

Kapitel 21

Verschiedene Nahrungsmittelzubereitungen

Schweizerische Erläuterungen

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

2101. Auszüge, Essenzen und Konzentrate aus Kaffee, Tee oder Mate und Zubereitungen auf der Grundlage dieser Waren oder auf der Grundlage von Kaffee, Tee oder Mate; geröstete Zichorie und andere geröstete Kaffee-Ersatzmittel und ihre Auszüge, Essenzen und Konzentrate

Hierher gehören:

- 1) Auszüge, Essenzen und Konzentrate aus Kaffee. Diese können entweder aus Kaffee, entkoffeiniert oder nicht, oder aus einer Mischung von Kaffee und Kaffee-Ersatzmitteln in beliebigem Verhältnis hergestellt sein. Sie kommen flüssig oder in Pulverform vor und sind im Allgemeinen sehr stark konzentriert. Zu dieser Gruppe gehört auch Instant-Kaffee (löslicher Kaffee, Sofort-Kaffee), der aus zubereitetem und anschliessend getrocknetem oder gefriergetrocknetem Kaffee besteht.
- 2) Auszüge, Essenzen und Konzentrate aus Tee oder Mate. Diese Waren entsprechen den im vorstehenden Absatz beschriebenen sinngemäss.
- 3) Zubereitungen auf der Grundlage von Auszügen, Essenzen und Konzentraten der Ziffern 1) + 2). Es handelt sich um Zubereitungen auf der Grundlage von Auszügen, Essenzen und Konzentraten aus Kaffee, Tee oder Mate (nicht um Mischungen von Kaffee, Tee oder Mate mit anderen Stoffen), einschliesslich Auszüge usw., denen im Verlauf der Herstellung Stärke oder andere Kohlehydrate zugesetzt worden sind.
- 4) Zubereitungen auf der Grundlage von Kaffee, Tee oder Mate. Dazu gehören insbesondere:
 - a) Kaffeepasten aus gemahlenem und geröstetem Kaffee, Pflanzenfett usw., auch mit anderen Zutaten.
 - b) Zubereitungen auf der Grundlage von Tee, Milchpulver und Zucker.
- 5) Geröstete Zichorie und andere geröstete Kaffee-Ersatzmittel und ihre Auszüge, Essenzen und Konzentrate. Hierher gehören alle gerösteten Waren, die durch Aufgiesen mit heissem Wasser ein Kaffee-Ersatzgetränk liefern oder die als Zusatz zu Kaffee dienen. Diese Waren werden manchmal unter Angabe des Ausgangsstoffes als Kaffee bezeichnet (z.B. Gerstenkaffee, Malzkaffee, Eichelkaffee usw.).

Der hier eingereihte Zichorienkaffee wird durch Rösten von Zichorienwurzeln (*Cichorium intybus* var. *sativum*) der Nr. 1212 gewonnen. Er ist schwärzlich-braun und schmeckt bitter.

Andere Kaffee-Ersatzmittel werden meist aus Zuckerrüben, Karotten, Feigen, Getreide (insbesondere Gerste, Weizen und Roggen), Lupinensamen, Sojabohnen, Kichererbsen, Eicheln, Dattel- oder Mandelkernen, Löwenzahnwurzeln oder Kastanien hergestellt. Hierher gehört auch geröstetes Malz, das aufgrund seiner Aufmachung eindeutig als Kaffee-Ersatzmittel erkennbar ist.

Diese Waren können in Stücken, Körner- oder Pulverform sein oder die Form flüssiger oder fester Auszüge haben. Sie können unvermischt oder vermischt sein oder Zusätz-

ze anderer Stoffe (z.B. Salz, Alkalicarbonat usw.) enthalten. Sie sind meist in Einzelverpackung aufgemacht.

Dagegen gehören nicht hierher:

- a) *Geröstete Kaffee-Ersatzmittel mit beliebigem Gehalt an Kaffee (Nr. 0901).*
- b) *Aromatisierter Tee (Nr. 0902).*
- c) *Zucker und Melassen, karamellisiert (Nr. 1702).*
- d) *Waren des Kapitels 22.*

Schweizerische Erläuterungen

Kaffee und Tee werden hauptsächlich als Getränke genossen. Als Zubereitungen im Sinne der Tarifnummer 2101 gelten deshalb vor allem solche Erzeugnisse, die zur Herstellung von Getränken verwendet werden. Dabei kann es sich auch um Erzeugnisse handeln, die genussfertig nicht im Kapitel 22 eingereiht werden (z.B. Zubereitungen zum Aromatisieren von Joghurts).

Dem effektiven Gehalt an Kaffee, Tee usw. bzw. Extrakten davon kommt dabei nur eine untergeordnete Bedeutung zu. Massgebend ist, dass der entsprechende Zusatz charakterbestimmend ist, d.h. er muss organoleptisch feststellbar sein. Im allgemeinen kann davon ausgegangen werden, dass Zubereitungen, die bereits als „Kaffee“ bzw. „Tee“ bezeichnet sind, hierher gehören. Beispiele:

- Cappuccino-Zubereitung aus Zucker (46 Gewichtsprozent), Kaffee Weiss auf pflanzlicher Basis (35 Gewichtsprozent), Kaffeeextrakt (18 Gewichtsprozent) und technischen Hilfsstoffen (1 Gewichtsprozent).
- Getränkegrundstoff für die Herstellung von KaffeeLikör, aus Wasser, Alkohol, Kaffeeextrakt, Zuckercouleur und Vanillin.
- Eistee-Zubereitung aus Zucker (95 Gewichtsprozent), Teeextrakt (1,5 Gewichtsprozent), Rest getrockneter Zitronensaft und technische Hilfsstoffe.

Nicht zur Nummer 2101 gehören z.B.:

- *Mocca-Eiscreme der Tarifnummer 2105*
- *Dessertsaucen, die Kaffeeextrakt als Aromatisierungsmittel enthalten (i.d.R. 1901 oder 2106)*
- *Ergänzungsnahrungsmittel in Kapselform, die Grünteeextrakt lediglich als eine von mehreren Zutaten enthalten (i.d.R. 1901 oder 2106). Solche Erzeugnisse, die ausschliesslich Teeextrakt oder Teeextrakt als charakterbestimmende Komponente enthalten, verbleiben hingegen in der Nummer 2101.*
- *Zubereitungen, die Kakao enthalten (i.d.R. 1806 oder 1901). Zu erwähnen sind hier vor allem kakaohaltige Cappuccino-Zubereitungen.*
- *Genussfertige Getränke des Kapitels 22.*

2102. Hefen (lebend oder nichtlebend); andere nichtlebende einzellige Mikroorganismen (ausgenommen Vaccine der Nr. 3002); zubereitete Backtriebmittel in Pulverform

A. Hefen

Hierher gehören sowohl lebende als auch nichtlebende Hefen, d.h. abgestorbene, inaktive Hefen.

