

DZIAŁ 9

KAWA, HERBATA, HERBATA PARAGWAJSKA (MATE) I PRZYPRAWY

Uwagi do działu

- 1.- Mieszanki produktów objętych pozycjami od nr 0904 do 0910 są klasyfikowane następująco:
 - (a) mieszanki z dwu lub większej ilości produktów objętych tą samą pozycją należy klasyfikować do tej pozycji;
 - (b) mieszanki z dwu lub większej ilości produktów objętych różnymi pozycjami należy klasyfikować do pozycji nr 0910.

Dodatek innych substancji do produktów objętych pozycjami od nr 0904 do 0910 lub do mieszanek, o których mowa w punktach (a) lub (b), nie wpływa na ich klasyfikację, pod warunkiem, że powstałe mieszanki zachowują podstawowe cechy towarów wymienionych w tych pozycjach. W przeciwnym wypadku powstałe mieszaniny nie są klasyfikowane w niniejszym dziale; te stanowiące zmieszane przyprawy lub zmieszane przyprawy korzenne należy klasyfikować w pozycji nr 2103.
- 2.- Niniejszy dział nie obejmuje pieprzu kubeba (*Piper cubeba*) oraz innych produktów objętych pozycją nr 1211.

UWAGI OGÓLNE

Niniejszy dział obejmuje:

- (1) kawę, herbatę i herbatę paragwajską (mate);
- (2) przyprawy, tzn. grupę produktów roślinnych (łącznie z nasionami itd.), bogatych w olejki eteryczne i substancje aromatyczne, które ze względu na charakterystyczny smak są używane głównie jako przyprawy.

Produkty te mogą być w całości, pokruszone lub w postaci sproszkowanej.

Uwaga 1 do niniejszego działu odnosi się do klasyfikacji mieszanin tych produktów objętych pozycjami od nr 0904 do 0910. Zgodnie z tą uwagą dodatek innych substancji do produktów wymienionych w pozycjach od nr 0904 do 0910 [lub mieszanin, o których mowa w punktach (a) lub (b) uwagi] nie ma wpływu na klasyfikację, **pod warunkiem**, że powstałe mieszaniny zachowują podstawowe cechy towarów objętych klasyfikacją do tych pozycji.

Odnosi się to w szczególności do przypraw korzennych i mieszanin przypraw korzennych, zawierających dodatek:

- (a) **rozcieńczalnika** (podstawy „smarującej”) dodanego dla ułatwienia odmierzania przypraw korzennych i ich rozprowadzenia w produkcie spożywczym (mąka zbożowa, mielone suchary, dekstroza itd.);
- (b) **barwników** spożywczych (np. ksantofilu);

- (c) produktów dodanych dla zwiększenia intensywności lub wzmocnienia aromatu przypraw korzennych (**synergetyk**), takich jak glutaminian sodu; substancji, takich jak **sól** lub **chemiczne środki przeciwutleniające** dodanych, zwykle w małych ilościach, dla zakonserwowania produktów i przedłużenia mocy aromatyzującej.

Przyprawy korzenne (łącznie z mieszankami przypraw korzennych), zawierające dodatek substancji objętych klasyfikacją w innych działach, ale mające własności aromatyzujące lub przyprawowe, pozostają objęte klasyfikacją niniejszego działu **pod warunkiem**, że dodana substancja nie wpływa na podstawowe cechy mieszanki jako przyprawy korzennej.

Niniejsza pozycja obejmuje również mieszaniny składające się z roślin, części roślin, nasion i owoców, (w całości, pociętych, pokruszonych, zmielonych lub sproszkowanych) gatunków objętych klasyfikacją do innych działów (np. działu 7, 9, 11 lub 12), stosowanych bezpośrednio dla aromatyzowania napojów lub do sporządzania wyciągów do produkcji napojów, jeżeli:

- (i) podstawowe cechy są nadawane przez jeden lub więcej gatunków przypraw wymienionych w którejkolwiek z pozycji od nr 0904 do 0910 (pozycje odpowiednio od nr 0904 do 0910);
- (ii) podstawowe cechy są nadawane przez mieszankę przypraw korzennych dwu lub więcej gatunków, objętych pozycjami od nr 0904 do 0910 (pozycja 0910).

Niniejszy dział **wyłącza** takie mieszanki, których podstawowe cechy nie są nadawane przez gatunki wymienione w punkcie (i) lub mieszanki, o których mowa wyżej w punkcie (ii) (**pozycja 2106**).

