

Kapitel 19

Zubereitungen auf der Grundlage von Getreide, Mehl, Stärke oder Milch; Backwaren

Allgemeines

Zu diesem Kapitel gehört eine Reihe von Produkten, die im Allgemeinen den Charakter von Nahrungsmittelzubereitungen haben und die entweder unmittelbar aus Getreide des Kapitels 10, aus Waren des Kapitels 11, aus Mehl, Griess oder Pulver pflanzlichen Ursprungs anderer Kapitel (Mehl, Grütze und Griess von Getreide, Stärke, Mehl, Griess und Pulver von Früchten oder Gemüsen) oder aus Waren der Nrn. 0401 bis 0404 hergestellt sind. Hierher gehören ferner Back- und Patisseriewaren, auch wenn sie weder Mehl oder Stärke noch andere aus Getreide gewonnene Stoffe enthalten.

Im Sinne der Anmerkung 3 dieses Kapitels und der Nr. 1901 kann der Gehalt an Kakao eines Produktes im Allgemeinen durch die Multiplikation der Summe des Gehaltes an Theobromin und Koffein mit dem Faktor 31 berechnet werden. Es gilt zu beachten, dass der Ausdruck "Kakao" Kakao in allen Formen, insbesondere in pastöser oder fester Form, beinhaltet.

Hierher gehören nicht:

- a) *Nahrungsmittelzubereitungen, ausgenommen gefüllte Erzeugnisse der Nr. 1902, mit einem Gehalt von mehr als 20 Gewichtsprozent an Wurstwaren, Fleisch, Schlachtnebenprodukten, Blut, Insekten, Fischen, Krebstieren, Weichtieren, anderen wirbellosen Wassertieren oder einer Mischung dieser Waren (Kapitel 16).*
- b) *Nahrungsmittelzubereitungen auf der Grundlage von Mehl, Grütze, Griess, Stärke oder Malzextrakt, mit einem Gehalt an Kakao von 40 Gewichtsprozent oder mehr, als vollständig entfetteter Kakao berechnet, sowie Nahrungsmittelzubereitungen auf der Grundlage von Waren der Nrn. 0401 bis 0404, mit einem Gehalt an Kakao von 5 Gewichtsprozent oder mehr, als vollständig entfetteter Kakao berechnet (Nr. 1806).*
- c) *Kaffee-Ersatzmittel, wie geröstete Gerste (Nr. 2101), sowie geröstete Kaffee-Ersatzmittel mit beliebigem Anteil an Kaffee (Nr. 0901).*
- d) *Pulver zum Herstellen von Creme, Speiseeis, Desserts und ähnliche Zubereitungen, die nicht auf der Grundlage von Mehl, Griess, Stärke, Malzextrakt oder Waren der Nrn. 0401 bis 0404 hergestellt sind (im Allgemeinen Nr. 2106).*
- e) *Produkte auf der Grundlage von Mehl oder Stärke für die Tierfütterung, wie Hundebiskuits usw. (Nr. 2309).*
- f) *Arzneiwaren und andere Waren des Kapitels 30.*

Schweizerische Erläuterungen

Soweit für die Tarifeinreihung massgebend, fällt ein Gehalt von höchstens 1 Gewichtsprozent an Milchfett oder anderem Fett ausser acht (ausgenommen Milchfettgehalt Nr. 1901.9036/9037). Bei Waren der Nrn. 1901.2098 und 1901.9094 wird ein Fettgehalt von höchstens 2 % toleriert.

1901. Malzextrakt; Nahrungsmittelzubereitungen aus Mehl, Grütze, Griess, Stärke oder Malzextrakt, keinen Kakao enthaltend oder mit einem Gehalt an Kakao von weniger als 40 Gewichtsprozent, als vollständig entfetteter Kakao berechnet, anderweit weder genannt noch inbegriffen; Nahrungsmittelzubereitungen aus Waren der Nrn. 0401 bis 0404, keinen Kakao enthaltend oder mit einem Gehalt an Kakao von weniger als 5 Gewichtsprozent, als vollständig entfetteter Kakao berechnet, anderweit weder genannt noch inbegriffen

I. Malzextrakt

Malzextrakt wird durch Mazerieren von Malz in Wasser und mehr oder weniger starkes Eindicken der so erhaltenen Lösung gewonnen.

Die hierher gehörenden Malzextrakte können mehr oder weniger dickflüssig sein oder die Form von Blöcken oder Pulver haben (trockener Malzextrakt).

Malzextrakt mit Zusatz von Lezithin, Vitaminen, Salzen usw. verbleibt in dieser Nummer, sofern er keine Arzneiware im Sinne des Kapitels 30 darstellt.

Malzextrakt wird hauptsächlich zum Herstellen von Nahrungsmitteln für Säuglinge und Kleinkinder, zum Diät- oder Küchegebrauch oder in der pharmazeutischen Industrie verwendet. Besondere dickflüssige Arten werden als Backhilfsmittel und in der Textilindustrie verwendet.

Hierher gehören nicht:

- a) *Zuckerwaren, die Malzextrakt enthalten (Nr. 1704).*
- b) *Bier und andere Getränke auf der Grundlage von Malzextrakt, insbesondere Malzwein (Kapitel 22).*
- c) *Malzenzyme (Nr. 3507).*

- II. Nahrungsmittelzubereitungen aus Mehl, Grütze, Griess, Stärke oder Malzextrakt, kein Kakao enthaltend oder mit einem Gehalt an Kakao von weniger als 40 Gewichtsprozent, als vollständig entfetteter Kakao berechnet, anderweit weder genannt noch inbegriffen

Hierher gehört eine Reihe von Nahrungsmittelzubereitungen auf der Grundlage von Mehl, Grütze, Griess, Stärke oder Malzextrakt, deren Charakter durch diese Stoffe bestimmt wird, auch wenn diese nach Gewicht oder Volumen nicht überwiegen.