Lebende Hefen dienen normalerweise dazu, Gärungsvorgänge zu bewirken. Sie bestehen im Wesentlichen aus bestimmten Mikroorganismen (fast ausschliesslich der Gattung *Saccharomyces*), die sich normalerweise während der alkoholischen Gärung vermehren. Hefen können aber auch nach dem Belüftungsverfahren bei ganzer oder teilweiser Unterbindung der Gärung gezüchtet werden.

Zu den lebenden Hefen gehören:

- 1) Bierhefe, die sich bei der Bierherstellung in den Gärbottichen bildet. Sie ist gelblich-braun, fest oder pastenartig und hat im Allgemeinen den bitteren Hopfengeschmack und den Biergeruch.
- 2) Brenneriehefe, die in Brennerieen bei der Vergärung verschiedener Stoffe anfällt: Getreide, Kartoffeln, Früchte usw. Sie ist eine feste, cremefarbene Paste und riecht je nach Art der verwendeten Maische verschieden.
- 3) Presshefe (Bäckeriehefe), die unter speziellen Bedingungen durch Züchtung von Hefestämmen mittels Kohlehydraten (z.B. Melasse) hergestellt wird. Sie kommt im Allgemeinen in Form gepresster, gelblich-grauer Laibe vor und riecht oft nach Alkohol. Man findet sie aber auch getrocknet, meist in Form von Körnern, oder in flüssigem Zustand vor.
- 4) Hefekulturen, d.h. im Laboratorium hergestellte reine Hefe. Sie können in destilliertem Wasser, Gelatine oder Agar Agar suspendiert sein. Sie werden im Allgemeinen in zweckbestimmter Menge gehandelt und sind in luftdicht verschlossenen Behältnissen aufgemacht, um Infektionen zu vermeiden.
- 5) Anstellhefe, durch stufenweise Vermehrung von Hefekulturen hergestellt, dient zur Gewinnung von Handelshefe. Sie wird im Allgemeinen als gepresste, feuchte und plastische Masse oder als flüssige Suspension gehandelt.

Abgestorbene Hefen, getrocknet, sind im Allgemeinen Bier-, Brennerie- oder Bäckeriehefen, die nicht mehr aktiv genug sind, um als solche weiter verwendet zu werden. Sie werden für die menschliche Ernährung (reich an Vitamin B) und für die Tierfütterung verwendet. Mit Rücksicht auf ihre steigende Bedeutung wird getrocknete Hefe immer mehr aus lebender, zu diesem Zweck besonders hergestellter Hefe gewonnen.

Hierher gehören auch andere Arten von getrockneten Hefen, die nicht zu den Saccharomyces gehören (z.B. *Candida lipolytica* oder *tropicalis*, *Candida maltosa*). Sie werden durch Trocknen von Hefen hergestellt, die auf Substraten gezüchtet worden sind, die Kohlenwasserstoffe wie Gasöl oder n-Paraffin enthalten. Diese getrockneten Hefen sind besonders reich an Proteinen und werden für die Tierfütterung verwendet. Sie werden gewöhnlich als Petroproteine oder Hefeproteine bezeichnet.

B. Andere nichtlebende einzellige Mikroorganismen

Hierher gehören einzellige Mikroorganismen, wie Bakterien und einzellige Algen, die nicht mehr leben. Unter anderem gehören zu dieser Nummer Mikroorganismen, die auf kohlenwasserstoff- oder kohlendioxidhaltigen Substraten gezüchtet werden. Diese Produkte sind sehr reich an Proteinen und werden im Allgemeinen zur Tierfütterung verwendet.

Gewisse Produkte dieser Gruppe können auch als Nahrungsergänzung für die menschliche Ernährung oder für die Tierfütterung aufgemacht sein (z.B. in Form von Pulvern oder Tabletten). Sie können auch geringe Mengen an Zusatzstoffen wie Stabilisatoren und Antioxidantien enthalten. Diese Produkte bleiben hier eingereiht unter der Bedingung, dass diese Zutaten die Eigenschaften der Mikroorganismen nicht verändern.

C. Zubereitete Backtriebmittel in Pulverform

Die hierher gehörenden zubereiteten Backtriebmittel in Pulverform bestehen aus einer Mischung chemischer Erzeugnisse (z.B. Natriumbikarbonat, Ammoniumkarbonat, Weinsäure oder Phosphaten), auch mit Zusatz von Stärke. Da sie Kohlendioxid entwickeln, können sie als Triebmittel in der Bäckerei verwendet werden. Sie werden meist in Einzelverkaufspackungen (Beutelchen, Metallbüchsen usw.) unter verschiedenen Namen (Backpulver usw.) verkauft.

Insbesondere gehören nicht hierher:

- a) *Getreidemehl, das durch Zusatz sehr geringer Mengen künstlicher Backtriebmittel verbessert ist (Nrn. 1101 oder 1102).*
- b) *Hefeautolysate (Nr. 2106).*
- c) *Kulturen von Mikroorganismen (ausgenommen Hefen) und Vaccine (Nr. 3002).*
- d) *Arzneiwaren (Nrn. 3003 oder 3004).*
- e) *Enzyme (Amylasen, Pepsin, Lab usw.) (Nr. 3507).*

Schweizerische Erläuterungen

- 2102.1010** Backhefe (auch Presshefe genannt) im Sinne dieser Nummer ist eine obergärige, von anhängendem Wasser teilweise befreite Hefe. Sie entsteht durch Züchtung auf zuckerhaltigen Flüssigkeiten, z.B. Melasselösungen oder mit Malz verzuckerten Getreidemaissen, unter besonderen Bedingungen und reichlicher Luftzufuhr. Sie bildet im Allgemeinen eine homogene, feuchte, aber nicht klebrig oder schmierig anzufühlende, teigartige oder bröckelige Masse von grau-gelber Farbe und besitzt einen schwach säuerlichen, an Gärungsprodukte erinnernden Geruch. Sie wird durch Zentrifugieren gewonnen und gelangt allgemein in Form von gepressten Stücken (Presshefe) in den Handel. Ihr Wassergehalt beträgt höchstens 75 %. Hierher gehört aber auch Backhefe in trockener, körniger Form, welche in einem Spezialverfahren gewonnen wird. Solche trockene Backhefe behält ihre volle Aktivität und enthält nur noch etwa 8 - 12 % Wasser. Ihr Gärungsvermögen ist etwa viermal grösser als dasjenige der gewöhnlichen Presshefe.

