

TUDOMÁNYOS DIÁKKÖRI DOLGOZAT

Betlehem Viktória

2013.

Nemzeti Közszolgálati Egyetem Rendészettudományi Kar
Vám és Pénzügyőri Tanszék

A kávé és kávétartalmú készítmények áruosztályozása
2013.

Szerző

Betlehem Viktória
Vám- és jövedékigazgatási szakirány

Konzulens

Zsitnyánszky Lilla
pénzügyőr százados szaktanár

Külső konzulens

dr. Szűcs Richárd Ferenc
pénzügyőr őrnagy

Külső konzulens

Kállóné Gallé Júlia
pénzügyőr alezredes

Tartalomjegyzék

1. Témaválasztás indoklása.....	4
2. A kávé története.....	6
2.1 A kávébab eredete	6
2.2 Elterjedésének titkai	8
3. Mi a kávé?	10
3.1 A kávébab betakarítása.....	11
3.2 A kávé feldolgozása	12
3.2.1. Száraz feldolgozás	12
3.2.2. Nedves feldolgozás	13
3.2.3 A kávébab pörkölése	13
3.3 A kávé típusai	14
3.3.1 Zöld kávé	14
3.3.2. Instant kávé.....	15
3.3.3. Koffeinmentes kávé	16
3.3.4. Ízesített kávé	16
4. Mi a koffein?	17
4.1 A kávé élettani hatásai.....	18
5. Különleges babkávék.....	20
6. A Kombinált Nomenklátúra és az áruosztályozás- áruismeret	22
6.1 Az áruosztályozás értelmezési szabályai.....	24
6.2 Az áruosztályozás jogi alapjairól röviden:	26
7. A kávé és kávé alapuló készítmények árucsoport szerinti ismertetése.....	28
8. Érdekességek / Kávégyártáshoz felhasznált- és kávéfogyasztáshoz kapcsolódó termékek áruosztályozása, illetve ezekhez kapcsolódó áruosztályozási rendelkezések	36
Az egyes kávék és kávé tartalmú vagy a kávé kapcsán szóba jöhető egyes termékek osztályozása:	39
9. A kávé törvényi szabályozásának rövid bemutatása	44
10. Összegzés	46
Felhasznált irodalom.....	47

Mottó

„A kávé az átlag ember aranya, és mint az arany maga, úgy a kávé is a fényűzés és a nemesség érzetét kelti minden emberben.”

Abd-al-Kádir (1587)

1. Témaválasztás indoklása

Néhány évszázada még csak egy egyszerű növény, mára gazdaságokat mozgató és fenntartó, mindennapi ital. Mégpedig olyan ital, ami meghatározó szerepet kap az emberek hétköznapijában. Bármelyik földrészen is járunk és bármelyik napszakban biztos, hogy találkozunk vele valamilyen formában. Mióta felfedezték jótékony hatásait, behálózta az egész világot. Szeretik, becsülik nemes ízéért, finom illatáért, frissítő, élénkítő hatásáért. Kultúrától és vallástól függetlenül fogyasztja ital formájában az emberiség. Az egyik legnépszerűbb élénkítő ital a világon. Színe és jellegzetes illata összetéveszthetetlen, formája, alakja és kiszerelése viszont nagy változatosságot mutat. A reggeli gőzölgő kávétól kezdve a desszerteken keresztül a csokoládéig szinte mindenhol jelen van. Ahogyan az én életem részévé is vált még nem is olyan rég. Mert ha az ember egyszer elkezdi, bizony függővé válik. Sokan nem tudnak lemondani a kávézásról, szinte szertartásként beépül a napi rutinba. Hazánkban a fogyasztása valóságos szenvedéllyé vált, otthon és munkahelyünkön, utazás vagy szórakozás közben is rendszeresen és szívesen is isszuk. Már gyermekként felkeltette érdeklődésünket, miért is isszák szüleink, nagyszüleink és rokonaink ezt az aromadús forró folyadékot. Gyereknek persze nem szabad, de ettől csak még nagyobb volt a kíváncsiság, hogy milyen lehet ez a tiltott ital, mint valami varázslatos, titkos, bűvös dolog. Rokonaink akármikor találkoztak és összeültek egy asztalnál, mindhiába középpontja volt a beszélgetéseknek. A mai személytelen világban az emberi kapcsolatok felszínesebbé váltak és az embereknek kevesebb idejük van barátaikra, szeretteikre, amit egy kis odafigyeléssel és apró gesztusokkal meg lehetne oldani. Nem létezik olyan probléma, melyen egy kávéval vagy teával egybekötött beszélgetés ne segítene. Egyfajta összekötő kapocs ember és ember között.