Diesen verschiedenen Hauptbestandteilen können andere Stoffe beigefügt sein, wie Milch, Zucker, Eier, Kasein, Albumin, Fett, Öl, Aromastoffe, Kleber, Farbstoffe, Früchte oder andere Stoffe zum Verbessern der diätetischen Eigenschaften, oder Kakao, im letzteren Fall in einer Menge von weniger als 40 Gewichtsprozent, als vollständig entfetteter Kakao berechnet (vgl. "Allgemeines" der Erläuterungen zu diesem Kapitel).

Von dieser Nummer ausgeschlossen sind jedoch Zubereitungen mit einem Gehalt von mehr als 20 Gewichtsprozent an Wurstwaren, Fleisch, Schlachtabfällen, Blut, Insekten, Fischen, Krebstieren, Weichtieren, anderen wirbellosen Wassertieren oder einer Mischung dieser Waren (Kapitel 16).

Im Sinne dieser Nummer gilt folgendes:

- A) Die Begriffe "Mehl" und "Griess" umfassen nicht nur Getreidemehle und -griesse des Kapitels 11, sondern auch zur menschlichen Ernährung bestimmte Mehle und Griesse pflanzlichen Ursprungs jedes anderen Kapitels, z.B. Sojamehl.

Diese Begriffe beinhalten jedoch nicht, Mehl, Griess und Pulver von getrocknetem Gemüse (Nr. 0712), von Kartoffeln (Nr. 1105) oder von trockenen Hülsenfrüchten (Nr. 1106).

- B) Der Begriff "Stärke" umfasst sowohl native Stärke als auch Quellstärke oder lösliche Stärke, nicht dagegen weitergehend abgebaute Erzeugnisse aus Stärke, z.B. Maltodextrin.

Die Zubereitungen dieser Nummer können flüssig oder in Form von Pulver, Granulaten, Teig oder in anderen festen Formen, wie Streifen oder Scheiben, sein.

Diese Zubereitungen sind meistens bestimmt entweder zum schnellen Bereiten von Getränken, Brei, Nahrungsmitteln für Säuglinge und Kleinkinder, Diätkost usw. durch einfaches Auflösen oder leichtes Aufkochen in Wasser oder Milch oder zum Herstellen von Backwaren, Puddings, Zwischenmahlzeiten und ähnlichen Gerichten.

Sie können auch Halbfabrikate für die Nahrungsmittelindustrie sein. Hierher gehören z.B. Zubereitungen wie:

- 1) Kindermehle, hergestellt durch Eindampfen einer Mischung von Milch, Zucker und Mehl.
- 2) Zubereitungen aus einer Mischung von Eipulver, Milchpulver, Malzextrakt und Kakao.
- 3) "Racahout", eine Zubereitung aus Reismehl, verschiedenen Stärken, Mehl süßer Eicheln, Zucker und Kakao, mit Vanille aromatisiert.
- 4) Zubereitungen aus einer Mischung von Getreide- und Fruchtmehl, meist mit Zusatz von Kakao, oder aus einer Mischung von Fruchtmehl und Kakao.
- 5) Malzmilch und ähnliche Zubereitungen aus einer Mischung von Milchpulver und Malzextrakt, mit oder ohne Zucker.
- 6) Knödel, Klösse und Nockerln, mit Bestandteilen wie Griess, Getreidemehl, Kartoffelmehl, Paniermehl, Fett, Zucker, Eier, Gewürze, Hefe, Konfitüre oder Früchte. Produkte dieser Art auf der Grundlage von Kartoffelmehl gehören jedoch zu Kapitel 20.
- 7) Zubereitete Teige (einschliesslich Teige in einer Backform oder die Form des Endproduktes aufweisend), hauptsächlich aus Getreidemehl, mit Zusatz von Zucker, Fett, Eiern oder Früchten.
- 8) Ungebackene Pizzas aus einem Pizzateigboden, mit Belag aus verschiedenen anderen Zutaten wie Käse, Tomaten, Öl, Fleisch, Sardellen. Vorgebackene oder gebackene Pizzas gehören jedoch zu Nr. 1905.

Ausser den unter "Allgemeines" von diesem Kapitel ausgenommenen Waren, gehören hierher ebenfalls nicht:

- a) *Mehle mit Zusatz von Backtriebmitteln und Quellmehle (Nrn. 1101 oder 1102).*
- b) *Mischungen von Getreidemehlen (Nrn. 1101 oder 1102), Gemüse- und Fruchtmehlen oder -griessen (Nr. 1106), nicht weiter zubereitet.*
- c) *Teigwaren und Couscous (Nr. 1902).*
- d) *Tapioka und Tapioka-Ersatz (Nr. 1903).*
- e) *Backwaren vollständig oder teilweise gebacken; letztere benötigen ein zusätzliches Backen vor dem Verzehr (Nr. 1905).*
- f) *Zubereitungen zum Herstellen von Saucen und zubereitete Saucen (Nr. 2103).*
- g) *Zubereitungen zum Herstellen von Suppen oder Brühen und zubereitete Suppen oder Brühen, sowie zusammengesetzte homogenisierte Nahrungsmittelzubereitungen (Nr. 2104).*
- h) *Texturierte pflanzliche Eiweissstoffe (Nr. 2106).*
- i) *Getränke des Kapitels 22.*

- III. Nahrungsmittelzubereitungen aus Waren der Nrn. 0401 bis 0404, mit einem Gehalt an Kakao von weniger als 5 Gewichtsprozent, als vollständig entfetteter Kakao berechnet, anderweit weder genannt noch inbegriffen.