2103. Zubereitungen zum Herstellen von Gewürzsaucen und zubereitete Gewürzsaucen; zusammengesetzte Würzmittel; Senfmehl, auch zubereitet und Senf

A) Zubereitungen zum Herstellen von Gewürzsaucen und zubereitete Gewürzsaucen; zusammengesetzte Würzmittel

Hierher gehören Zubereitungen, die im Allgemeinen gewürzt sind und zur Verbesserung des Geschmacks gewisser Speisen (insbesondere Fleisch, Fisch und Salate) dienen. Sie bestehen aus verschiedenen Zutaten (Eier, Gemüse, Fleisch, Früchte, Mehl, Stärke, Öl, Essig, Zucker, Gewürze, Senf, Aromastoffe usw.). Diese Saucen sind meist flüssig und bei den pulverförmigen Zubereitungen zum Herstellen von Gewürzsaucen genügt es Milch, Wasser usw. hinzuzufügen, um eine Sauce zu erhalten.

Saucen werden den Speisen im Allgemeinen beim Kochen oder beim Anrichten hinzugefügt. Saucen verleihen den Speisen Geschmack, eine weichere Konsistenz und Kontrast bezüglich stofflicher Beschaffenheit und Farbe. Sie sind auch Träger von in ihnen enthaltenen Nahrungsmitteln, wie dies z.B. bei der gebundenen Sauce (Velouté) von "Poulet an Rahmsauce" der Fall ist. Flüssige Würzmittel (Sojasauce, scharfe Chilisaucen oder Fischsauce) können sowohl als Zutat bei der Zubereitung eines Gerichtes als auch zum Würzen bei Tisch verwendet werden.

Zu dieser Nummer gehören auch gewisse Zubereitungen auf der Grundlage von Gemüse oder Früchten, die im Allgemeinen Flüssigkeiten, Emulsionen oder Suspensionen sind. Derartige Zubereitungen können auch sichtbare Frucht- oder Gemüsestücke enthalten. Sie unterscheiden sich von Frucht- und Gemüsezubereitungen und Konserven des Kapitels 20 dadurch, dass sie als Saucen verwendet werden, d.h. als Beilage zu gewissen Nahrungsmitteln oder beim Zubereiten von bestimmten Gerichten und nicht zum separaten Genuss bestimmt sind.

Andererseits unterscheiden sich zusammengesetzte Würzmittel, die Gewürze enthalten, von den Gewürzen und Gewürzmischungen der Nrn. 0904 bis 0910 dadurch, dass sie auch einen oder mehrere aromatische oder würzende Stoffe enthalten, die nicht zu Kapitel 9 gehören. Dies in einem Verhältnis, durch das die Mischung den Charakter von Gewürzen im Sinne des Kapitels 9 verliert (vgl. "Allgemeines" in den Erläuterungen zu Kapitel 9).

Hierher gehören z.B.: Mayonnaise, Salatsaucen, Sauce Bearnaise, Sauce Bolognaise (bestehend aus gehacktem Fleisch, Tomatenmark, Gewürzen usw.), Sojasauce, Pilzsauce,

Worcestersauce (im Allgemeinen auf der Grundlage von Sojasauce, mit Zusatz von Essig, Gewürzen, Salz, Zucker, Zuckercouleur und Senf), Tomaten-Ketchup (auf der Grundlage von Tomatenmark, Zucker, Essig, Salz und Gewürzen) und andere Tomatensaucen, Sellerie-Salz (Mischung von Kochsalz und fein gemahlenden Selleriesamen) und gewisse zusammengesetzte Würzmittel für die Wurstherstellung, Erzeugnisse des Kapitels 22 (andere als solche der Nr. 2209) zu Kochzwecken so zubereitet (z. B. Wein und Cognac), dass sie nicht mehr als Getränke verwendbar sind. Hierher gehören ebenfalls Mischungen aus verschiedenen Arten von Pflanzen oder Pflanzenteilen der Nr. 1211, wie sie zum Würzen von Saucen verwendet werden.

Ausser den bereits erwähnten Waren der Kapitel 9 und 20 gehören nicht hierher:

- a) *Extrakte und Säfte aus Fleisch, Fischen, Krebstieren, Weichtieren oder anderen wirbellosen Wassertieren (Nr. 1603).*
- b) *Suppen und Brühen sowie Zubereitungen zum Herstellen von Suppen und Brühen (Nr. 2104).*
- c) *Eiweisshydrolysate, die hauptsächlich aus einer Mischung von Aminosäuren und Natriumchlorid bestehen und als Zusätze für Nahrungsmittelzubereitungen verwendet werden (Nr. 2106).*
- d) *Hefeautolysate (Nr. 2106).*

B) Senfmehl und zubereiteter Senf

Senfmehl wird durch Mahlen und Sieben von Senfsamen der Nr. 1207 gewonnen. Es kann aus weissen oder schwarzen Senfsamen oder einer Mischung derselben hergestellt sein. Senfmehl gehört ohne Rücksicht auf die Verwendung hierher. Ebenso bleibt unberücksichtigt, ob es aus entfetteten oder nicht entfetteten Samen gewonnen ist und ob diese vor dem Mahlen geschält worden sind oder nicht.

Hierher gehört auch zubereitetes Senfmehl mit Zusatz von geringen Mengen anderer Stoffe (Getreidemehl, Zimt, Kurkuma, Pfeffer usw.) und zubereiteter Senf aus Senfmehl, Essig, Traubenmost oder Wein, manchmal auch mit Zusatz von Salz, Zucker, Gewürzen oder anderen Würzstoffen.

