl.). *Fructosesirup gehört zu den Nummern 1702.6021/6028, auch wenn für die Herstellung chemisch reine Fructose verwendet wurde.*

1702.9022, 9033/9034

Massgebend für die Einreihung von karamellisiertem Rüben- oder Rohrzucker, bzw. Rüben- oder Rohrzuckersirup im Sinne dieser Nummern ist das Ausgangsmaterial. Dieses muss zu mindestens 50 % aus Rüben- oder Rohrzucker (Saccharose) bestehen. Durch den Karamellisierungsprozess wird die Saccharose grösstenteils oder vollständig abgebaut (hauptsächlich Aufspaltung in Glucose und Fructose). Im Gegensatz zum Farbkaramell ist bei karamellisiertem Zucker, bzw. Zuckersirupen die Süsse organoleptisch feststellbar (vgl. HS-Erläuterungen zur Tarif-Nr. 1702, Bst. D, 3. Alinea).

1703. Melassen aus der Gewinnung oder Raffination von Zucker

Melassen dieser Nummer fallen einzig bei der Gewinnung und Raffination von Zucker an. Meistens handelt es sich um Nebenprodukte aus der Gewinnung und Raffination von Rohr- und Rübenzucker oder der Herstellung von Fructose aus Mais. Sie sind dickflüssige, braune bis schwärzliche Massen, die noch eine grössere Menge schwer kristallisierbaren Zucker enthalten. Sie können jedoch auch pulverförmig sein.

Rübenmelassen sind normalerweise nicht geniessbar, dagegen sind gewisse raffinierte Zuckerrohr- oder Maismelassen, insbesondere in gereinigtem Zustand (treacle), für den menschlichen Genuss geeignet. Melassen werden hauptsächlich zur Herstellung von Alkohol oder alkoholischen Getränken (insbesondere Rum, der aus Rohrzuckermelasse stammt), Futtermitteln oder Kaffee-Ersatzmitteln verwendet. Es wird auch Zucker daraus gewonnen.

Melassen dieser Nummer können entfärbt, aromatisiert oder künstlich gefärbt sein.

1703.10 Zuckerrohrmelassen können von den anderen Melassen der Nr. 1703 durch ihren Geruch und ihre chemische Zusammensetzung unterschieden werden.

Schweizerische Erläuterungen

1703.1010,9010

Als Tafelmelassen gelten alle Melassen, die für den direkten Konsum bestimmt sind, wie Melassen, die in Einzelverkaufsaufmachung (Dosen, Büchsen, Gläsern usw.) eingeführt werden und Melassen in anderer Aufmachung, zur Verwendung als Tafelmelassen.

1704.

Zuckerwaren ohne Kakaogehalt (einschliesslich weisse Schokolade)

Hierher gehören die meisten Nahrungsmittelzubereitungen aus Zucker, fest oder halbfest, die im Allgemeinen zum unmittelbaren Genuss geeignet sind und allgemein als Zuckerwaren oder Confiseriewaren bezeichnet werden.

Von diesen Produkten sind zu nennen:

- 1) Gummizuckerwaren, einschliesslich gezuckerter Kaugummi.
- 2) Bonbons (einschliesslich solche, die Malzextrakt enthalten).
- 3) Karamellen, Cachou, Nougat, Fondantmassen, Dragées, Rahat Loukoum.
- 4) Marzipan.
- 5) Zubereitungen, als Halspastillen oder Hustenbonbons aufgemacht, die im Wesentlichen aus Zucker (auch mit Zusatz anderer Stoffe, wie Gelatine, Stärke oder Mehl) und aromatisierenden Stoffen (einschliesslich Substanzen mit medizinischen Eigenschaften, wie Benzylalkohol, Menthol, Eukalyptol und Tolubalsam) bestehen. Halspastillen oder Hustenbonbons, die Substanzen mit medikamentösen Eigenschaften enthalten, andere als aromatisierende Stoffe, gehören jedoch zu Kapitel 30, wenn diese Substanzen in jeder Pastille oder jedem Bonbon in einer solchen Menge enthalten sind, dass diese zu therapeutischen oder prophylaktischen Zwecken verwendet werden können.
- 6) Weisse Schokolade, bestehend aus Zucker, Kakaobutter (dieser gilt nicht als Kakao), Milchpulver und Aromastoffen, ohne Kakaogehalt.
- 7) Süßholzauszug in allen Formen (Laibe, Blöcke, Riegel, Pastillen usw.) mit einem Saccharosegehalt von mehr als 10 Gewichtsprozent und Süßholzauszug, als Zuckerware aufgemacht (d.h. zubereitet), auch aromatisiert, ohne Rücksicht auf den Zuckergehalt.
- 8) Fruchtgelées und Fruchtpasten, gezuckert, als Zuckerwaren aufgemacht.
- 9) Rohmassen auf der Grundlage von Zucker, die nur wenig oder kein zugesetztes Fett enthalten und die unmittelbar zu Zuckerwaren dieser Nummer verarbeitet werden können oder als Füllung für Waren dieser Nummer oder anderer Nummern dienen, z.B.
 - a) Fondantmassen, aus Saccharose und Saccharose-, Glucose- und/oder Invertzuckersirup, auch aromatisiert, die zum Herstellen von Fondanterzeugnissen und als Füllung für Bonbons, Schokoladen usw. verwendet werden.
 - b) Nougatmassen, aus einer aufgeschlagenen Mischung von Zucker, Wasser und einem Aufschlagmittel (z.B. Eiweiss) sowie manchmal einer geringen Menge an zugesetztem Fett, auch mit Zusatz von Nüssen, Früchten oder anderen geeigneten pflanzlichen Erzeugnissen, zum Herstellen von Nougat und als Füllung für Schokoladen usw.
 - c) Mandelpaste (Marzipanrohmasse), die im Wesentlichen aus Mandeln und Zucker besteht und hauptsächlich zum Herstellen von Marzipanwaren dient.