Die Zubereitungen dieser Nummer unterscheiden sich von den Waren der Nrn. 0401 bis 0404 dadurch, dass sie nebst den natürlichen Milchbestandteilen Zusätze enthalten, die im Kapitel 4 nicht erlaubt sind. Somit gehören hierher z.B.:

- 1) Pulverförmige oder flüssige Zubereitungen zur Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern oder Diät-Nahrungsmittel auf der Grundlage von Milch, mit Zusatz von anderen Stoffen (z.B. Getreideflocken, Hefe usw.).
- 2) Zubereitungen auf der Grundlage von Milch, hergestellt durch Ersetzen eines oder mehrerer Milchbestandteile (z.B. Milchfett) durch andere Stoffe (z.B. Pflanzenfett).

Den Waren dieser Nummer können Süsstoffe oder Kakao zugesetzt sein. Hierher gehören jedoch nicht Produkte, die den Charakter von Zuckerwaren haben (Nr 1704), die 5 Gewichtsprozent oder mehr Kakao, als vollständig entfetteter Kakao berechnet, enthalten (vgl. "Allgemeines" der Erläuterungen zu diesem Kapitel) (Nr. 1806) und Getränke (Kapitel 22).

Hierher gehören auch Mischungen und Zubereitungen (z.B. Pulver) zur Herstellung von Speiseeis; zubereitetes Speiseeis auf der Grundlage von Milchbestandteilen ist jedoch von dieser Nummer ausgenommen (Nr. 2105).

Schweizerische Erläuterungen

Als Nahrungsmittelzubereitungen auf der Grundlage von Mehl, Grütze, Griess, Stärke oder Malzextrakt oder aus Waren der Nrn. 0401 bis 0404 gelten solche, die in der Regel mehr als 20 Gewichtsprozent dieser Stoffe enthalten (vgl. a. Ziff. II. 2. Absatz und Ziff. III. der vorstehenden Erläuterungen). Bei der Berechnung dieses Mindestgehaltes können pflanzliche Stoffe nicht mit Milchprodukten der Nrn. 0401 bis 0404 kumuliert werden. Diese Regelungen finden keine Anwendung bei Waren des Kap. 20 (ausgenommen Frucht-, Gemüse- und Saftpulver) sowie bei Waren der Nrn. 1704, 1902, 1903, 1904, 1905, 2101, 2102.3000, 2103, 2104, 2105, 2202, 2208 und 2309.

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.

Besondere Hinweise betreffend Waren der Nrn. 0401-0404

- Bei flüssigen oder pastenförmigen Erzeugnissen ist zu beachten, dass die Nrn. 0401 – 0404 auch rekonstituierte Produkte (Milch usw.) umfassen (vgl. auch Erläuterungen zu den Nrn. 0401 und 0402). Bei derartigen Waren ist der entsprechende Anteil rückverdünnter (rekonstituierter) Milch usw. für die Tarifeinreihung massgebend. Dieser Anteil ist anhand des Wassergehaltes und des Anteils an Milchpulver usw. zu bestimmen. Bei der Berechnung des für die Tarifeinreihung massgebenden Anteils an rekonstituierter Milch usw. ist nur derjenige Anteil an Wasser zu berücksichtigen, wie er dem ursprünglichen (natürlichen) Verhältnis von Trockensubstanz und Wasser von Milch usw. entspricht.

Beispiel: Die Trockensubstanz von Magermilchpulver ist etwa 10 mal höher als diejenige von frischer Magermilch; umgerechnet ist somit der Gehalt an frischer Magermilch etwa 10 mal höher als derjenige von Magermilchpulver. Ein Gehalt von 4,5 Gewichtsprozent Magermilchpulver in einem Produkt entspricht ca. 45 Gewichtsprozent frischer Magermilch (sofern ein ausreichender Anteil an Wasser vorhanden ist).

- Zur Nr. 0404 gehören auch gewisse Milch- und Molkenproteinkonzentrate (vgl. Ausschliessung e zu 0404 und schweizerische Erläuterungen zu 0404.9011/9099). *Nicht als Waren der Nummern 0401-0404 gelten indessen aus der Milch gewonnene Kaseine, Kaseinate, Konzentrate und Isolate des Kapitels 35.*

1901.1011/1022

Als Zubereitungen zur Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern gelten Erzeugnisse, die nach ihrer Zusammensetzung, Aufmachung und Anpreisung als für die Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern bestimmt erkennbar sind.

1901.2011/2098

Als „Teige“ im Sinne dieser Nummern gelten die in den Ziffern II/7 und 8 der vorstehenden Erläuterungen beschriebenen Waren.

„Mischungen zum Zubereiten von Back- und Konditoreiwaren der Nr. 1905“ müssen mehr als 50 Gewichtsprozent des Fertigproduktes ausmachen (ohne Wasser). *Sog. Back- oder Konditoreihilfsmittel, die nur in geringen Mengen (d.h. nicht mehr als 50 Gewichtsprozent) zugesetzt werden, gehören nicht hierher (i.d.R. 1901.9031/9099).*

1901.2011/2019, 9011/9019

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.*

1901.9031/9037

Als „in anderen festen Formen“ gelten:

- Zubereitungen, die sich pulverisieren, granulieren oder anderweitig zerkleinern lassen und diese Form auch beibehalten (also nicht wieder zusammenfliessen). Dazu gehören u. a. Zubereitungen in Form von Tabletten, Dragees, Tafeln, unregelmässigen Stücken.
- Waren im gefrorenen Zustand wie z. B. gefrorene Dessertcreme (andere als Speiseeis der Nr. 2105).

1901.9031/9047

Hierher gehören Nahrungsmittelzubereitungen, die in der Regel mehr als 20 Gewichtsprozent Milch oder Milchbestandteile der Nrn. 0401 bis 0404 enthalten, auch mit einem Kakaogehalt von weniger als 5 Gewichtsprozent, anderweit weder genannt noch inbegriffen.