Hierher gehören nicht:

- a) *Senfsamen (Nr. 1207).*
- b) *Senföl (Nr. 1514).*
- c) *Senfölkuchen, der beim Herstellen von Senföl aus Senfsamen anfällt (Nr. 2306).*
- d) *Ätherisches Senföl (Nr. 3301).*

Schweizerische Erläuterungen

1. Unterscheidung von Gemüsezubereitungen und Gewürzsaucen

Gemäss den HS-Erläuterungen zu den entsprechenden Tarifnummern unterscheiden sich Zubereitungen des Kapitels 20 von den Gewürzsaucen und zusammengesetzten Würzmitteln der Tarifnummer 2103 dadurch, dass letztere im Allgemeinen Flüssigkeiten, Emulsionen oder Suspensionen sind. Sie können auch sichtbare Frucht-, Gemüse- oder andere Pflanzenstücke enthalten. Für die Abgrenzung zwischen solchen Erzeugnissen wird das folgende Kriterium angewendet:

Erzeugnisse mit einem Gehalt an Gemüse-, Frucht- oder anderen Pflanzenstücken, die ein Sieb mit einer lichten Maschenweite von 7 mm zu mehr als 20 Gewichtsprozent **nicht** passieren (Siebrückstand über 20 Gewichtsprozent), sind im Kapitel 20 einzureihen.

2. Definition von Saucen auf Gemüsebasis (v. a. Tomaten)

Voraussetzung ist, dass es sich bei dem zu beurteilenden Erzeugnis um eine mehr oder weniger flüssige Zubereitung mit wenig sichtbaren Frucht-, Gemüse- oder anderen Pflanzenteilen handelt (Siebrückstand 20 Gewichtsprozent oder weniger gemäss

Ziffer 1 hiervor). Sofern diese Bedingung erfüllt ist, gilt für die Unterscheidung zwischen dem Kapitel 20 (insbesondere Tarif-Nr. 2002) und der Tarifnummer 2103 folgendes:

- Das Vorhandensein von Salz, Zucker, Öl, Essig oder Verdickungsmitteln verleiht einer Zubereitung noch nicht den Charakter einer zubereiteten Gewürzsauce im Sinne der Tarifnummer 2103.
- Zubereitete Gewürzsaucen im Sinne der Tarifnummer 2103 müssen einen oder mehrere aromatisierende oder würzende Stoffe enthalten. Als solche gelten nebst den eigentlichen Gewürzen des Kapitels 9 auch Küchenkräuter und dgl. (z.B. Basilikum), gehackte Zwiebeln, Knoblauch, Gewürzpaprikas, Käsepulver, Gemüseextrakte usw.. Diese Zutaten müssen organoleptisch eindeutig feststellbar sein.
- Ob ein Produkt als Sauce bezeichnet ist oder nicht, spielt für die Tarifeinreihung grundsätzlich keine Rolle. Massgebend ist vielmehr, dass das Erzeugnis offensichtlich als Sauce verwendet wird (z.B. für Teigwarengerichte, Pizzas usw.).

3. Saucen auf der Grundlage von Fleisch

Gemäss Anmerkung 2 zum Kapitel 16 werden Zubereitungen der Nr. 2103 auch dann unter dieser Nummer eingereiht, wenn sie mehr als 20 Gewichtsprozent an Wurst, Fleisch, Schlachtnebenprodukten, Blut, Fisch, Krebstieren, Weichtieren, anderen wirbellosen Wassertieren oder einer Kombination dieser Erzeugnisse enthalten. Entsprechende Erzeugnisse müssen aber aufgrund ihrer Art und Beschaffenheit, Anpreisung und Aufmachung immer noch den Charakter einer zubereiteten Gewürzsauce aufweisen (z.B. Sauce Bolognese mit Hackfleisch). Der Fleischgehalt macht in der Regel nicht mehr als 50 Gewichtsprozent aus. Nicht hierher gehören eigentliche Fleischzubereitungen mit Sauce (z.B. Pastetenfüllungen).

4. Zusammengesetzte Würzmittel

Gemäss gesetzlichem Tariftext umfasst diese Nummer nebst Zubereitungen zum Herstellen von Gewürzsaucen, zubereiteten Gewürzsaucen, Senfmehl, auch zubereitet, und Senf, auch **zusammengesetzte Würzmittel**. Solche Zubereitungen können als würzende Stoffe nicht nur Gewürze im eigentlichen Sinn (Waren der Nrn. 0904 bis 0910), sondern auch Küchenkräuter, zerkleinerte Zwiebeln, Knoblauch, Gewürzpaprikas u. dgl., Käsepulver, Auszüge von Gewürzen, von Küchenkräutern oder von Gemüse oder andere Stoffe **mit würzenden Eigenschaften** enthalten.

Bei der Beurteilung, ob es sich im Einzelfall um ein zusammengesetztes Würzmittel im Sinne der Nummer 2103 handelt, ist in erster Linie auf die organoleptischen Eigenschaften und die Verwendung abzustellen. So sind z.B. Brotaufstriche, die auch würzende Zutaten und Stoffe enthalten können, nicht als zusammengesetzte Würzmittel einzureihen. Die würzenden Zutaten und Stoffe (vgl. hiernach), d.h. deren würzende Eigenschaften, müssen bei zusammengesetzten Würzmitteln organoleptisch **eindeutig feststellbar** sein.

Als zusammengesetzte Würzmittel (inkl. Metzgereihilfsmittel) im Sinne der Nummer 2103 gelten allgemein Zubereitungen, denen die entsprechenden würzenden Eigenschaften durch den Zusatz eines oder mehrerer der nachstehenden Stoffe verliehen wird:

- Gewürze der Nrn. 0904 bis 0910
- Küchenkräuter der Kapitel 7 oder 12
- zerkleinerte Zwiebeln, Knoblauch, Gewürzpaprikas u. dgl.
- Käsepulver
- Extrakte von Gewürzen der Nrn. 0904 bis 0910

- etherische Öle von Gewürzen der Nrn. 0904 bis 0910
- Extrakte von Küchenkräutern oder von Gemüse der Kapitel 7 oder 12
- Brat- oder Röstzwiebelextrakt
- naturidentische oder künstliche Aromastoffe, Reaktionsaromen oder Mischungen dieser Stoffe

Zubereitungen mit Zusatz von Hefeautolysat, Eiweisshydrolysat, Hefeextrakt, Extrakt von Fleisch, Fisch u. dgl. sind nur dann als zusammengesetzte Würzmittel zu betrachten, wenn ihnen zusätzlich Extrakte von Gewürzen, von Küchenkräutern, von Gemüse oder andere würzende Stoffe zugesetzt worden sind (auch ohne Gewürze des Kap. 9) und wenn deren würzende Eigenschaften organoleptisch eindeutig feststellbar sind.

