

KAPITTEL 9

KAFFE, TE, MATÉ OG KRYDDERIER*Alminnelige bestemmelser*

Dette kapitlet omfatter:

1. Kaffe, te og maté.
2. Krydderier, dvs. en gruppe vegetabiliske varer (herunder frø etc.), rike på eteriske oljer og aromatiske stoffer, og som hovedsakelig benyttes som krydderier som følge av sin karakteristiske smak.

Disse varene kan være hele, knuste eller malte.

Når det gjelder klassifisering av blandinger av varer som hører under posisjonene 09.04 til 09.10, se note 1 til dette kapitlet. Det fremgår av noten at tilsetning av andre stoffer til varer som hører under posisjonene 09.04 til 09.10 (eller til de blandinger som er nevnt i notens punkt a eller b), er uten betydning for klassifiseringen, **forutsatt** at blandingene fortsatt hovedsakelig har karakter av varer som hører under disse posisjoner.

Dette gjelder særlig krydderier og krydderblandinger som inneholder følgende tilsetninger:

- a. **"Spredningsstoffer"** som tilsettes for å forenkle utporsjoneringen av krydderiene og deres fordeling i det ferdige næringsmiddel (mel, knust kavring, dektrose etc.).
- b. **Fargestoffer** (for eksempel xantofyll).
- c. Stoffer som tilsettes for å intensivere eller øke krydderienes aroma (**synergister**), for eksempel natriumglutamat.
- d. Stoffer, for eksempel **salt** eller **kjemiske antioksidanter**, som vanligvis tilsettes i små mengder for å preservere produktene og forlenge deres aromatiske virkning.

Krydderier (herunder krydderiblandinger) tilsatt stoffer som selv har aromatiske eller krydrende egenskaper, men som hører under andre kapitler, skal fortsatt føres under dette kapitlet **forutsatt** at tilsetningen ikke forandrer blandingens karakter av et krydderi.

Dette kapitlet omfatter også blandinger av planter, plantedeler, frø eller frukter (hele, delte, knuste, malte eller pulveriserte) av arter som hører under forskjellige kapitler (for eksempel kapittel 7, 9, 11, 12), og som er av det slag som enten direkte blir benyttet som smakstilsetning i drikkevarer eller for å lage ekstrakter for fremstilling av drikkevarer, dersom:

- a. varen har vesentlig karakter av en eller flere arter som hører under én av posisjonene 09.04 til 09.10 (posisjon 09.04 til 09.10 etter sin beskaffenhet);
- b. varen har vesentlig karakter av en blanding av arter som hører under minst to av posisjonene 09.04 til 09.10 (posisjon 09.10).

Kapitlet **omfatter imidlertid ikke** slike blandinger hvis de ikke har vesentlig karakter av arter nevnt i punkt a eller av slike blandinger som det er vist til i punkt b ovenfor (**posisjon 21.06**).

Kapitlet omfatter heller ikke:

- a. Grønnsaker (for eksempel persille, kjørvel, burot, karse, merian, koriander og dill) som hører under **kapittel 7**.
- b. Sennepsfrø (**posisjon 12.07**); sennepsmel og tilberedt sennep (**posisjon 21.03**).
- c. Humle (**posisjon 12.10**).
- d. Visse frukter, frø og plantedeler som, selv om de kan brukes som krydderier, oftere benyttes til framstilling av parfymepreparater eller medisinske preparater (**posisjon 12.11**), (for eksempel kasjabelger, rosmarin, bergmynte eller kung, basilik, agurkurt, isop, alle arter av mynte, rute og salvie).
- e. Tilberedte smaksstoffer (**posisjon 21.03**).

09.01 KAFFE, OGSÅ BRENT ELLER KOFFEINFRI; SKALL OG HINNER AV KAFFE; KAFFEERSTATNINGER MED INNHOLD AV KAFFE, UANSETT BLANDINGSFORHOLD.

Denne posisjonen omfatter:

1. Rå kaffe i alle former, dvs. som bær slik de plukkes av buskene; som bønner eller frø med sitt gulaktige skall; som bønner eller frø uten skall.
2. Kaffe hvor koffeininnholdet i de rå bønner er fjernet ved hjelp av forskjellige oppløsninger.
3. Brent kaffe, også koffeinfri, malt eller umalt.
4. Skall og hinner av kaffe.
5. Kaffeerstatninger med innhold av kaffe, uansett blandingsforhold.