1901.9081/9089

Hierher gehören die in den vorstehenden Nummern nicht erfassten Nahrungsmittelzubereitungen aus Mehl, Griess, Stärke oder Malzextrakt, die Milch oder Milchbestandteile der Nrn. 0401 bis 0404 enthalten.

1902.

Teigwaren, auch gekocht oder gefüllt (mit Fleisch oder anderen Stoffen) oder in anderer Weise zubereitet, wie Spaghetti, Makkaroni, Nudeln, Lasagne, Gnocchi, Ravioli, Cannelloni; Couscous, auch zubereitet

Teigwaren dieser Nummer werden ohne Gärprozess aus Griess oder Mehl von Weizen, Mais, Reis, Kartoffeln usw. hergestellt.

Diese Griesse oder Mehle (auch miteinander vermischt) werden zunächst mit Wasser versetzt und zu einem Teig verknetet, dem auch andere Bestandteile (z.B. sehr fein gehacktes Gemüse, Säfte oder Brei von Gemüse, Eier, Milch, Kleber, Diastasen, Vitamine, Farb- und Aromastoffe) zugesetzt werden können.

Der Teig wird sodann (z.B. durch Strangpressen und Schneiden, durch Ausrollen und Zuschneiden, durch Pressen, durch Ausformen oder durch Agglomerieren in rotierenden Trommeln) in spezifische und vorbestimmte Formen überführt (insbesondere Röhren, Bänder, Fäden, Muscheln, Perlen, Körnchen, Sterne, Hörnchen, Buchstaben). Dabei kann eine geringe Menge Öl hinzugefügt werden. Diese verschiedenen Formen sind häufig für die Bezeichnung der Fertigerzeugnisse massgebend (z.B. Makkaroni, Tagliatelle, Spaghetti, Nudeln).

Die Waren werden im Allgemeinen vor dem Verkauf getrocknet, um ihren Transport und ihre Lagerung zu erleichtern und ihre Haltbarkeit zu verlängern. In diesem Zustand sind sie zerbrechlich. Hierher gehören auch frische (d.h. feuchte oder nicht getrocknete) Teigwaren, z.B. frische Gnocchi oder tiefgekühlte Ravioli.

Teigwaren dieser Nummer können gekocht, mit Fleisch, Fisch, Käse oder anderen Stoffen in beliebiger Menge gefüllt oder anders zubereitet sein (z.B. Fertiggerichte mit Zugabe von Gemüse, Sauce, Fleisch usw.). Der Kochprozess hat zur Folge, dass die Teigwaren weich werden, ohne ihre ursprüngliche Form zu verlieren.

Gefüllte Teigwaren können ganz geschlossen (z.B. Ravioli), an den Enden offen (z.B. Cannelloni) oder in Form von aufeinanderliegenden Blättern (Lasagne) sein.

Hierher gehört auch Couscous, ein thermisch behandelter Griess. Couscous dieser Nummer kann gekocht oder anders zubereitet sein (mit Fleisch, Gemüse und andern Zutaten, wie z.B. das Fertiggericht mit gleichem Namen).

Hierher gehören nicht:

- a) *Zubereitungen, andere als gefüllte Teigwaren, mit einem Gehalt von über 20 Gewichtsprozent an Wurstwaren, Fleisch, Schlachtnebenprodukten, Blut, Insekten, Fischen, Krebstieren, Weichtieren, anderen wirbellosen Wassertieren oder einer Mischung dieser Waren (Kapitel 16).*
- b) *Zubereitungen zum Herstellen von Suppen oder Brühen sowie zubereitete Suppen oder Brühen, die Teigwaren enthalten (Nr. 2104).*

Schweizerische Erläuterungen

1902.1110, 1910

Als „ausschliesslich aus Hartweizen“ im Sinne dieser Nummern gelten nur diejenigen Teigwaren, die ausser Hartweizen keine anderen Getreide (wie z.B. Weichweizen, Kamut, Reis, Mais, Roggen, Quinoa usw.) oder Kartoffeln enthalten. Für die Tarifeinreihung unberücksichtigt bleiben hingegen weitere Zutaten wie z.B. Gemüse, Soja, Gewürze, Salz usw.

1902.4090 Hierher gehört Couscous, zubereitet, z.B. mit Fleisch, Gemüse und andern Zutaten.

1903. **Tapioka und Tapiokaersatz aus Stärke, in Form von Flocken, Graupen, Perlen, Krümeln oder in ähnlichen Formen**

Hierher gehören Nahrungsmittelzubereitungen aus Maniokstärke (eigentliches Tapioka), aus Sagostärke (Sago), aus Kartoffelstärke (einheimischer Tapioka oder Sago) oder aus ähnlichen Stärken (Maranta, Salep, Yucca usw.).

Zum Herstellen dieser Zubereitungen wird Stärke mit Wasser zu einer dicken Brühe vermischt, die man durch ein Sieb auf eine 120 - 150 °C heisse Metallplatte tropfen lässt. Hier verkleistern diese Tropfen zu Kügelchen oder Klümpchen, die manchmal nachträglich zerstoßen oder granuliert werden. Nach einem anderen Verfahren wird Tapioka durch Behandlung einer Stärkepaste in einem mit Dampf erhitzten Behältnis gewonnen.

Diese Waren besitzen im Allgemeinen die Form von Flocken, Graupen, Perlen oder Krümeln. Sie werden zum Herstellen von Suppen, Desserts oder Diätkost verwendet.