2103.9000 Hierher gehört auch:

- "Fischsauce", sofern es sich nicht um ein Eiweisshydrolysat im Sinne der Tarifnummer 2106.9030 handelt (vgl. Schweizerische Erläuterungen zu dieser Nummer);
- Fette und Öle (z. B. Sonnenblumenöl) mit Zusatz von Gewürzen, Kräutern oder Aromastoffen (z. B. Pilzaroma, Trüffelaroma, Zitronenöl), welche dem Öl deutlich würzende Eigenschaften verleihen. Sie werden in kleinen Mengen (z. T. nur tropfenweise) als Würzmittel für Speisen (z. B. für Salate, Salatsaucen) verwendet. Dabei spielt es keine Rolle, ob die beigefügten Stoffe sichtbar sind oder nicht. Lediglich schwach aromatisierte Erzeugnisse werden wie gewöhnliche Fette und Öle verwendet und verbleiben im Kapitel 15 (vgl. Schweizerische Erläuterungen zum Kapitel 15, 1. Absatz, Erläuterungen zur Nr. 1501, 2. Absatz, 2. Alinea und Erläuterungen zur Nr. 1517, 2. Absatz).
- sog. "Pesto" Saucen (z.B. Pesto Genovese, Pesto Calabrese); zubereitete Gewürzsaucen, bestehend aus Pflanzenöl, Basilikum, Käse, Nüssen oder Pinienkernen, Knoblauch und weiteren Zutaten, auch mit wesentlichem Gehalt an Tomaten (Pesto rosso).

2104. Zubereitungen zum Herstellen von Suppen oder Brühen; Suppen oder Brühen, zubereitet; zusammengesetzte homogenisierte Nahrungsmittelzubereitungen

A. Zubereitungen zum Herstellen von Suppen oder Brühen; Suppen oder Brühen, zubereitet

Hierher gehören:

- 1) Zubereitungen zum Herstellen von Suppen oder Brühen, denen Wasser, Milch usw. zugegeben werden muss.
- 2) Suppen und Brühen, zubereitet, die nach blosser Erwärmung genussfertig sind.

Diese Waren sind im Allgemeinen auf der Grundlage von pflanzlichen Stoffen (Gemüse, Mehl, Stärke, Tapioka, Teigwaren, Reis, Pflanzenauszüge usw.), Fleisch, Fleischextrakt, Fett, Fisch, Krebstieren, Weichtieren und anderen wirbellosen Wassertieren, Peptonen, Aminosäuren oder Hefeextrakt hergestellt. Sie können auch eine beträchtliche Menge Salz enthalten.

Sie werden im Allgemeinen in Form von Tabletten, Laiben, Würfeln, Pulver oder in flüssigem Zustand gehandelt.

B. Zusammengesetzte homogenisierte Nahrungsmittelzubereitungen

Gemäss Anmerkung 3 zu diesem Kapitel gelten als zusammengesetzte homogenisierte Nahrungsmittelzubereitungen fein homogenisierte Mischungen mehrerer Grundstoffe, wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Früchte, in Aufmachung für den Einzelverkauf als Nahrungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder oder zum Diätgebrauch, in Behältnissen mit einem Nettogewicht des Inhaltes von nicht mehr als 250 g. Diesen Grundstoffen dürfen zu diätetischen

Zwecken, zum Würzen, zum Haltbarmachen oder zu andern Zwecken Zutaten, wie Käse, Eigelb, Stärke, Dextrin, Salz oder Vitamine, in kleiner Menge zugesetzt sein. Diese Zubereitungen können auch sichtbare Stückchen enthalten, vorausgesetzt, dass diese Stückchen in geringer Menge vorhanden sind, d.h., dass sie den Charakter des Produktes als homogenisierte Zubereitung nicht verändern.

Zusammengesetzte homogenisierte Nahrungsmittelzubereitungen sind im Allgemeinen zur Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern bestimmt und stellen cremige, mehr oder weniger feste Pasten dar, die unmittelbar oder nach blosser Erwärmung genussfertig sind. Sie werden meist in luftdicht verschlossenen Gläsern oder Metalldosen gehandelt, deren Inhalt einer kompletten Mahlzeit entspricht.

Zusammengesetzte homogenisierte Nahrungsmittelzubereitungen, die nicht für den Einzelverkauf als Nahrungsmittel für Säuglinge oder Kleinkinder oder zum Diätgebrauch aufgemacht sind, oder solche in Behältnissen mit einem Nettogewicht des Inhaltes von über 250 g, gehören nicht zu dieser Nummer. Hierher gehören ebenfalls nicht Zubereitungen dieser Art, die lediglich aus einem Grundstoff, wie Fleisch, Schlachtnebenprodukte, Fisch, Gemüse oder Früchte bestehen, auch wenn sie Zusätze zum Würzen, Haltbarmachen oder zu andern Zwecken in kleiner Menge enthalten (im Allgemeinen Kapitel 16 oder 20).

Ausserdem gehören nicht hierher:

- a) Mischungen von Trockengemüsen (Juliennes), auch in Pulverform (Nr. 0712).
- b) Mehl, Griess und Pulver von trockenen Hülsenfrüchten (Nr. 1106).
- c) Extrakte und Säfte von Fleisch, Fischen usw. und andere Waren des Kapitels 16
- d) Kakaohaltige Nahrungsmittelzubereitungen (im Allgemeinen Nrn. 1806 oder 1901).
- e) Gemüsekonserven, einschliesslich solche aus Gemüsemischungen (Juliennes usw.) von der Art, wie sie manchmal Suppen zugefügt werden (Nrn. 2004 oder 2005).
- f) Hefeautolysate (Nr. 2106).

2105. Speiseeis, auch kakaohaltig

Hierher gehören Speiseeis, das üblicherweise auf der Grundlage von Milch oder Rahm hergestellt wird, und ähnliche gefrorene Produkte (Sorbets, Eis am Stiel usw.), auch mit beliebigem Kakaogehalt. Nicht hierher gehören Mischungen und Grundstoffe zur Herstellung von Speiseeis, die nach der Natur des darin enthaltenen hauptsächlichen Bestandteils eingereiht werden (z.B. Nrn. 1806, 1901 oder 2106).