Posisjonen omfatter ikke:

- a. Kaffevoxs (**posisjon 15.21**).
- b. Ekstrakter, essenser og konsentrater av kaffe og varer fremstilt på basis av disse ekstrakter, essenser eller konsentrater; brente kaffeerstatninger som ikke inneholder kaffe (**posisjon 21.01**).
- c. Koffein, alkaloidet i kaffe (**posisjon 29.39**).

09.02 TE, OGSÅ TILSATT SMAKSSTOFFER.

Denne posisjonen omfatter de forskjellige sorter av te som stammer fra plantene av den botaniske slekten *Thea* (*Camellia*).

Behandlingen av grønn te består hovedsakelig i oppheting, rulling og tørking av de friske blad. Ved framstilling av sort te blir bladene først rullet og gjennomgår så en gjæringsprosess før de blir brent eller tørket.

Posisjonen omfatter også te som er delvis gjæret (for eksempel "Oolong"-te).

Posisjonen omfatter teblomster, -knopper og -avfall så vel som pulverisert te (blader, blomster eller knopper) sammenpresset til kuler eller tabletter, og dessuten te som foreligger sammenpresset til forskjellige former og størrelser.

Te som har blitt smakssatt ved hjelp av en inndampingsprosess (for eksempel, under gjæringen) eller ved tilsetning av flyktige vegetabiliske oljer (for eksempel, sitron- eller bergamottolje), kunstige smaksstoffer (som kan være krystallinske eller i pulverform) eller deler av forskjellige andre aromatiske planter (for eksempel, jasminblomster, tørket appelsinskall eller nellik) klassifiseres også i denne posisjonen.

Under denne posisjonen hører dessuten te hvis koffein er fjernet, mens selve koffeinet er **unntatt (posisjon 29.39)**.

Unntatt fra posisjonen er dessuten produkter som ikke stammer fra plantene av den botaniske slekten *Thea*, men ofte benevnt "te", for eksempel:

- a. Maté (paraguayte) (**posisjon 09.03**).
- b. Produkter for tilberedning av urteuttrekk eller urtete. Disse klassifiseres for eksempel under **posisjon 08.13, 09.09, 12.11** eller **21.06**.
- c. Ginseng-"te" (en blanding av ginsengekstrakt med laktose eller glukose) (**posisjon 21.06**).

09.03 MATÉ.

Maté består av tørkede blad av en sydamerikansk kristtornart. Den kalles også "paraguay-te" eller "jesuitt-te". Av maté fremstilles ved trekking en drikk med svakt koffeininnhold.

09.04 PEPPER AV SLEKTEN *PIPER*; TØRKEDE, KNUSTE ELLER MALTE FRUKTER AV SLEKTENE *CAPSICUM* ELLER *PIMENTA*.

1. Pepper av slekten *Piper*.

Dette er frøene eller fruktene av alle pepperplantene av slekten *Piper*, **unntatt** kubebapepper (*Piper cubeba*) (**posisjon 12.11**). Den viktigste peppersort i handelen stammer fra arten *Piper nigrum* og forekommer som sort eller hvit pepper. Sort pepper fremstilles ved soltørking eller røyking av de umodne frukter, av og til etter en behandling med kokende vann. Hvit pepper stammer fra den nesten modne frukt etter at fruktkjøttet og frøenes ytre hinne er fjernet ved oppbløyting i vann eller ved gjæring. Hvit pepper som i virkeligheten er gulgrå av farge, blir også ofte fremstilt av sorte pepperkorn hvis ytre skall blir fjernet. Hvit pepper er ikke så skarp i smak som den sorte.

Langpepper (*Piper longum*) er en annen peppersort.

Posisjonen omfatter også pepperstøv og -oppsop.

En del varer som uriktig betegnes som pepper (for eksempel indisk, tyrkisk, spansk pepper, kajennepepper og jamaicapepper), er frukter av slektene *Capsicum* og *Pimenta*.

2. Tørkede, knuste eller malte frukter av slektene *Capsicum* eller *Pimenta*.

Fruktene av slekten *Capsicum* tilhører vanligvis artene *Capsicum frutescens* eller *Capsicum annuum* og omfatter to hovedgrupper, "chillies" og paprika. Det er mange varieteter (kajennepepper, Sierra Leone- og Zanzibar-pepper, spansk og ungarsk paprika, etc.).