1904. **Nahrungsmittel auf der Grundlage von Getreide, durch Aufblähen oder Rösten hergestellt (z.B. Corn Flakes); Getreide (anderes als Mais) in Form von Körnern oder in Form von Flocken oder anders bearbeiteten Körnern (ausgenommen Mehl, Grütze und Griess), vorgekocht oder in anderer Weise zubereitet, anderweit weder genannt noch inbegriffen**

- A) Waren auf der Grundlage von Getreide, durch Aufblähen oder Rösten hergestellt (z.B. Corn Flakes).

Diese Gruppe umfasst eine Reihe von Nahrungsmittelzubereitungen aus Getreidekörnern (vgl. Anmerkung 3 und "Allgemeines" der Erläuterungen zu diesem Kapitel), usw.), die durch Aufblähen, Rösten oder durch beide Verfahren knusprig gemacht sind. Diese Waren werden hauptsächlich unmittelbar oder zusammen mit Milch als Frühstücksnahrung verwendet. Es können ihnen Salz, Zucker, Melasse, Malzextrakt, Früchte oder Kakao (vgl. Anmerkung 3 zu diesem Kapitel) usw. während oder nach der Herstellung zugesetzt sein.

Hierher gehören auch ähnliche Zubereitungen, die durch Rösten oder Aufblähen oder durch beide Verfahren aus Mehl oder Kleie hergestellt worden sind.

Beim Herstellen von sog. "Corn Flakes" werden geschälte und entkeimte Maiskörner mit Zucker, Salz und Malzextrakt in Wasserdampf aufgeweicht. Nach dem Trocknen

werden sie zu Flocken gewalzt und in einem rotierenden Ofen geröstet. Durch das gleiche Verfahren werden ähnliche Waren aus Weizen oder anderem Getreide hergestellt.

"Puffreis" und "Puffweizen" gehören ebenfalls zu dieser Nummer. Sie werden durch Erhitzen der Körner in Behältnissen unter starkem Druck und bei entsprechender Feuchtigkeit gewonnen. Durch plötzliche Verminderung des Druckes und Zuführung von kalter Luft werden die Körner um ein Mehrfaches ihres ursprünglichen Volumens aufgebläht.

Hierher gehören auch ungezuckerte, knusprige Nahrungsmittel, hergestellt durch Aufblähen von angefeuchteten Getreidekörnern (ganz oder in Stücken) mittels thermischer Behandlung und anschliessendem Würzen mit einer Mischung aus Pflanzenöl, Käse, Hefeextrakt, Salz und Natriumglutamat. Gleichartige Waren, hergestellt aus einem Teig und in Pflanzenöl frittiert, sind von dieser Nummer ausgenommen (Nr. 1905).

- B) Nahrungsmittelzubereitungen hergestellt aus nicht gerösteten Getreideflocken oder aus einer Mischung von nicht gerösteten Getreideflocken und gerösteten Getreideflocken oder aufgeblähtem Getreide.

Diese Gruppe umfasst Nahrungsmittelzubereitungen hergestellt aus nicht gerösteten Getreideflocken oder aus einer Mischung von nicht gerösteten Getreideflocken und gerösteten Getreideflocken oder aufgeblähtem Getreide. Diese Produkte (oft als "Müesli" bezeichnet) können getrocknete Früchte, Nüsse, Zucker, Honig usw. enthalten. Sie sind allgemein als Frühstücksnahrung aufgemacht.

- C) Weizen-Bulgur

Diese Gruppe umfasst Weizen-Bulgur in Form von bearbeiteten Körnern, hergestellt durch Kochen von Hartweizenkörnern, welche anschliessend getrocknet, geschält, dann gebrochen, geschrotet oder grob gemahlen und schliesslich nach zwei Grössen ausgesiebt werden, um groben oder feinen Bulgur zu erhalten. Weizen-Bulgur kann auch in ganzen Körnern vorliegen.

- D) Andere Getreide (ausgenommen Mais), vorgekocht oder in anderer Weise zubereitet.

Diese Gruppe umfasst ganze oder gebrochene Getreidekörner, die vorgekocht oder anders zubereitet sind. Dazu gehört z.B. Reis, der ganz oder teilweise gekocht und anschliessend getrocknet worden ist, sodass die Struktur der Körner verändert ist. Vollständig vorgekochter Reis braucht, bevor er genossen werden kann, nur in Wasser eingeweicht und aufgewärmt zu werden, während teilweise vorgekochter Reis während 5 - 12 Minuten gekocht werden muss. Hierher gehört auch vorgekochter Reis, dem man gewisse Zutaten, wie Gemüse oder Würzstoffe beigegeben hat, sofern diese anderen Zutaten dem Produkt den Charakter einer Reiszubereitung nicht nehmen.

Nicht hierher gehören lediglich bearbeitete Getreidekörner oder solche, die eine der in den Kapiteln 10 oder 11 namentlich erwähnten Behandlungen erfahren haben.

Hierher gehören ebenfalls nicht:

- a) *Zubereitete Getreide mit Zuckerüberzug oder einem Zuckergehalt, der ihnen den Charakter von Zuckerwaren verleiht (Nr. 1704).*
- b) *Zubereitungen, die mehr als 6 Gewichtsprozent Kakao, als vollständig entfetteter Kakao berechnet, enthalten oder die mit Schokolade oder anderen kakaohaltigen Stoffen überzogen sind (Nr. 1806).*
- c) *Zubereitete, geniessbare Maiskolben und -körner (Kapitel 20).*

Schweizerische Erläuterungen

1904.1010 Hierher gehören Zubereitungen von der Art «Müesli», wie sie als Frühstücksnahrung und dergleichen verwendet werden, aus gerösteten Getreideflocken oder aus einer Mischung aus gerösteten Getreideflocken und aufgeblähtem Getreide, auch mit Zusatz von Zucker, getrockneten Früchten, Nüssen, usw.