Schweizerische Erläuterungen

Hierher gehört auch Speiseeis in Form von Torten und dgl., denen allfällig vorhandene gebackene Komponenten nicht den Charakter von Patisseriewaren der Tarifnummer 1905 verleihen. Beispiele:

- Eistorte mit einem dünnen Boden oder einer dünnen Zwischenlage aus einer mehlhaltigen Backware.
- Vacherin glacé, aus vorwiegend Speiseeis, mit wenig Meringues.

Als Erzeugnisse dieser Nr. gelten auch mit Speiseeis gefüllte Waffel-Cornets und dergleichen.

2106. Nahrungsmittelzubereitungen, anderweit weder genannt noch inbegriffen

Vorausgesetzt, dass sie nicht in andern Nummern der Nomenklatur erfasst sind, gehören hierher:

- A) Zubereitungen, die entweder unmittelbar oder nach weiterer Behandlung (z.B. durch Kochen, Auflösen oder Erhitzen in Wasser oder Milch usw.) zur menschlichen Ernährung verwendet werden.
- B) Zubereitungen, die ganz oder teilweise aus Nährstoffen zusammengesetzt sind und zum Herstellen von Getränken oder Nahrungsmitteln verwendet werden. Hierher ge-

hören insbesondere Mischungen von chemischen Erzeugnissen (organische Säuren, Calciumsalze usw.) mit Nährstoffen (z.B. Mehl, Zucker, Milchpulver), die entweder als Bestandteile oder zum Verbessern bestimmter Eigenschaften (Aussehen, Haltbarkeit usw.) von Nahrungsmittelzubereitungen verwendet werden (vgl. Allgemeines zu Kapitel 38).

Hierher gehören jedoch nicht Enzymzubereitungen, die Nährstoffe enthalten (z.B. Weichmacher für Fleisch, die aus einem eiweisspaltenden Enzym, mit Zusatz von Dextrose oder andern Nährstoffen, bestehen). Diese Zubereitungen gehören zu Nr. 3507, soweit sie nicht in einer anderen Nummer genauer erfasst sind.

Hierher gehören insbesondere:

- 1) Pulver zum Herstellen von Puddings, Cremen, Speiseeis, Süßspeisen, Gelees und ähnlichen Zubereitungen, auch gezuckert.

Pulver auf der Grundlage von Mehl, Stärke, Malzextrakt oder Waren der Nrn. 0401 bis 0404 (auch mit Zusatz von Kakao) gehören zu den Nrn. 1806 oder 1901, je nach Kakaogehalt (vgl. Erläuterungen zu Kapitel 19). Andere kakaothaltige Pulver gehören zu Nr. 1806. Pulver, die den Charakter von aromatisiertem oder gefärbtem Zucker aufweisen und als Süßstoffe verwendet werden, gehören zu den Nrn. 1701 oder 1702.

- 2) Aromatisierte Pulver (sog. Coco), auch gezuckert, zum Herstellen von Getränken auf der Grundlage von Natriumbicarbonat und Glycyrrhizin oder Süßholzauszug.
- 3) Zubereitungen auf der Grundlage von Butter oder anderem Milchfett, wie sie insbesondere zum Herstellen von Backwaren verwendet werden.
- 4) Massen auf der Grundlage von Zucker, die eine verhältnismässig grosse Menge an zugesetztem Fett und manchmal Milch oder Nüsse enthalten und nicht unmittelbar zu Zuckerwaren verarbeitet werden können, sondern als Füllungen usw. für Schokoladen, Backwaren usw. verwendet werden.
- 5) Nahrungsmittelzubereitungen aus natürlichem Honig, mit Gelée royale angereichert.
- 6) Eiweisshydrolysate, die hauptsächlich aus einem Gemisch von Aminosäuren und Natriumchlorid bestehen und in Nahrungsmittelzubereitungen (z.B. zur Geschmacksabrundung) verwendet werden; Eiweisskonzentrate, die zum Anreichern von Nahrungsmitteln mit Eiweiss verwendet werden; texturiertes Sojamehl und andere texturierte Eiweissstoffe. Hierher gehören jedoch nicht, entfettetes, nicht texturiertes Sojamehl, auch zur menschlichen Ernährung geeignet (Nr. 2304) und Eiweissisolate (Nr. 3504).
- 7) Alkoholische und alkoholfreie, zusammengesetzte Zubereitungen (andere als auf der Grundlage von Riechstoffen) der zum Herstellen von alkoholischen und alkoholfreien Getränken verwendeten Art. Diese Zubereitungen können aus Pflanzenauszügen der Nr. 1302 durch Zusatz verschiedener Stoffe, wie Milchsäure, Weinsäure, Zitronensäure, Phosphorsäure, Konservierungsmittel, grenzflächenaktive Stoffe, Fruchtsäfte usw. hergestellt werden. Diese Zubereitungen enthalten alle oder einen Teil der aromatisierenden Stoffe, die für ein bestimmtes Getränk charakteristisch sind. Deshalb genügt es, um das gewünschte Getränk zu erhalten, die Zubereitung lediglich mit Wasser, Wein oder Alkohol zu verdünnen, mit oder ohne Zusatz von Zucker oder Kohlendioxyd. Bestimmte dieser Produkte sind speziell für den Hausgebrauch hergestellt; sie werden häufig auch in der Getränkeindustrie verwendet, um den unnötigen Transport grosser Mengen Wasser, Alkohol usw. zu vermeiden. In dem Zustand, in dem sich diese Zubereitungen präsentieren, können sie nicht unmittelbar als Getränk genossen werden, was sie von den Getränken des Kapitels 22 unterscheidet.

Von dieser Nummer ausgenommen sind Zubereitungen, der zum Herstellen von Getränken verwendeten Art, auf der Grundlage eines oder mehrerer Riechstoffe (Nr. 3302).