Egyrésztől érdekelt a gondolat, hogy utánajárjak a híres fekete történetének, tulajdonságainak, hatásainak illetve kereskedelmével kapcsolatos adatoknak. Mivel az egyik

legfontosabb kereskedelmi termény, importjára és exportjára vonatkozóan számos adat létezik. Másfelől fontosnak tartottam e téma tudományos hátterének felkutatását és megismerését áruosztályozási és jövedéki szempontból, mivel a közeljövőben munkám részét képezheti. Mindamellettt döntésemben nagy segítséget jelentett ezen tantárgy iránti érdeklődésem és felkészítő tanárnőm odaadó közreműködése. Dolgozatomban azt kívánom bemutatni, hogy mennyire fontos az áruosztályozási szabályok ismerete és azok megfelelő alkalmazása a helyes vámtarifaszám megállapításánál.

Bízom benne, hogy az elkészült anyag választ ad bizonyos kérdéskörökre és tartalmaz új, és érdekes információkat.

2. A kávé története

2.1 A kávébab eredete

„Amióta sok száz évvel ezelőtt a kávébab megindult vándorútján Északkelet- Afrikából Arábia irányába, többféleképpen alakította a történelmet.”¹ A Vörös-tengeren való átkelés lehetőségére volt szükség ahhoz, hogy ne csak Afrikában és Közel-Keleten, hanem az európai kontinensen, valamint az angol és az amerikai földrészen is meg tudja változtatni a gazdasági, társadalmi és a politikai életet. „A kávé sokakat gazdaggá, másokat földönfutóvá tett, megolajozta az emberi kommunikáció kerekeit, serkentette a kreativitást, erőt adott a fáradtagnak, és világszerte rengeteg rajongójának lett napi szükséglete.”²

2.1.1. Legendák és rejtélyek

A kávé eredete mára a legendák és mítoszok ködébe vész. Annyi legenda keletkezett, hogy a feltaláló nevével, a feltalálás időpontjával, illetve az ital tulajdonságainak és a szervezetre gyakorolt hatásainak felfedezésével kapcsolatban is számos elmélet létezik. Orvosok, jogászok, költők és filozófusok mind más és más elméletet képviseltek, s nagy elismerés járt az úgynevezett felfedezési elképzelésnek. Így tehát a középkori Arábiában, majd a 17. századi Európában bőségesen keletkeztek az érdekesebbnél érdekesebb mesék. Az egyik és talán a legvalószínűbb történet szerint már i.e. 300 körül felfedezték a kávészemek frissítő hatását.

2.1.2. Száraz füge vagy fekete ital

A történelmi beállítottságú, valamint az élénk képzelőerővel megáldott kutatók egészen a bibliai ótestamentumi történetekig vezették vissza a kávébab történetét, és azt mondták, „hogy a kávébab volt az a „száraz füge”, amit Abigail adott Dávidnak, illetőleg Boáz Ruthnak.”³ Vannak olyanok, akiknek meggyőződése volt, hogy a kávé azonos a spártaiak „fekete italával”. Petrus de Valle, egy nevezetes itáliai utazó azt gondolta, hogy a trójai háború idejéből származik a kávé, valamint azt nyilatkozta, hogy „a szőke Heléna Priamosz király udvara hölgyeinek társaságában a családjára és országára hozott szerencsétlenség miatti gyászos gondolatokat néha egy-egy csésze kávéba fojtotta”. Mások úgy vélték, hogy

¹ Banks, Mary ; McFadden, Christine ; Atkinson, Catherine - Nagy kávéenciklopédia, Budapest, Jászöveg Műhely, cop. 2002, 10. oldal

² Banks, Mary ; McFadden, Christine ; Atkinson, Catherine - Nagy kávéenciklopédia, Budapest, Jászöveg Műhely, cop. 2002, 10. oldal

³ Banks, Mary ; McFadden, Christine ; Atkinson, Catherine - Nagy kávéenciklopédia, Budapest, Jászöveg Műhely, cop. 2002, 10. oldal

Homérosz Odüsszeiájában a nepenthének nevezett „varázsos szer”, amit Helena kevert a borba -,„mely feledést hoz a bajra, mindenre”, nem más, mint kávé.