Zubereitungen dieser Art aus nicht gerösteten Getreideflocken oder aus Mischungen von nicht gerösteten Getreideflocken und gerösteten Getreideflocken oder aufgeblähtem Getreide gehören zu Nr. 1904.2000. Corn Flakes und ähnliche Waren aus Weizen oder anderem Getreide gelten nicht als geröstete Getreideflocken im Sinne dieser Nummer.

1904.1010/1090

Als "durch Aufblähen hergestellte Nahrungsmittel auf der Grundlage von Getreide" gelten auch extrudierte Erzeugnisse mit luftiger und poröser Struktur. Zur Herstellung derartiger Erzeugnisse werden in einem Schneckenknetter (Extruder) die Rohstoffe wie z.B. Mehl, Stärke, Kleie, Wasser etc. unter Druck und Wärme zu einer teigartigen Masse gemischt, welche dann in einem kontinuierlichen Verfahren durch ein Mundstück (Düse) mit beliebigen Querschnitt zu Strängen bzw. Strangabschnitten ausgepresst wird. Je nach gewählten Verfahrensbedingungen verdampft dabei das in der Masse enthaltene Wasser. Dadurch vergrößert sich das Volumen und das Produkt erhält seine luftige und poröse, d.h. aufgeblähte Struktur.

Auf Extrudern hergestellte Erzeugnisse, die keine luftige und poröse Struktur aufweisen, gelten nicht als "durch Aufblähen hergestellt". Nicht hierher gehören auch Erzeugnisse, wie sie im letzten Satz unter Buchstabe A der vorstehenden HS-Erläuterungen beschrieben sind.

1904.1010/2000

Bei Zubereitungen, wie sie als Frühstücksnahrung und dergleichen verwendet werden (Müesli, Cornflakes, usw.), bleibt ein Zusatz von Zucker (auch in Form eines Überzuges) für die Tarifeinreihung unberücksichtigt.

Vgl. auch Schweizerische Erläuterungen zu den Tarif-Nrn. 1704.9010/9020.

1904.9010 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.*

1904.9020 Hierher gehört vorgekochter Reis (sog. Minutenreis), d.h. Reis in ganzen Körnern, auch gequetscht, dessen Kochzeit z.B. durch Wärmebehandlung und durch Wasserentzug oder durch andere Verfahren herabgesetzt worden ist, auch mit Zusatz von Niacin, Riboflavin, Thiamin und Eisen. Beim vorgekochten Reis ist die Struktur des Reiskorns verändert. Es weist eine rissige, mattweisse Oberfläche auf und besitzt eine geringe Härte. Reis, gekocht, und Reis mit weiteren Zusätzen gehört zu Nr. 1904.9090.

1905. Back- oder Konditoreiwaren, auch Kakao enthaltend; Hostien, leere Oblatenkapseln der für Arzneiwaren verwendeten Art, Siegeloblaten, getrocknete Teigblätter aus Mehl oder Stärke und ähnliche Waren

A) Back- und Konditoreiwaren, auch Kakao enthaltend

Hierher gehören alle gewöhnlichen oder feinen Backwaren und Patisseriewaren. Die am häufigsten für diese Erzeugnisse verwendeten Bestandteile sind Getreidemehl, Backtriebmittel und Salz. Sie können jedoch auch andere Zutaten enthalten wie Kleber, Stärke, Mehl von Hülsenfrüchten, Malzextrakt, Milch, Samen (wie Mohn, Kümmel oder Anis), Zucker, Honig, Eier, Fett, Käse, Früchte, Kakao in beliebiger Menge, Fleisch, Fisch, Backmittel usw. Die Backmittel dienen hauptsächlich dazu, die Teig-

verarbeitung zu erleichtern, die Gärung zu beschleunigen, die Eigenschaften oder das Aussehen der Ware zu verbessern und die Haltbarkeit zu verlängern. Waren dieser Nummer können auch aus einem Teig auf der Grundlage von Kartoffelmehl, -griess oder -pulver hergestellt sein.

Hierher gehören:

- 1) Gewöhnliches Brot, das meist nur aus Getreidemehl, Hefe und Salz besteht.
- 2) Kleberbrot für Diabetiker.
- 3) Mazzen, d.h. ungesäuertes Brot.
- 4) Knäckebrot, ein knuspriges, trockenes Brot, das gewöhnlich in dünnen quadratischen, rechteckigen oder runden, an der Oberfläche kleine Löcher aufweisenden Scheiben gehandelt wird. Knäckebrot wird hergestellt aus einem Teig aus Mehl (auch Vollkornmehl), Griess oder Grütze von Roggen, Gerste, Hafer und Weizen, der durch Hefe, Sauerteig oder andere Triebmittel oder durch Einblasen von Luft gelockert wird. Der Wassergehalt beträgt höchstens 10 Gewichtsprozent.
- 5) Zwieback, geröstetes Brot und ähnliche geröstete Waren, auch in Scheiben oder gebrochen, mit oder ohne Zusatz von Butter oder anderem Fett, Zucker, Eiern oder anderen Stoffen.
- 6) Lebkuchen, ein Produkt von weicher Konsistenz, hergestellt aus Roggen- oder Weizenmehl, einem Süsstoff (z.B. Honig, Glucose, Invertzucker oder Melasse), Gewürzen oder Aromastoffen und manchmal auch Eigelb oder Früchten. Bestimmte Arten von Lebkuchen sind mit Schokolade überzogen oder mit einer Masse aus Fett und Kakao glasiert. Andere Arten können Zucker enthalten oder mit Zucker überzogen sein.
- 7) Bretzeln, d.h. trockene, brüchige Backwaren mit glänzender Oberfläche, mit Salz bestreut, hergestellt aus zylindrisch geformtem Teig, meist in Form eines "B".
- 8) Biskuits, die im Allgemeinen aus Mehl und Fettstoffen bestehen. Es können ihnen auch Zucker und andere in der nachstehenden Ziffer 10 genannte Stoffe zugesetzt sein. Es handelt sich um Dauerbackwaren, die infolge eines langen Backprozesses, der verwendeten Zutaten und der luftdichten Verpackung lange haltbar sind. Zu den verschiedenen Arten von Biskuits gehören:
 - a) Trockene Biskuits, die wenig oder keine Süsstoffe, aber einen relativ hohen Fettgehalt aufweisen. Zu diesen gehören die Rahm-Craquelins und die Biskuits ohne Eier.
 - b) Biskuits mit Zusatz von Süsstoffen, d.h. feine Dauerbackwaren auf der Grundlage von Mehl, Zucker oder anderen Süsstoffen und Fett (wobei diese Komponenten zusammen gewichtsmässig mindestens 50 % des Produktes ausmachen müssen), auch mit Zusatz von Salz, Mandeln, Nüssen, Aromastoffen, Schokolade, Kaffee usw. Das Endprodukt darf höchstens einen Wassergehalt von 12 Gewichtsprozent und einen Fettgehalt von 35 Gewichtsprozent aufweisen (ohne Berücksichtigung der zum Füllen oder Überziehen verwendeten Stoffe). Biskuits gelangen in der Regel ungefüllt in den Handel; sie können jedoch manchmal eine Füllung aus Zucker, Pflanzenfett, Schokolade usw., fest oder nicht, enthalten. Sie werden praktisch ausnahmslos industriell hergestellt.
 - c) Gesalzene oder aromatisierte Biskuits, die in der Regel einen kleinen Anteil an Saccharose enthalten.
- 9) Waffeln sind feine, leichte Backwaren, die durch Backen zwischen zwei mit Mustertung versehenen Eisenplatten gebacken werden. Als Waffeln gelten zudem

Waffelblätter, auch gerollt, Waffeln aus mindestens zwei Waffelblättern und einer Füllmasse, die ihnen einen besonderen Geschmack verleiht, sowie aus Waffelteig bestehende und durch ein Spritzverfahren besonders geformte Waren (z.B. Cornets für Speiseeis). Waffeln können auch mit Schokolade überzogen sein.

- 10) Patisseriewaren, für die verschiedene Zutaten wie Mehl, Stärke, Butter oder anderes Fett, Zucker, Milch, Rahm, Eier, Kakao, Schokolade, Kaffee, Honig, Früchte, Alkohol, Likör, Albumin, Käse, Fleisch, Fisch, Aromastoffe, Hefe, Triebmittel usw. verwendet werden.
- 11) Meringues, hergestellt aus Eiweiss und Zucker. Sie enthalten normalerweise kein Mehl.
- 12) Crêpes (Pfannkuchen).
- 13) Quiche, bestehend aus Teig und verschiedenen Zutaten wie Käse, Eier, Rahm, Butter, Salz, Pfeffer, Muskat und, für "Quiche lorraine", Speck oder Schinken.
- 14) Pizzas (vorgebacken oder gebacken), aus einem Pizzateigboden, mit Belag aus verschiedenen anderen Zutaten wie Käse, Tomaten, Öl, Fleisch, Sardellen. Ungebackene Pizzas gehören jedoch zu Nr. 1901.
- 15) Knusprige, nicht gezuckerte Nahrungsmittel, z.B. aus einem Teig auf der Grundlage von Kartoffelpulver oder aus einem Teig auf der Grundlage von Maismehl, gewürzt mit einer Mischung aus Käse, Glutamat und Salz, in Pflanzenöl frittiert und unmittelbar geniessbar.

Nicht hierher gehören:

- a) *Produkte mit einem Gehalt von mehr als 20 Gewichtsprozent an Wurstwaren, Fleisch, Schlachtnebenprodukten, Blut, Insekten, Fischen, Krebstieren, Weichtieren, anderen wirbellosen Wassertieren oder einer Mischung dieser Waren (z.B. Zubereitungen aus Fleisch, mit Teig umhüllt) (Kapitel 16).*
 - b) *Waren der Nr. 2005.*
- B) Hostien, leere Oblatenkapseln in der für Arzneiwaren verwendeten Art, Siegeloblaten, getrocknete Teigblätter aus Mehl oder Stärke und ähnliche Waren

Hierher gehört eine Anzahl meist gebackener, im Allgemeinen scheiben- oder blattförmiger Waren aus Mehl- oder Stärketeig, die zu unterschiedlichen Zwecken verwendet werden.

Hostien sind dünne Scheiben aus sehr reinem Weizenmehlteig, die zwischen zwei Eisenplatten gebacken werden.

Leere Oblatenkapseln, wie sie für Arzneiwaren verwendet werden, sind aus Mehl- oder Stärketeig hergestellt. Es sind flache Kapseln, die paarweise ein Behältnis bilden.

Siegeloblaten sind ausgestanzte Scheiben aus gebackenem und getrocknetem Mehl- oder Stärketeig. Sie können auch gefärbt oder mit Klebstoff versetzt sein.

Hierher gehören auch dünne Blätter aus gebackenem und getrocknetem Mehl- oder Stärketeig, die als Unterlage oder Umhüllung für gewisse Zucker- und feine Backwaren, insbesondere Nougat, verwendet werden (vgl. Erläuterungen zu Nr. 1404 betr. Reispapier).