Fruktene av slekten *Pimenta* omfatter jamaicapepper (også kjent som nellikpepper, engelsk pepper og allehånde).

Felles for disse fruktene er en karakteristisk bitter, sterk, brennende og varig smak. Det er imidlertid andre varieteter av slekten *Capsicum* som ikke har gjennomtrengende smak (for eksempel *Capsicum annuum* var. *grossum*).

Posisjonen **omfatter ikke** uknuste eller umalte friske frukter av slektene *Capsicum* eller *Pimenta* (**posisjon 07.09**).

09.05 VANILJE.

Dette er frukten (eller bønningen) av en klatreplante av orkidéfamilien, sortaktig av farge og meget aromatisk. Foruten den lange og korte vanilje, forekommer en art av dårligere kvalitet, vanillon (*Vanilla pompona*), bløt, nesten klebrig og alltid åpen.

Posisjonen omfatter ikke:

- a. Vaniljeresinoider (også feilaktig kalt vaniljeekstrakt) (**posisjon 13.02**).
- b. Vaniljesukker (**posisjon 17.01** eller **17.02**).
- c. Vanillin (vaniljens aromastoff) (**posisjon 29.12**).

09.06 KANEL OG KANELBLOMSTER (+).

Kanel er den innerste barken på unge greiner av visse trær som tilhører *Laurus*-familien. Sri Lanka (Ceylon)-kanel, Seychellene-kanel og Madagaskar-kanel (*Cinnamomum zeylanicum* Blume), også kalt ekte kanel, foreligger i alminnelighet i bunter av blekgule, sammenrullede barkstrimler. Kinesisk kanel (*Cinnamomum cassia* (Nees) ex Blume), indonesisk kanel (*Cinnamomum burmanii* (C.G.Nees)) og vietnamesisk kanel (*Cinnamomum loureirii* Nees), også kjent som kasjakanel eller alminnelig kanel, består av tykkere, brunstripete lag av bark; og foreligger vanligvis i opprullede, enkle lag. Andre sorter kanel omfatter *Cinnamomum obtusifolium*, *Cinnamomum tamala* og *Cinnamomum sintek*.

Posisjonen omfatter også avfall av kanel, såkalt ”chips”, som hovedsakelig brukes til fremstilling av kanel-essens.

Kanelblomster er de tørkede og siktede blomster av kaneltreet. De er kølleformede og sjelden over 1 cm lange. I malt tilstand oppblandes de med kanel.

Også frukten av kaneltreet føres under denne posisjonen.

o
o o

Kommentar til underposisjon**Underposisjon 0906.11** (varenummer 09.06.1100)

Underposisjonen omfatter kun kanel fra den innerste barken på unge greiner av treet eller busken *Cinnamomum zeylanicum* Blume, vanligvis kjent som Sri Lanka (Ceylon)-kanel, Seychellene-kanel og Madagaskar-kanel.

Alminnelige kommersielle former er fra bark, strimler og ”chips”.

09.07 KRYDDERNELLIK (HELE FRUKTER, TØRKEDE BLOMSTER OG STILKER).

Denne posisjonen omfatter:

1. Hele frukter av nelliktreet (disse har nellikens karakteristiske smak og lukt, men i svakere grad).
2. Nellik (blomsten av nelliktreet som plukkes før den er helt utviklet og tørkes i solen).
3. De små, fine stengler som er nelliktreets blomsterstilk, med gråaktig farge og sterk lukt.

Posisjonen **omfatter ikke** bark og blad av nelliktreet (**posisjon 12.11**).

09.08 MUSKAT, MUSKATBLOMME OG KARDEMOMME.

Denne posisjonen omfatter:

- a. **Muskat**, rund eller lang, med eller uten skall.
- b. **Muskatblomme** som er det hinneaktige hylster som omslutter muskatkjernen og finnes mellom kjernen og det ytre skall. Muskatblommen skjæres opp i strimler og har de samme egenskaper som muskat, men i enda sterkere grad. I frisk tilstand er den sterkt rødfarget, men blir med alderen gul, sprø og gjennomskinnelig, nærmest som horn. Det forekommer også linfarget eller til og med hvit muskatblomme.
- c. **Kardemomme**:
 1. **Druerkardemomme**, som har fått sitt navn fordi den vokser i tette, drueliknende klaser. De foreligger av og til i hele klaser, men som oftest som enkle fruktkapsler av størrelse som druekjerner, nærmest hvite, avrundede, med tre fremstående sider. Disse lette, hinneaktige kapslene er oppdelt innvendig i tre rom som inneholder et større antall meget aromatiske frø med en bitter, gjennomtrengende smak.
 2. **Den lille eller middelstore kardemomme**, som likner druekardemomme i struktur og egenskaper, men er mer avlang og trekantet.
 3. **Den lange kardemomme**, som er trekantet og fra 27 til 40 mm lang og har et brunaktig skall.
 4. **Meleguettapepper eller ”paradiskorn”** (*Aframomum melegueta*), foreligger nesten utelukkende avskallet som små, avlange, kantede frø, som til tross for en ru overflate glinser som om de er polerte. Meleguettapepper er luktfri, men har til gjengjeld en bitter, brennende smak lik pepper.

09.09 ANIS, STJERNEANIS, FENNIKEL, KORIANDER, SPISSKUMMEN, KARVE ELLER EINEBÆR.

Disse frukter eller frø brukes både som krydderier, til industriell bruk (for eksempel til fremstilling av drikkevarer) og til medisinsk bruk. De hører fortsatt under denne posisjonen, spesielt når det gjelder anis, selv om de er pakket (for eksempel i poser) for tilberedning av urteuttrekk eller urtete.

Anis som hører under denne posisjonen, er den grønne anis. Frukten er eggformet, grågrønn av farge og med langsgående ribber. Den har en meget karakteristisk lukt og aromatisk smak. **Stjerneanis** (badian) har stjerneformede frukter.

Koriander, spisskummen og **karve** er de aromatiske frukter av visse planter av skjermblomstfamilien og brukes hovedsakelig til fremstilling av likører.

Fennikel som er frukten av planten med samme navn, er enten mørk grå med en sterk, behagelig lukt eller blekgrønn med en egenartet søt lukt.

Einebær er mørkebrune bær med et svakt skjær av fiolett og dekket med et lett, harpiksaktig overdrag. Det rødlige fruktkjøttet, som er aromatisk med en bitter og lett søtlig smak, omslutter tre små, meget harde kjerner. Einebær brukes som smaksstoff til forskjellige alkoholholdige drikkevarer (for eksempel gin), til "sauerkraut" og til andre matvarer og til uttrekking av den eteriske olje.

09.10 INGEFÆR, SAFRAN, GURKEMEIE (KURKUMA), TIMIAN, LAURBÆRBLAD, KARRI OG ANDRE KRYDDERIER.

Denne posisjonen omfatter:

- a. **Ingefær** (herunder frisk ingefær midlertidig konservert i saltlake, utjenlig til direkte forbruk); men ingefær konservert i sukkeropløsning er **unntatt (posisjon 20.08)**.
- b. **Safran** som er tørkede blomsterarr og blomstergrifler av safranplanten (*Crocus sativus*). Safran foreligger også som et oransje pulver med en sterk, gjennomtrengende og behagelig lukt. Det inneholder et fargestoff med liten stabilitet. Foruten å brukes som krydder i matvarer, brukes safran også i sjokoladeindustrien og i medisinske preparater.
- c. **Gurkemeie** eller **kurkuma** (*Curcuma longa*), ofte uriktig betegnet ”Indisk safran” på grunn av dens livlige gule farge. Gurkemeie- rotstokken omsettes enten hel eller oftest i pulverform.
- d. **Timian** (herunder vill timian) og **laurbærblad**, også tørket.
- e. **Karri** som er en blanding av varierende mengder av gurkemeie, forskjellige andre krydderier (for eksempel koriander, sort pepper, karve, ingefær, nellik), og andre smaksstoffer (for eksempel hvitløk-pulver) som, skjønt de ikke hører under dette kapitlet, ofte brukes som krydderier.
- f. **Dill-frø** (*Anethum graveolens*) og **bukkehornkløverfrø** (*Trigonella foenum graecum*).
- g. **Blandinger** av varer som hører under posisjonene 09.04 til 09.10, når blandingens enkelte bestanddeler hører under forskjellige posisjoner, for eksempel en blanding av pepper (posisjon 09.04) med krydderier som hører under posisjon 09.08.