Niniejszy dział **wyłącza** ponadto:

- (a) warzywa (np. pietruszkę, trybulkę, estragon, rzeżuchę, słodki majeranek, kolendrę oraz koperek ogrodowy) objęte **działem 7**;
- (b) nasiona gorczycy (**pozycja 1207**); mączkę musztardową (nawet przetworzoną) (**pozycja 2103**);
- (c) szyszki chmielu (**pozycja 1210**);
- (d) niektóre owoce, nasiona i części roślin, które chociaż mogą być wykorzystane jako przyprawy częściej wykorzystywane są w produkcji perfumeryjnej lub medycynie (**pozycja 1211**) (np. strąki kasji, rozmaryn, dziki majeranek, bazylija, ogórecznik, hyzop, wszystkie gatunki mięty, ruta, szalwia);
- (e) zmieszane przyprawy lub zmieszane przyprawy korzenne (**pozycja 2103**).

0901 - KAWA, NAWET PALONA LUB BEZKOFEINOWA; ŁUPINKI I ŁUSKI KAWY; SUBSTYTUTY KAWY ZAWIERAJĄCE KAWĘ NATURALNĄ W KAŻDEJ PROPORCJI

- **Kawa, nie palona:**
- 0901 11 - - **Nie pozbawiona kofeiny**
- 0901 12 - - **Bekofeinowa**
- **Kawa, palona:**
- 0901 21 - - **Nie pozbawiona kofeiny**
- 0901 22 - - **Bezkofeinowa**
- 0901 90 - - **Pozostałe**

Niniejsza pozycja obejmuje:

- (1) surową kawę we wszystkich postaciach, tj. w owocach zebranych z krzewów; w ziarnkach lub nasionach z żółtawą skórą; w ziarnkach lub nasionach pozbawionych skóry;
- (2) kawę, z której wyekstrahowano kofeinę przez namoczenie surowych ziaren w roztworach różnych rozpuszczalników;
- (3) kawę paloną (z kofeiną lub bezkofeinową), nawet mieloną;
- (4) łuski i łupiny nasion kawowych;
- (5) substytuty kawy zawierające kawę naturalną w każdej proporcji.

Pozycja niniejsza **wyłącza**:

- (a) wosk kawowy (**pozycja 1521**);
- (b) wyciągi, esencje i koncentraty kawy (zwane czasem kawą rozpuszczalną) i produkty sporządzone na bazie tych wyciągów, esencji i koncentratów; substytuty kawy palonej nie zawierające kawy (**pozycja 2101**);
- (c) kofeinę, alkaloid kawy (**pozycja 2939**).

0902 - HERBATA, NAWET AROMATYZOWANA

- 0902 10 - **Herbata zielona (nie fermentowana) w bezpośrednim opakowaniu o zawartości nie przekraczającej 3 kg**
- 0902 20 - **Inna herbata zielona (nie fermentowana)**
- 0902 30 - **Herbata czarna (fermentowana) i herbata częściowo fermentowana, w bezpośrednim opakowaniu o zawartości nie przekraczającej 3 kg**
- 0902 40 - **Pozostała herbata czarna (fermentowana) i herbata częściowo fermentowana**

Niniejsza pozycja obejmuje różne odmiany herbaty otrzymanej z krzewów z rodzaju *Thea*.

Przygotowanie herbaty zielonej polega na ogrzaniu świeżych liści, zwijaniu ich i suszeniu. W przypadku czarnej herbaty liście są zwijane i poddawane fermentacji przed prażeniem lub suszeniem.

Niniejsza pozycja obejmuje również herbatę częściowo fermentowaną (np. herbata Ulung).

Niniejsza pozycja obejmuje kwiaty, pąki i pozostałości herbaty, jak również herbatę w proszku (liście, kwiaty i pąki) zebrane w granulki lub tabletki.

Herbata aromatyzowana na parze (np. w trakcie fermentacji) lub przez dodanie olejków eterycznych (np. olejku cytrynowego lub bergamotkowego), aromatów sztucznych (w postaci krystalicznej lub proszku) albo części różnych innych roślin lub owoców aromatycznych (takich, jak kwiaty jaśminu, suszona skórka pomarańczowa lub goździki) również jest zaklasyfikowana do niniejszej pozycji.

Niniejsza pozycja obejmuje również herbatę bezkofeinową, ale **wyłącza** kofeinę (**pozycja 2939**).