Schweizerische Erläuterungen

Als "mit Zusatz von Süsstoffen" bzw. "mit Zusatz von Zucker oder anderen Süsstoffen" im Sinne dieser Nummer gelten:

- Backwaren, bei denen Zucker oder andere Süsstoffe in der Zutatenliste auf der Verpackung (meistens Einzelverkaufspackungen) aufgeführt sind und zwar ohne Rücksicht auf den Prozentsatz des zugesetzten Zuckers oder Süsstoffes. Unberücksichtigt bleiben jedoch geringe Mengen von Zucker oder anderen Süsstoffen, welche aus in der Backware verwendeten Fleischzubereitungen (z.B. Schinken) oder Würsten (z.B. Salami) stammen.
- Bei Backwaren ohne Angaben über die Zusammensetzung auf der Verpackung (i.d.R. Engros-Aufmachungen) gelten die "Schweizerischen Erläuterungen" zu den Nrn. 1905.9021/9039 sinngemäss.

Als Backwaren im Sinne der Tarifnummer 1905 gelten auch Erzeugnisse in Form von Nuggets, Schnitzeln und dgl., die vollständig mit einer formgebenden, (vor)frittierten oder (vor)gebackenen, teigartigen Panade überzogen sind (z.B. Champignons, vollständig mit einer formgebenden, vorfrittierten, teigartigen Panade überzogen, Nüsse mit gebackener Teighülle).

Nicht hierher gehören Nahrungsmittelzubereitungen des Kapitels 16 (vgl. Anmerkung 1 a zu Kapitel 19) und Erzeugnisse, die den Charakter von Käse der Nummer 0406 behalten (vgl. HS-Erläuterungen zu 0406).

1905.1010/1020

Als Knäckebrot im Sinne dieser Nummern gelten insbesondere Erzeugnisse gemäss den vorstehenden HS-Erläuterungen (Bst. A, Ziff. 4). Toleriert werden zudem ausser Zucker oder anderen Süsstoffen geringe Mengen weiterer Zutaten wie z.B. Milchpulver, Samen (Mohn, Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne usw., d.h. hauptsächlich Ölsaaten des Kap. 12), Würzmittel, Pflanzenfett bzw. -öl oder Margarine, sofern der Charakter von Knäckebrot erhalten bleibt. *Nicht als Knäckebrot im Sinne dieser Nummern gelten hingegen Erzeugnisse mit einem Fettgehalt bezogen auf die Trockensubstanz von mehr als 5 Gewichtsprozent sowie gefüllte Produkte (sog. Sandwiches) und Erzeugnisse mit Schokolade.*

1905.4021 Zwieback wird durch Backen in Formen, anschliessendes Zuschneiden in Scheiben und nochmaliges Backen im Ofen hergestellt. Er ist brüchig, knusperig und zeichnet sich durch eine lange Haltbarkeit aus.

1905.9021 Als Paniermehl im Sinne dieser Nummer gilt nur ein zur menschlichen Ernährung geeignetes, fein- bis grobkörniges, sowohl geruchlich und geschmacklich als auch vom Aussehen her einwandfreies, einheitliches und typisches Erzeugnis aus zerkleinertem, gewöhnlichem Backwerk. Selbstredend müssen die übrigen Bedingungen für die Einreihung unter diese Nummer ebenfalls erfüllt sein (vgl. "Schweizerische Erläuterungen" zu den Tarif-Nrn. 1905 bzw. 1905.9021/9039).

In der Einfuhrdeklaration sind Name und Adresse des Produzenten bzw. Lieferanten im Ausland anzugeben.

1905.9021/9039

Hierher gehören alle gewöhnlichen Backwaren, die nur aus den im Brot üblicherweise enthaltenen Stoffen, wie Getreidemehl oder Getreideschrot, Backtriebmittel und Salz bestehen. Es können ihnen ausserdem Kleber, Stärke, Mehl aus Hülsenfrüchten, Malzextrakt, Milch, Gemüse (Oliven, getrocknete Tomaten usw.), Gewürze, Kräuter, Samen (Sojabohnen, Erdnüsse, Mohn, Kümmel, Anis, Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne usw., d.h. hauptsächlich Ölsaaten des Kapitels 12) sowie Backhilfsmittel zugesetzt sein. *Backwaren dieser Nummern dürfen jedoch keine Zusätze von Zucker, Honig, Eiern, Fett, Käse, Früchte (einschliesslich Nüsse des Kapitels 8), Waren der Kapitel 2, 3 und 16 oder Kakao enthalten, auch wenn diese aus dem Backhilfs- bzw. Backmittel stammen.*

Unberücksichtigt bleiben jedoch geringe Mengen von Zucker oder Fetten (nicht mehr als je 5 Gewichtsprozent, bezogen auf die Trockensubstanz), die nicht aus einem Zusatz dieser Stoffe stammen, sondern von bestimmten Bestandteilen herrühren, die entweder üblicherweise im Brot enthalten sind oder bei dessen Herstellung verwendet wurden. Als Beispiele dafür können genannt werden:

- Malzextrakt (s. oben), der einen hohen natürlichen Zuckergehalt aufweist;
- Samen (s. oben), die einen hohen natürlichen Fettgehalt aufweisen.

Nicht berücksichtigt werden ferner Zucker, die offensichtlich erst während des Gär- oder Backprozesses entstanden sind (v.a. Maltose).

Laugengebäck, d.h. Weizengebäck, das vor dem Ausbacken zur Erzielung einer glänzend braunen Kruste mit Natronlauge behandelt wird, gilt nicht als Brot und gewöhnliche Backwaren im Sinne dieser Nummern (1905.9082/9089).

1905.9031/9039

Als "in Aufmachung für den Einzelverkauf" im Sinne dieser Nummern gelten nur Verkaufspackungen, die tel quel in Lebensmittelgeschäften (Einzelhandel) verkauft werden. *Packungen für Grossverbraucher (Kantinen, Restaurants usw.) gelten nicht als Aufmachung für den Einzelverkauf.*

1905.9071/9079

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.*