

Kapitel 20

Zubereitungen von Gemüse, Früchten oder anderen Pflanzenteilen

Avocadozubereitung «Guacamole»

hellgrüne Masse, hergestellt aus dem zerkleinerten Fruchtfleisch reifer Avocadobirnen (ca. 95 %) und weiteren Zutaten; gefroren oder gekühlt, mit einem Gehalt an Essigsäure von 0,5 Gewichtsprozent oder mehr, in Aufmachung für den Einzelverkauf.

S. a. Entscheid "Avocadozubereitung «Guacamole»", Nr. 2008.9996.

300.9.1.2014.1

2001.9011

Meerrettichzubereitung

weissliche Masse aus fein zerriebenem Meerrettich (mehr als 50 Gewichtsprozent), Wasser, Branntweinessig, Pflanzenöl und weiteren Zutaten, mit einem Gehalt an Essigsäure von 0,5 Gewichtsprozent oder mehr.

S. a. Entscheide "Nahrungsmittelzubereitung («Meerrettich-Mousse»)", Nr. 1901.9047, "Meerrettichzubereitung" Nr. 2005.9941 und "Würzsauce («Sahne-Meerrettich»)" Nr. 2103.9000.

300.9.2.2014.1

2001.9098

Geschälte, thermisch behandelte Mungobohnen

lose, von hellgelber Farbe, gewonnen durch Schälen und Backen der rohen Mungobohnen im Ofen bei einer Temperatur von 160 bis 180 °C für 25 bis 30 Minuten. Normalerweise zerbrechen die Bohnen während des Backvorgangs und die Keimblätter wurden durch die Hitze beeinträchtigt. Sie sind in diesem Zustand jedoch nicht zum Verzehr geeignet.

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 710108.49.2023.2



**2005.5110/
5190**

Minimaiskolben von Zuckermais

(Zea mays var. saccharata), mit Salzwasser und Ascorbinsäure zubereitet oder haltbar gemacht, mit einer Länge von 5 bis 12 cm und einem Durchmesser von 10 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 20 mm (gemäß den im Internationalen Lebensmittelstandard Codex STAN 188-1993 aufgeführten Merkmale für Minimaiskolben/Babymais).

Minimaiskolben werden in einem frühen Stadium geerntet, wenn sie noch unreif sind (vor der Befruchtung) und nur unreife oder unentwickelte Maiskörner enthalten.

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6.

s. a. Entscheide "Gefrorene Minimaiskolben von Zuckermais", Nr. 0710.4000; "Gefrorene Minimaiskolben von Körnermais (anderer als Zuckermais)", Nr. 0710.8090 und "Minimaiskolben von Körnermais (anderer als Zuckermais)", Nrn. 2005.9911 oder 2005.9941.

710108.4.2020.8

2005.8000**Mehl aus Süßmais**

in Form eines feinen Pulvers, hergestellt aus Süßmaiskörnern, denen das Wasser entzogen wurde (bis auf einen Wassergehalt von weniger als 10 %). Anschliessend werden die Körner gemahlen und thermisch behandelt (während 4 bis 5 Stunden bei einer Temperatur von 70°C). Der Aschegehalt beträgt 2,69 % und der Stärkegehalt 16,28 %. Das Erzeugnis wird für die Herstellung von Speiseeis verwendet.

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6.

Für Mehl aus Süßmais kommen je nach Asche- und Stärkegehalt auch andere Tarifnummern in Frage (Anmerkung 3 b zum Kapitel 7).

304.15.2014.1

2005.8000**Gemüse (*Brassica juncea* Coss. var. *tumida* Tsen und Lee) in Salzlake eingelebt und in Stücke geschnitten, sog. "Zhacai"**

in Einzelverkaufspackungen aufgemacht.

Herstellungsverfahren:

- a. Das Gemüse wird in einem hermetisch verschlossenen Behälter in Salzlake (Salzgehalt 18 %) eingelegt und so während 6 bis 7 Monaten bei einer Temperatur zwischen 10 und 17 °C gelagert;
- b. Das eingelegte Gemüse wird aus dem Behälter genommen und gewaschen, um einen Teil des Salzes zu entfernen (13 - 14 % des Salzes verbleiben im Gemüse);
- c. Das gewaschene Gemüse wird in Stücke geschnitten, vakuumverpackt und während 30 Minuten bei 100 °C gekocht (sterilisiert).