Pozycja niniejsza **wyłącza** ponadto produkty otrzymane w **inny sposób niż** z krzewów z rodzaju *Thea*, choć czasami są one nazywane „herbatami”, np.:

- (a) herbata paragwajska (mate) (**pozycja 0903**);
- (b) produkty do sporządzania naparów ziołowych zwane „herbatami” ziołowymi (oprócz „herbat” leczniczych), wymienione w **pozycjach nr 0813, 0909, 1211 lub 2106**;
- (c) „herbatę” żeńszeniową (mieszankę wyciągu z żeńszenia z laktozą lub glukozą) (**pozycja 2106**);
- (d) „herбаты” lecznicze (przeczyszczające, rozwalniające, itd.) stanowiące leki objęte **pozycją 3003 lub 3004**.

0903 - HERBATA PARAGWAJSKA (MATE)

Herbata paragwajska składa się z suszonych liści krzewu z rodziny ostrokrzewowatych, uprawianego w Ameryce Południowej. Jest ona znana pod nazwą „herbaty paragwajskiej” lub „herbaty jezuitów”. Herbata paragwajska jest używana do przygotowania naparów napoju o małej zawartości kofeiny.

0904 - PIEPRZ Z RODZAJU *PIPER*; SUSZONE LUB ROZGNIATANE LUB MIELONE OWOCE Z RODZAJU *CAPSICUM* LUB Z RODZAJU *PIMENTA*

- **Pieprz:**

0904 11 -- **Nie rozgniatany ani nie mielony**

0904 12 -- **Rozgniatany lub mielony**

0904 20 - **Owoce z rodzaju *Capsicum* lub z rodzaju *Pimenta*, suszone, lub rozgniatane lub mielone**

(1) Pieprz z rodzaju *Piper*

Termin ten obejmuje nasiona lub owoce wszystkich roślin pieprzowych z rodzaju *Piper*, z **wyjątkiem** pieprzu kubeba (*Piper cubeba*) (**pozycja 1211**). Główną odmianą handlową jest pieprz z gatunku *Piper nigrum*, który ma postać pieprzu czarnego lub białego. Ziarna czarnego pieprzu są uzyskiwane z niedojrzałych owoców pod wpływem suszenia na słońcu lub wędzenia owoców, czasami po poddaniu obróbce wrzącą wodą. Pieprz biały jest sporządzany z prawie dojrzałych owoców, z których przez namoczenie lub lekką fermentację usunięto zewnętrzną warstwę owocni. Biały pieprz jest często robiony przez zmielenie zewnętrznej części ziaren czarnego pieprzu. Pieprz biały, który w rzeczywistości jest żółtoszary, nie jest równie ostry, jak pieprz czarny.

Inną odmianą pieprzu jest pieprz długi (*Piper longum*).

Niniejsza pozycja obejmuje również pył i zmiotki z pieprzu.

Niektóre produkty znane pod nieprawidłową nazwą pieprzu są w rzeczywistości pimentem, np. pieprz indyjski, turecki, hiszpański, pieprz Cayenne, pieprz jamajski.

(2) Suszone lub rozgniatane albo mielone owoce z rodzaju *Capsicum* lub z rodzaju *Pimenta*

Owoce z rodzaju *Capsicum* należą zasadniczo do gatunku *Capsicum frutescens* lub *Capsicum annuum* i obejmują dwie główne grupy: chili i paprykę. Istnieje tu wiele odmian (pieprz Cayenne, pieprz Sierra Leone, pieprz zanzibarski, papryka hiszpańska, papryka węgierska itd.).

Owoce z rodzaju *Pimenta* obejmują również pieprz jamajski (znany również jako pieprz goździkowy, pieprz angielski i ziele angielskie).

Wspólną cechą tych owoców jest gorzki, mocny, palący, trwały smak; jest jednak wiele odmian rodzaju *Capsicum*, które nie mają ostrego zapachu (np. *Capsicum annuum* var. *grossum*).

Niniejsza pozycja **nie obejmuje** nie rozgniatanych i nie mielonych świeżych owoców z rodzaju *Capsicum* oraz rodzaju *Pimenta* (pozycja 0709).

0905 - WANILIA

Jest to owoc (lub ziarnko) rośliny pnącej z rodziny storczyków. Jest on barwy czarnawej i bardzo aromatyczny. Są dwa rodzaje wanilii, długa i krótka, jak również odmiana bardzo niskiej klasy znana jako wanilion (uzyskana z gatunku *Vanilla pompona*), której owoc jest miękki, prawie lepki i zawsze otwarty.