- 8) Tabletten für den Küchengebrauch, auf der Grundlage von natürlichen oder künstlichen Aromastoffen (z.B. Vanillin).
- 9) Bonbons, Kaugummi und ähnliche Waren (insbesondere für Diabetiker), die anstelle von Zucker künstliche Süsstoffe (z.B. Sorbitol) enthalten.
- 10) Zubereitungen (z.B. Tabletten), die aus Saccharin und einem Nährstoff, wie Lactose, bestehen und als Süsstoff verwendet werden.
- 11) Hefeautolysate und andere Hefeextrakte, die durch Hydrolyse von Hefen gewonnen werden. Diese Waren sind nicht gärfähig und weisen einen hohen Proteingehalt auf. Sie werden hauptsächlich in der Nahrungsmittelindustrie (z.B. zur Herstellung gewisser Würzmittel) verwendet.
- 12) Zusammengesetzte Zubereitungen zum Herstellen von Limonaden oder anderen Getränken, die z.B. bestehen aus:
 - aromatisierten oder gefärbten Sirupen, d.h. Zuckerlösungen mit Zusatz von natürlichen oder künstlichen Stoffen, die ihnen insbesondere den Geschmack bestimmter Früchte oder Pflanzen (Himbeeren, Cassis, Zitronen, Pfefferminze usw.) verleihen, auch mit Zusatz von Zitronensäure und Konservierungsmitteln;
 - einem Sirup, dem zum Aromatisieren ein Grundstoff dieser Nummer (vgl. Ziffer 7) zugesetzt wurde, der entweder Kola-Extrakt und Zitronensäure (gefärbt mit Zuckercoleur) oder Zitronensäure und ätherische Öle von Früchten (z.B. Zitrone oder Orange) enthält.
 - einem Sirup, mit Fruchtsäften aromatisiert, denen im Saft vorkommende Stoffe (insbesondere Zitronensäure, ätherische Öle aus der Fruchtschale usw.) in einer solchen Menge zugesetzt wurden, dass das Gleichgewicht der Inhaltsstoffe, wie es in einem natürlichen Saft besteht, offensichtlich gestört ist;
 - konzentriertem Fruchtsaft mit Zusatz von Zitronensäure (in einer solchen Menge, dass der Gesamtsäuregehalt denjenigen des natürlichen Fruchtsaftes beträchtlich übersteigt), ätherischen Ölen aus Früchten, künstlichen Süsstoffen usw.;

Diese Zubereitungen werden nach einfachem Verdünnen mit Wasser oder nach einer zusätzlichen Behandlung als Getränke verwendet. Bestimmte Zubereitungen dieser Art werden auch anderen Lebensmittelzubereitungen zugesetzt.
- 13) Mischungen von Ginseng-Extrakt mit anderen Stoffen (z.B. Lactose oder Glucose) zur Herstellung von "Ginseng-Tee" oder Ginseng-Getränken.
- 14) Mischungen von Pflanzen oder Pflanzenteilen, Samen oder Früchten verschiedener Arten oder von Pflanzen oder Pflanzenteilen, Samen oder Früchten einer oder mehrerer Arten vermischt mit anderen Stoffen (z.B. ein oder mehrere Pflanzenextrakte), die nicht zum unmittelbaren Genuss bestimmt sind, jedoch Erzeugnissen entsprechen, wie sie zum Zubereiten von Aufgussgetränken verwendet werden (z.B. solche, die eine abführende, harntreibende oder blähungsverhindernde Wirkung haben), sowie Waren, die zum Lindern gewisser Beschwerden oder zur Erhaltung der allgemeinen Gesundheit und des Wohlbefindens dienen sollen.

Hierher gehören jedoch nicht Waren, deren Aufguss eine therapeutische oder prophylaktische Dosis eines gegen eine bestimmte Krankheit spezifisch wirkenden Inhaltsstoffes ergibt (Nrn. 3003 oder 3004).

Hierher gehören ebenfalls nicht Waren der Nr. 0813 oder des Kapitels 9.
- 15) Mischungen von Pflanzen, Pflanzenteilen, Samen oder Früchten (ganz, geschnitten, zerkleinert oder pulverisiert) verschiedener Kapitel (z.B. Kapitel 7, 9, 11, 12) oder von verschiedenen Arten der Nr. 1211, die nicht zum unmittelbaren Genuss bestimmt sind, von der Art, wie sie direkt zum Aromatisieren von Getränken oder zum Zubereiten von Auszügen für die Getränkeherstellung verwendet werden.

Hierher gehören jedoch nicht Produkte dieser Art, deren wesentlicher Charakter durch die darin enthaltenen Waren des Kapitels 9 bestimmt wird (Kapitel 9).

- 16) Zubereitungen, häufig als "Ergänzungsnahrungsmittel" bezeichnet, aus oder auf der Grundlage von einem oder mehreren Mineralstoffen, Vitaminen, Aminosäuren, Konzentraten, Extrakten, Isolaten oder ähnlichen, in Lebensmitteln enthaltenen Stoffen oder synthetischen Versionen dieser Substanzen, angepriesen als Ergänzung zur normalen Ernährung. Diese Zubereitungen können auch Süsstoffe, Farbstoffe, Aromastoffe, Duftstoffe, Trägerstoffe, Füllstoffe, Stabilisatoren oder andere technische Hilfsstoffe enthalten. Auf den Packungen dieser Zubereitungen ist häufig angegeben, dass sie allgemein der Erhaltung der Gesundheit oder des Wohlbefindens dienen, die sportliche Leistung verbessern, möglicher Mangelernährung vorbeugen oder eine suboptimale Nährstoffversorgung verbessern.

Diese Zubereitungen enthalten keine ausreichende Menge an Wirkstoffen, um eine therapeutische oder prophylaktische Wirkung gegen Krankheiten oder andere Leiden als Nährstoffmangel zu haben. Zubereitungen, die eine ausreichende Menge an Wirkstoffen zur therapeutischen oder prophylaktischen Behandlung einer bestimmten Krankheit oder eines Leidens enthalten, sind jedoch von dieser Nummer ausgeschlossen (Nrn. 3003 oder 3004).

- 17) Zubereitungen in Form von Granulaten oder Pulvern, bestehend aus Zucker, aromatisierenden oder färbenden Substanzen (z.B. Pflanzenextrakte oder gewisse Früchte oder Pflanzen wie Orangen oder Cassis), Antioxidantien (z.B. Ascorbinsäure und/oder Zitronensäure), Konservierungsmitteln usw., von der Art, wie sie zur Zubereitung von Getränken verwendet werden. Zubereitungen, welche die Eigenschaft von Zucker aufweisen, gehören je nachdem zu den Nrn. 1701 oder 1702.