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 710108.10.2024.2

**2005.9911,
2005.9941****Karotten**

in unregelmässigen Stückchen, getrocknet, mit durch Puffen (Erhitzen unter Druck und plötzliche Druckverminderung) stark verkürzter Kochzeit. 501.674.1987.1

**2005.9911,
2005.9941**

Minimaiskolben von Körnermais (anderer als Zuckermais)

mit Salzwasser und Ascorbinsäure zubereitet oder haltbar gemacht, mit einer Länge von 5 bis 12 cm und einem Durchmesser von 10 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 20 mm (gemäß den im Internationalen Lebensmittelstandard Codex STAN 188-1993 aufgeführten Merkmale für Minimais/Babymais).

Minimaiskolben werden in einem frühen Stadium geerntet, wenn sie noch unreif sind (vor der Befruchtung) und nur unreife oder unentwickelte Maiskörner enthalten.

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6.

s. a. Entscheide "Gefrorene Minimaiskolben von Zuckermais", Nr. 0710.4000; "Gefrorene Minimaiskolben von Körnermais (anderer als Zuckermais)", Nr. 0710.8090 und "Minimaiskolben von Zuckermais", Nr. 2005.8000

710108.4.2020.11

2005.9911,
2005.9941

Weisskraut

saures, aus Weisskohl in ganzen Köpfen, durch Milchsäuregärung genussfähig gemacht, in Salzwasser eingelegt, in hermetisch verschlossenen Dosen. 501.675.1987.1

2005.9911,
2005.9941

Knusprige und luftige Snacks

in Dreiecksform, aus folgenden Zutaten: Kichererbsenmehl (26 %), grünen Erbsen (15 %), gelben Erbsen (15 %), schwarzen Bohnen (10 %), Sonnenblumenöl, Reismehl, Kartoffelstärke, Salz und Antioxidationsmittel.

Das Produkt wird aus extrudierten Mikropellets (aus Kichererbsenmehl, Reismehl, Kartoffelstärke und Salz) und Erbsen- und Bohnenstücken hergestellt.

Die Mikropellets und die Erbsen- und Bohnenstücke werden mit Wasser befeuchtet, in eine Form gepresst und anschliessend unter Einwirkung von Hitze und Druck «gebacken/gepufft». Anschliessend wird das Produkt mit Öl besprüht und gewürzt. Die Erbsen- und Bohnenstücke sind im Endprodukt sichtbar.

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 710108.25.2024.2



2005.9939,
9969

Meerrettichzubereitung

weissliche Masse aus fein zerriebenem Meerrettich (mehr als 50 Gewichtsprozent), Pflanzenöl, Zucker und weiteren Zutaten, in anderer Weise als mit Essig oder Essigsäure zubereitet oder haltbar gemacht bzw. mit einem Gehalt an Essigsäure von weniger als 0,5 Gewichtsprozent.

S. a. Entscheide "Nahrungsmittelzubereitung («Meerrettich-Mousse»)", Nr. 1901.9047, "Meerrettichzubereitung" Nr. 2001.9098 und "Würzsauce («Sahne-Meerrettich»)" Nr. 2103.9000.

300.9.2.2014.4

2005.9941

Mit Käse gefüllte Peperoni

(Fetakäse und Frischkäse), in einer Flüssigkeit aus Sonnenblumenöl, Knoblauch und Gewürzen. Das Erzeugnis hat folgende gewichtsmässige Zusammensetzung: Sonnenblumenöl 40 %, Käse 35 % (17,5 % Fetakäse und 17,5 % Frischkäse), Paprikafrüchte (*Capsicum frutescens*) 24 %, Knoblauch sowie Gewürze und ist in Behältern aus transparentem Kunststoff mit einem Nettogewicht von 200 g verpackt.

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 710108.8.2017.2



2005.9941

Pappadums

dünne, pergamentartige, getrocknete Teigblätter, weder gebacken noch vorgebacken (ohne Bräunungszonen); aus vorwiegend Mehl von Hülsenfrüchten (Bohnen, Linsen), Salz und weiteren Zutaten, auch mit Getreidemehl (nicht mehr als 20 Gewichtsprozent) (*in Öl frittiert oder gebacken*: Nr. 1905.90). 3101.2068.2014.3

2005.9941

Pfirsichpüree

aus frischen Pfirsichen, die zerkleinert und durch ein Sieb mit einer lichten Maschenweite von 0,4 bis 0,8 mm passiert wurden. Anschliessend wurde das Produkt thermisch behandelt mittels Dampf unter Druckverminderung (Vakuum), um den Wassergehalt zu reduzieren und die Viskosität zu erhöhen (bei einer Temperatur von 50 bis 60 °C während 50 bis 60 Minuten), in Fässern à 160 kg oder 235 kg.