Pozycja niniejsza **nie obejmuje**:

- (a) oleożywicy waniliowej (zwanej czasem „rezinoidem waniliowym” lub „ekstraktem waniliowym” (pozycja 1302);
- (b) cukru waniliowego (pozycja 1701 lub 1702);
- (c) waniliny (pachnącego składnika wanilii) (pozycja 2912).

0906 - CYNAMON I KWIATY CYNAMONOWCA

0906 10 - **Nie rozgniatane ani nie mielone**

0906 20 - **Rozgniatane lub mielone**

Cynamon jest to wewnętrzna kora młodych gałęzi pewnych drzew z rodziny *Lauraceae* (Wawrzynowate). Cynamon cejloński, zwany także cynamonem przedniej jakości, występuje zazwyczaj w wiązkach blado zabarwionych pasków zwiniętej kory. Cynamon chiński (znany również jako cynamon kasja lub cynamon zwyczajny) jest uformowany z grubszych warstw kory brązowo prążkowanej; zazwyczaj występuje w postaci rolek jednowarstwowych.

Pozycja niniejsza obejmuje również odpady cynamonu znane jako „szczapy”, wykorzystywane głównie do produkcji esencji cynamonowej.

Kwiaty cynamonowca są suszone i przesiewane. Są one maczugowate w kształcie, o długości zazwyczaj nie przekraczającej 1 cm. Po zmieleniu są one mieszane z cynamonem.

Niniejsza pozycja obejmuje również owoc cynamonowca.

0907 - GOŹDZIKI (CAŁE OWOCE, KWIATY I SZYPUŁKI KWIATÓW)

Niniejsza pozycja obejmuje:

- (1) całe owoce goździkowca (o charakterystycznym, chociaż mniej wyraźnym smaku i zapachu goździków);
- (2) goździki (kwiaty goździkowca zebrane przed dojrzewaniem i suszone na słońcu);
- (3) drobne, szarawe, silnie pachnące szypułki goździków.

Niniejsza pozycja **wyłącza** korę i liście goździkowca (pozycja 1211).

0908 - GAŁKA MUSZKATOŁOWA, KWIAT MUSZKATOŁOWY I KARDAMONY

0908 10 - **Galka muszkatołowa**

0908 20 - **Kwiat muszkatołowy**

0908 30 - **Kardamony**

Niniejsza pozycja obejmuje:

- (a) **galkę muszkatołową**, okrągłą lub podłużną, nawet łuskana;
- (b) **kwiat muszkatołowy**, który jest strzępiastą osłonką galki muszkatołowej, znajdującą się między łuską zewnętrzną a jądrem; masa ta pocięta w paski, ma takie same, a nawet silniejsze, właściwości jak galka muszkatołowa; świeża ma barwę jasnoczerwoną, ale z wiekiem staje się coraz bardziej żółta, aż staje się krucha i przezroczysta jak róg; niektóre kwiaty muszkatołowe są koloru słomkowego, a nawet białe;
- (c) **kardamony**:
 - (1) **kardamon winogronowy**, zwany tak, gdyż odmiana ta rośnie w postaci ściśłych kiści, które czasem oferowane są w całości, ale częściej w postaci pojedynczych owoców o wielkości mniej więcej odpowiadającej pestkom winogronowym; owoce są białawe, trójgraniaste, jasne i błonkowane; są one wewnętrznie podzielone na trzy komory, zawierające wiele bardzo aromatycznych nasion o gorzkim, ostrym zapachu;
 - (2) **kardamony małe lub średnie**, podobne w budowie i właściwościach do kardamonów winogronowych, ale bardziej trójkątne i wydłużone;
 - (3) **kardamony duże**, trójkątne, o długości 27 do 40 mm i o brązowej łusce;
 - (4) **pieprz malagueta** lub „**rajskie ziarna**” (*Aframomum melegueta*) prawie niezmiennie występuje wyłuskany, w postaci małych, wydłużonych, kanciastych nasion, które błyszczą jak polakierowane, mimo szorstkiej powierzchni; są bezwonne, ale mają gorzki, palący smak podobny do smaku pieprzu.