Egy 18. században élt szerző – Banesius - egyik tanulmányában azt a teóriát állította, hogy mivel a kávé gyógyhatású szer és véletlenül fedezték fel a legtöbb gyógyszert, tehát ennek is a felfedezése nagyrészt a véletlen műve, hasonlóan a többi gyógyszeréhez. Saját elméletét követve Banesius a későbbiekben előadja a táncoló kecskék jól ismert meséjét. Miszerint egy ifjú kecskepásztor gyakran vitte kecskéit a közeli hegyi legelőre, ami egy kolostor szomszédságában volt található. A pásztor ámulatára a nyája hetente két vagy három alkalommal az egész éjszakát ébren töltötte. Arra a következtetésre jut, hogy az állatok minden bizonnyal ettek valamit, és az okozza a furcsa viselkedést, tehát úgy dönt, kimegy a mezőre és megnézi mi lehetett a csodanövény. A kolostor mellett növekedett egy különleges, ismeretlen bokor aminek piros bogyóit a kecskék lelegelték. Összeszedte a titokzatos bokor gyümölcseit és tapasztalatairól beszámolt a közelben lakó szerzeteseknek. A szerzetesek, megegyezve abban, hogy az ördög művéről van szó, azonnal elégették a megrontó hatású hegyi cserje bogyóit. De a bogyók olyan isteni aromát árasztottak magukból égés közben, hogy a szerzetesek kíváncsiságukban összegyűjtötték az elégett bogyókból megmaradt port, s főzetet készítettek belőle. Az így készült főzetet megitták és rájöttek arra, hogy képesek egész éjszaka fennmaradni. A kellemes élménytől felbátorodva naponta ittak a főzetből a többi szerzetessel, így a szokásos fáradtságuk és álomosságuk elillant és nagyobb buzgalommal tudtak részt venni az éjszakai istentiszteleteken. Ezután kezdték el használni őket gondolkodásuk serkentésére, valamint az éjféli imádkozások megkönnyítésére: így lett az ördög művéből az ég ajándéka.⁴

2.1.3 A mozlím megközelítés

A mozlímoknak másik meséjük is volt, amiről Douglas azt mondta: „ szebb, mint Banasiusé, de legalább annyira hihetetlen”. A mozlímok azt állították, hogy a Gondviseléssel való különös viszonyuknak köszönhetően, valamint, hogy megerősödjenek „ilyen jótékony hatású italtól”, Gábiel arkangyal kapta a feladatot, hogy felfedje Mohamed próféta előtt a kávé erényeit és készítésének módozatait.

Egy másik legenda szerint Omár dervis arról volt híres, hogy imáival meg tudta gyógyítani a betegeket. Szülővárosából, Mokkából elúzték, így egy sivatagi barlangban kellett meghúznia

⁴ <http://www.kfki.hu/~cheminfo/hun/teazo/kave/kave1.html> Lekérdezés időpontja: 2013-10-03

magát; amikor már majdnem éhenhalt, a közelben lévő bokorról szedett néhány bogyót amiket nyersen megevett. Túl keserűnek találta a gyümölcsöket, úgyhogy tűzön megpörkölte, hátha így javít az ízükön. A kifinomult ízlésű férfi rájött arra, hogy a bogyókat meg kell főzni, hogy azok megpuhuljanak. Az illatos főzetet megitta, ami azonnal visszaadta neki életerejét, s ez az állapot még több napig kitartott. A történet végén betegek zárandokolnak a barlanghoz Mokkába orvosi tanácsokért. Őket is megkínálja Omár a főzetből, mire a betegek – elvégre legendáról van szó- természetesen meg is gyógyulnak. Miután a csodás gyógyulások híre eljutott Mokkába, Omár nagy dicsőségében térhetett vissza szülőhelyére, így vált később ő a város védőszentjévé.⁵

2.2 Elterjedésének titkai

A kávénövény Etiópiában és Afrika csücskében őshonos, ahol mindmáig vadon terem. Ellenben a kávé termesztését és terjesztését Arábiának, mai nevén Jemennek köszönhetjük. Népszerűségének kezdetén Jemen a világ egyik legnyüzsgőbb helye volt. Bizonyos források alapján a kávétermesztés időszámításunk szerint 575-ben alakult ki Jemen városában. Annyi biztos, hogy a XV. századra a termelés virágzott az országban, ahonnan világhódító útjára indult. Ahogy a kínaiak számára a tea, úgy az araboknak a kávé volt féltve őrzött kincsük. A kávébab a kávénövény magja: ha felhasítjuk a cseresznyére emlékeztető termést, és kiszedjük a gyümölcshúsba ágyazott magokat, akkor azok terméketlenné válnak. Ezért csak mag formájában lehetett kivinni Arábiából abban az időben.