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 (Anmerkung 5 zum Kapitel 20) und 6. 304.30.2015.1

2007.9919

Fruchtaufstrich

hergestellt durch Einkochen unter Vakuum bei 70 °C für 45 Minuten und anschliessender Pasteurisierung bei 97 °C, bestehend aus Mango, Ananas, flüssigem Fruchtzucker, Zitronensaftkonzentrat und Fruchtpektin, in Gläsern für den Einzelverkauf.

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 (Anmerkung 5 zum Kapitel 20) und 6. 710108.27.2021.2

2007.9921/
9929

Fruchtschnitte

in Form von meist flachen, rechteckigen Riegeln, nicht mit Zucker gebunden; aus vorwiegend Früchten, Trockenfrüchten, Nüssen und weiteren Zutaten wie Zucker, Pflanzenfett usw., auch mit ein- oder beidseitiger Oblatenauflage.

S. a. Entscheide "Fruchtschnitte", Nr. 1704.9020 und "Fruchtschnitte", Nrn. 2106.9071/9095.

3101.2772.2003.1

2008.1190/
9997

Fruchtflocken

unregelmässige Flocken aus Fruchtpulpe, auch mit Zusatz von nicht mehr als 20 Gewichtsprozent Stärke, walzengetrocknet. 501.1949.1995.1

2008.1910/
9997

Lotussamen (Lotossamen)

ganze, geschälte Lotussamen in beiger, trüber Flüssigkeit; aus Lotussamen und Wasser, gekocht, in anderer Weise als mit Essig oder Essigsäure zubereitet oder haltbar gemacht, in Dosen für den Einzelverkauf. 3101.1197.1999.1

2008.1990

Pistazien

mit Schalen, leicht geröstet und gesalzen, genussfertig. 501.676.1987.1

2008.1990

Tempeh (oder Tempe)

kompaktes, weisses, kuchenförmiges Produkt, hergestellt aus geschälten und gekochten Sojabohnen durch Fermentation im festen Zustand durch Rhizopus spp.

Es besteht aus Sojabohnen und Schimmelpilzen von Rhizopus spp. (R. oligosporus, R. oryzae oder R. stolonifer), gemischt mit Reispulver, Reiskleiepulver oder Weizenkleiepulver als Inokulum.

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 710108.82.2022.2

2008.1990

Unreife Sojabohnen (der Art Glycine max), ungeschält und gefroren

oft als Edamame bezeichnet. Sie sind grün, etwa 5 bis 9 cm lang und für die menschliche Ernährung bestimmt. Die Sojabohnen werden vor dem Einfrieren blanchiert und gesalzen.

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 710108.11.2023.5

2008.1990

Getrocknete Ananas

in Form von Würfeln, Scheiben oder unregelmässigen Stücken, hergestellt aus blanchierten Früchten durch osmotische Entwässerung in einem Zuckersirup und anschliessender Trocknung an der Luft. 304.11.2000.1

2008.2000

Fruchzellen

Masse (Pulpe) aus Fruchzellen von Zitrusfrüchten (Orangen, Zitronen, Mandarinen etc.), ohne Flüssigkeit, nicht durch Kochen hergestellt, auch gefroren. 3101.1670.2013.6

2008.3010

Orangen-Ganzfruchtsaft

(Orangenvollfrucht), ganze Orangen mit der Schale fein zerrieben und homogenisiert, nicht passiert, auch eingedickt, ungezuckert, ohne Alkohol, auch den von den verarbeiteten Früchten stammenden natürlichen Gehalt an ätherischem Öl und Zitronensäure aufweisend, zur Herstellung von Sirup, Marmelade usw. 501.679.1987.1

2008.3010

Orangenpulpe

aus ganzen, ungeschälten, fein zerschnittenen Orangen, in Form eines stark pulpehaltigen Saftes, mit ziemlich viel feinen, unterschiedlich grossen Schalenstreifen. 501.680.1987.1

2008.3010

Aprikosen

getrocknet, sog. Dessertaprikosen, aus frischen, halbierten, blanchierten Aprikosen, durch Eintauchen in Zuckersirup mit Zusatz schwefliger Säure und anschliessendes Trocknen hergestellt (ca. 20 % Wassergehalt), mit einem Zuckergehalt von ca. 71 % (ca. 90 % bezogen auf die Trockensubstanz). 615.70.1995.1

2008.5090

Früchte in Alkohol

bestehend aus vier Sauerkirschen in einer Flüssigkeit aus Armagnac, Zuckersirup und natürlichem Fruchtextrakt, in Glas zu 4cl mit Kunststoffdeckel.