0909 - NASIONA BIEDRZEŃCA ANYŻU, ANYŻU GWIAZDKOWATEGO (BADIANU), KOPRU, KOLENDRY, KMINU RZYMSKIEGO I KMINKU ZWYCZAJNEGO; JAGODY JAŁOWCA

- 0909 10 - Nasiona Biedrzeńca anyżu lub Anyżu gwiazdkowatego (Badianu)
- 0909 20 - Nasiona kolendry
- 0909 30 - Nasiona kminu rzymskiego
- 0909 40 - Nasiona kminku zwyczajnego
- 0909 50 - Nasiona kopru; jagody jałowca

Owoce te i nasiona są wykorzystywane do celów konsumpcyjnych jako przyprawy korzenne, do celów przemysłowych (np. w destylarniach) i do celów leczniczych. Są one objęte niniejszą pozycją nawet wtedy, gdy - szczególnie w wypadku nasion anyżu - są pakowane razem (np. w torebki), nasiona anyżku, w celu sporządzania naparów lub „herbat” ziołowych.

Nasiona anyżku są to jajowate, podłużnie paskowane, szarzielone nasiona Biedrzeńca anyżu, o bardzo charakterystycznym zapachu i aromacie. Badian jest to anyż gwiazdkowaty (drzewo anyżowe).

Nasiona kolendry, kminu i kminku są to aromatyczne nasiona roślin z rodziny baldaszkowatych, używane głównie do produkcji likierów.

Nasiona kopru, uzyskiwane z ziela przyprawowego, mogą być ciemnoszare, o silnym, przyjemnym zapachu lub bladezielone, o bardzo charakterystycznym słodkim zapachu.

Jagody jałowca są bardzo ciemnobrązowe, o odcieniu purpurowo-niebieskim, pokryte żywicznym pyłem. Zawierają czerwonawą aromatyczną miazgę, o gorzkim i lekko słodkim smaku, z trzema małymi i bardzo twardymi pestkami. Jagody te są używane do aromatyzowania różnych napojów alkoholowych (np. gin), do kapusty kiszonej, różnych produktów spożywczych oraz do ekstrakcji olejku eterycznego.

0910 - IMBIR, SZAFRAN, KURKUMA, TYMIANEK, LIŚCIE LAUOWE, CURRY I INNE PRZYPRAWY KORZENNE

- 0910 10 - Imbir
- 0910 20 - Szafran
- 0910 30 - Kurkuma
- 0910 40 - Tymianek; liście lauowe
- 0910 50 - Curry
- Inne przyprawy korzenne:
- 0910 91 - - Mieszanki wymienione w uwadze 1 (b) do niniejszego działu
- 0910 99 - - Pozostałe

Niniejsza pozycja obejmuje:

- (a) **korzeń imbiru** (łącznie ze świeżym korzeniem imbiru, tymczasowo zakonserwowanym w solance, niezdatnym w tym stanie do natychmiastowego spożycia); imbir zakonserwowany w syropie jest **wyłączony (pozycja 2008)**;
- (b) **szafran**, składający się z suszonych znamion słupka i pręcików kwiatów krokusa szafrana (*Crocus sativus*); może występować w postaci pomarańczowo-czerwonego proszku o silnym, przenikliwym i przyjemnym zapachu; zawiera składnik barwiący o małej trwałości; używany jest jako przyprawa oraz w cukiernictwie i medycynie;
- (c) **kurkumę** (*Curcuma longa*), zwaną czasem nieprawidłowo „szafranem indyjskim” ze względu na żywą żółtą barwę; korzeń kurkumy jest sprzedawany w całości lub częściej w postaci sproszkowanej;
- (d) **tymianek** (łącznie z tymiankiem dzikim) oraz **liście laurowe**, także suszone;
- (e) **proszek curry**, składający się z mieszanki kurkumy i różnych innych przypraw korzennych w różnych proporcjach (np. kolendry, czarnego pieprzu, kminu, imbiru, goździków) oraz innych substancji aromatyzujących (np. czosnek w proszku), które aczkolwiek nie są objęte niniejszym działem, często są wykorzystywane jako przyprawy korzenne;
- (f) **nasiona koperku** (*Anethum graveolens*) oraz **nasiona kozieradki** (*Trigonella foenum graecum*);
- (g) **mieszanki** produktów objętych pozycjami od nr 0904 do 0910, gdy poszczególne składniki są wymienione w różnych pozycjach, np. mieszanki pieprzu (pozycja 0904) z produktami zaklasyfikowanymi w pozycji nr 0908.