10. Zubereitungen auf der Grundlage von Honig, als Zuckerwaren aufgemacht (z.B. „Halva“).

Hierher gehören nicht:

- a) *Süssholzauszug, mit einem Gehalt an Saccharose von 10 Gewichtsprozent oder weniger und nicht als Zuckerware aufgemacht (Nr. 1302).*
- b) *Kakaohaltige Zuckerwaren (Nr. 1806) (Kakaobutter gilt nicht als Kakao in diesem Sinne).*
- c) *Nahrungsmittelzubereitungen, gezuckert, insbesondere: Gemüse, Früchte, Fruchtschalen usw., mit Zucker haltbar gemacht (Nr. 2006), Konfitüren, Gelées usw. (Nr. 2007).*
- d) *Bonbons, Kaugummi und ähnliche Waren, die künstliche Süsstoffe (z.B. Sorbitol) anstelle von Zucker enthalten (insbesondere für Diabetiker) sowie Massen auf der Grundlage von Zucker, die eine verhältnismässig grosse Menge an zugesetztem Fett und manchmal Milch oder Nüsse enthalten und die nicht unmittelbar zu Zuckerwaren verarbeitet werden können (Nr. 2106).*
- e) *Arzneiwaren (Kapitel 30).*

Schweizerische Erläuterungen

1704. Tabletten, Pastillen und dgl., die den Charakter von Ergänzungsnahrungsmitteln aufweisen, gelten im Allgemeinen nicht als Zucker- und Confiseriewaren im Sinne dieser Nummer (i.d.R. 2106)

1704.9010/9020

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

Für die Abgrenzung gegenüber Waren der Nrn. 1904, 2008 usw. gilt folgende Regelung:

	Tarif-Nrn.
- dragierte Nüsse, Früchte, Getreideprodukte u. dgl.	1704.9010/9020
- Erzeugnisse mit einem mehr oder weniger vollständigen, zusammenhängenden Überzug aus Zucker, weisser Schokolade, Karamell- oder Toffeemasse, Nougat, Marzipan u. dgl.	1704.9010/9020
- mit Zucker, weisser Schokolade, Karamell- oder Toffeemasse, Nougat, Marzipan u. dgl. gebundene oder agglomerierte Erzeugnisse	1704.9010/9020
- andere Erzeugnisse:	
-- mit einem Zuckergehalt von mehr als 30 Gewichtsprozent	im Allgemeinen
-- mit einem Zuckergehalt von 30 Gewichtsprozent oder weniger	1704.9010/9020
	1904, 2008 usw.

Diese Regelung ist nicht massgebend für Zubereitungen, wie sie als Frühstücksnahrung und dergleichen verwendet werden (Müesli, Corn Flakes, usw.) (vgl. auch Schweizerische Erläuterungen zu den Tarif-Nrn. 1904.1010/2000).

1704.9020 Hierher gehört auch Persipan (einschliesslich der ungeformten Massen), ein Marzipansatz aus einem Gemisch von geschälten und gemahlenden Aprikosen- oder Pfirsichkernen sowie Zucker, und ähnliche Massen.

1704.9031/32

Als Waren im Sinne dieser Nummern gelten Zuckerwaren mit einem Gehalt an Süßholzsaft (Süßholzextrakt) von mindestens 5 Gewichtsprozent. Zuckerwaren, die Süßholzsaft lediglich als Aromatisierungsmittel enthalten (weniger als 5%), gehören nicht hierher.