S. a. Entscheid "Frucht in Alkohol", Nr. 2008.9997.

615.42.1995.1

2008.6000

Apfelzubereitung

Apfelspalten mit Schale, mit Zusatz von gemahlenem Zimt, getrocknet, in Aufmachung für den Einzelverkauf. 3101.1609.2014.8

2008.9991

Avocadozubereitung «Guacamole»

hellgrüne Masse, hergestellt aus dem zerkleinerten Fruchtfleisch reifer Avocadobirnen (ca. 95 %) und weiteren Zutaten; gefroren oder gekühlt, ohne Essig oder Essigsäure zubereitet oder haltbar gemacht bzw. mit einem Gehalt an Essigsäure von weniger als 0,5 Gewichtsprozent, in Aufmachung für den Einzelverkauf.

S. a. Entscheid "Avocadozubereitung «Guacamole»", Nr. 2001.9011.

300.9.1.2014.4

2008.9996

Getrocknete Papayas

in Form von Würfeln, Scheiben oder unregelmässigen Stücken, hergestellt aus blanchierten Früchten durch osmotische Entwässerung in einem Zuckersirup und anschliessender Trocknung an der Luft. 304.12.2000.1

2008.9996

Mangozubereitung

Mangostücke, mit Zusatz von Orangensaft, getrocknet, in Aufmachung für den Einzelverkauf. 3101.1609.2014.11

2008.9996

Frucht in Alkohol

bestehend aus einer Zwetschge in einer Flüssigkeit aus Armagnac, Zuckersirup und natürlichem Fruchtextrakt, in Glas zu 4cl mit Kunststoffdeckel.

S. a. Entscheid "Früchte in Alkohol", Nr. 2008.6000.

615.43.1995.1

2008.9997

Maiszubereitung

unregelmässiges Granulat aus geschälten, frittierten und zerkleinerten Maiskörnern (anderer als Zuckermais / Zea mays var. saccharata); aus Maiskörnern (Zea mays L.), Sonnenblumenöl, Salz und weiteren Zutaten.

(Durch Aufblähen oder Rösten hergestellt, jedoch nicht frittiert -> Nr. 1904.1090).

3101.1394.2014.2

2008.9998

Geröstete Algen

hergestellt aus getrockneten Algen (100 %), welche vor dem Rösten und Abpacken durch einen Metalldetektor und Fremdkörperdetektor kontrolliert werden.
Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 710108.11.2016.2

2008.9999

Gewürzter Meeressalat

Meeressalat (Algen, 90 %), Maisöl (6 %), Sesamöl (3 %) und Salz (1 %). Der Meeressalat wird während 5 Sekunden bei einer Temperatur von 180 °C - 200 °C geröstet und durch Zugabe von Salz, Sesamöl und Maisöl gewürzt (während dieser Verarbeitungsstufe können Grünteeepulver, Kimchipulver und Olivenöl hinzugefügt werden, um den Geschmack zu verbessern). Anschliessend wird der Meeressalat noch einmal während 5 Sekunden bei einer Temperatur von 330 °C geröstet.

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 710108.11.2016.5

2008.9999

Kokoswasser (Kokosnusssaft)

aus grünen Kokosnüssen (99,95 %) mit Zusatz von Zucker (0,05 %). Der Zucker dient zur Geschmacksabstimmung bei unterschiedlicher Rohstoffqualität. Das Erzeugnis ist in Glasflaschen für den Einzelverkauf à 290 ml aufgemacht.

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 304.62.2015.2

2009.8991

Saftmischung, nicht gegoren, Gewürze enthaltend (Ingwer)

bestehend aus Gurkensaft (30 %), Selleriesaft (20 %), Apfelsaft (20 %), Spinatsaft (20 %), Petersiliensaft (4 %), Zitronensaft (4 %) und Ingwer (2 %). Das Erzeugnis ist in Flaschen für den Detailverkauf abgefüllt und trinkfertig.

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 304.56.2014.1p

**2009.9011/
9019**