Hierher gehören nicht:

- a) *Zubereitungen aus Früchten oder aus anderen geniessbaren Pflanzenteilen der Nr. 2008, wenn der wesentliche Charakter dieser Zubereitungen ihnen durch die Früchte oder die anderen geniessbaren Pflanzenteile verliehen wird (Nr. 2008).*
- b) *Mikroorganismen der Nummer 2102 in Form von Ergänzungsnahrungsmitteln für die menschliche Ernährung (Nr. 2102).*
- c) *Kakaohaltige Zubereitungen in Form von Ergänzungsnahrungsmitteln für die menschliche Ernährung (Nr. 1806).*
- d) *Nikotin enthaltender Kaugummi (Nr. 2404).*

2106.10 Im Sinne dieser Unternummer gelten als Eiweisskonzentrate nicht texturierte Nahrungsmittelzubereitungen mit einem Gesamtgehalt (N x Umrechnungsfaktor) an Eiweiss von 65 Gewichtsprozent oder mehr, bezogen auf die Trockensubstanz, ohne Rücksicht auf die Herkunft. Diese Zubereitungen aus Eiweisskonzentraten können Zusatzstoffe wie Aromastoffe, Stabilisatoren, Konservierungsmittel usw. enthalten.

Schweizerische Erläuterungen

Der Ausdruck "Zucker enthaltend" bezieht sich auf Zucker des Kapitels 17 (Saccharose, Glucose, Invertzucker, Fructose usw.) ohne Rücksicht darauf, ob der Zucker aus einem Zusatz stammt oder ob dieser natürlicherweise im Produkt vorhanden ist. Ein Gehalt von höchstens 3 Gewichtsprozent Zucker fällt hier jedoch für die Tarifeinreihung ausser acht.

Nicht hierher gehören Nahrungsmittelzubereitungen, die mehr als 20 Gewichtsprozent Mehl, Grütze, Griess, Stärke oder Malzextrakt oder mehr als 20 Gewichtsprozent Waren der Nrn. 0401-0404 enthalten (vgl. Schweizerische Erläuterungen zu Nr. 1901).

2106.1011/1019

Bei Waren der Tarif-Nr. 2106.1019 bleibt ein Zuckergehalt von insgesamt höchstens 5 Gewichtsprozent für die Tarifeinreihung unberücksichtigt.

2106.9010 Hierher gehören Saccharin und andere künstliche Süsstoffe, mit Zusatz eines Nährstoffes (z.B. Lactose) und eines allfälligen Bindemittels, in Form von Tabletten.

2106.9021/9024

Hierher gehören alkoholfreie Zubereitungen zur Herstellung von Getränken, wie sie in den Ziffern 2, 7, 12, 13 und 17 der vorstehenden Erläuterungen beschrieben sind.

2106.9029 Hierher gehören alkoholhaltige Zubereitungen zur Herstellung von Getränken, wie sie in den Ziffern 2, 7, 12, 13 und 17 der vorstehenden Erläuterungen beschrieben sind, mit einem Alkoholgehalt von mehr als 0,5 % Vol.

2106.9030 Hierher gehören Waren, wie sie in den Ziffern 6 und 11 der vorstehenden Erläuterungen beschrieben sind.

Die unter Ziffer 6 erwähnten Eiweißhydrolysate werden durch Hydrolyse mit Säuren hergestellt („saure“ Hydrolyse). Bei der Neutralisation der Säure entsteht Kochsalz (Natriumchlorid). Als Waren im Sinne dieser Nummer gelten indessen auch durch enzymatische Hydrolyse aus Protein gewonnene Erzeugnisse. Derartige Produkte bestehen aus Aminosäuren und/oder sehr kurzen Peptidketten (maximal 6 bis 8 Aminosäuren). Ihr mittleres Molekulargewicht beträgt deutlich weniger als 1000 Dalton. Sie enthalten keine oder höchstens einen sehr geringen Anteil an Fraktionen mit einem Molekulargewicht von mehr als 1000 Dalton. Derartige Erzeugnisse sind in Wasser löslich. Die Fällung mit Trichlor-Essigsäure ergibt keine Trübung.

Bei dem vorwiegend in der asiatischen Küche verwendeten Erzeugnis „Fischsauce“ (vietnamesisch „nuoc mam“, thai „nam pla“) handelt es sich grundsätzlich um ein Eiweißhydrolysat im Sinne dieser Nummer. Dabei wird eine bestimmte Art kleiner Fische zusammen mit Salz in Holzfässer gepresst. Die ablaufende Brühe ist „Fischsauce“. Das konsumfertige Erzeugnis ist eine dünne, salzige, braune Flüssigkeit. Ein Zusatz von Antioxidantien (z.B. Zitronensäure) oder Farbstoff (z.B. Zuckercouleur) hat keinen Einfluss auf die Tarifeinreihung. Ebenso ist ein offensichtlich technisch bedingter Zuckerzusatz von maximal 3 Gewichtsprozent zu tolerieren. *„Fischsauce“ mit weiteren Zutaten wie Zucker (mehr als 3 Gewichtsprozent), Essig, Gewürzen, Stärke oder Mehl, gilt als zubereitete Gewürzsauce (Tarif-Nr. 2103.9000).*

2106.9040 Hierher gehören Kaugummis, Bonbons, Tabletten, Pastillen und dgl., die üblicherweise unter die Nummer 1704 eingereiht werden, wenn sie anstelle von künstlichen Süsstoffen Zucker des Kapitels 17 enthalten (vgl. a. Ziff. 9 der vorstehenden Erläuterungen). Sie können auch den Charakter von Ergänzungsnahrungsmitteln aufweisen. Von dieser Nummer ausgenommen sind indessen Bonbons, Tabletten, Pastillen und dgl., die zwar keinen Zucker des Kapitels 17 aber auch keine künstlichen Süsstoffe enthalten. Ferner gehören Brausetabletten zum Zubereiten von Getränken nicht hierher (i.d.R. 2106.9021/9024).

2106.9050 Als "Fleisch, Schlachtnebenprodukte, Blut oder Wurst" im Sinne dieser Nummern gelten nur Erzeugnisse des Kapitels 2, Därme, Blasen, Magen der Nummer 0504, Blut der Nr. 0511 sowie Erzeugnisse der Nummern 1601 und 1602. *Erzeugnisse von Fischen, Krebstieren, Weichtieren und anderen wirbellosen Wassertieren gelten somit nicht als "Fleisch, Schlachtnebenprodukte, Blut oder Wurst" im Sinne dieser Nummern.*