Az egyik legenda utal arra, hogyan jutott el a kávé egyáltalán Etiópiából Arábiába. E történet szerint fekete bőrű rabszolgákat szállítottak Etiópián keresztül Arábiába, akik kávékészletet vettek magukhoz. Magukkal vitték az egész, cseresznyéhez hasonló bogyókat, hogy az úton legyen mit enniük- így jutott a kávé termése Arábiába. Másik legenda szerint az arabok saját maguk vitték el a kávé Sri Lankára 1505-ben. Ám a kávé terjesztéséért leginkább tisztelt személy Baba Budan, egy mekkai zárandoklatról tartott hazájába, ahonnan a magával hozott termékeny magokból kisarjadó növényekkel terjesztette el a kávé Keleten.

Az 1600-as évekre holland, olasz, francia és német kereskedők versenyeztek egymással, hogy meghonosítsák a növényt a tengerentúli gyarmatokon is. Az úgynevezett verseny győztesei 1616-ban a hollandok lettek, amikor Hollandiába szállítottak egy kávénövényt,

⁵ Banks, Mary ; McFadden, Christine ; Atkinson, Catherine - Nagy kávéenciklopédia, Budapest, József Műhely, cop. 2002, 12. oldal

amelynek szaporítása révén 1658-ra kávéültetvényeket létesítettek Srí Lankán, ahol megkezdték a termesztését. Az arab monopólium ellenére a kávébab igen korán eljutott Nagy-Britanniába, valamint az európai kontinensre.⁶ Kisebb zacskókban például kereskedők, diplomaták, üzletemberek és utazgató írók is hoztak Európába, ami nem sokkal később felkeltette a kereskedők érdeklődését is.⁷

Az első szállítmányok Európába való érkezésének időpontját nem tudjuk pontosan, körülbelül az 1600-as évekhez vezethető vissza. Minthogy a velencei kereskedők régóta hajóztak keleti vizeken, és megannyi kereskedelmi ügyletet bonyolítottak, széles körben elfogadott nézet szerint az első európai kávéimportőrök ők voltak. Nem sokkal később a hollandok is részt vettek a kávé behozatalában; a kereskedelmi feljegyzések 1616-tól tudnak mokka kávészállítmányokról, bár azokat először csak ázsiai és újvilági gyarmataikra vitték, ezért csak 1661-ben érkezett meg az első nagyobb küldemény Hollandiába.

Körülbelül a 17. század közepére a kávé eljutott Európa legtöbb jelentős kikötőjébe az útvonalak révén: Hamburgba, Amszterdamba, Londonba és Marseilles-be, de a rendszeres útvonalak később alakultak ki. A kávé 1660-as években megérkezett Észak-Amerikába is, ahová valószínűleg holland gyarmatosítók juttatták el. Egy évszázaddal később megindult visszafelé az Atlanti-óceánon, amikor Lisszabon fele vette az irányt az első kávé szállítmány. Nagyjából 1714-ig nem sikerült kávénövényeket szállítani Hollandiából Franciaországba, ám ebben az évben XIV. Lajosnak egy fácskát küldtek Amszterdamból. A növényt a francia uralkodó Párizsban lévő botanikus kertjébe szállították, és nyomon követhetően ez lett az őse a legtöbb francia gyarmaton. Egy évvel később Bourbon városába is szállítottak kávénövényeket, így az ország nemsokára kávéexportőrré vált. Egyetlenegy növénynek köszönhetően a kávétermelés terjeszkedni kezdett.

A hollandok először 1718-ban vitték kávénövényeket Dél-Amerika északkeleti partvidékén elterülő gyarmatukra, Suriname-ra, így ez volt az első alkalom, hogy ma a világ kávétermelési központjának számító földrész kávéát látott. A következő évtizedben Brazíliában is létesítettek ültetvényeket, ám a portugálok egy másik változatot telepítettek. Guatemalában 1750-1760 között jelent meg a kávé.

Csaknem két évtizeddel később Kubából Costa Ricába szállítottak növényeket, így Mexikó is megismerkedett a kávétermesztéssel. 1825-ben a Rio de Janeiro környéki

⁶ Jon Thorn, Michael Segal – Ínyencek kézikönyve, GABO könyvkiadó 2008, 8. oldal

⁷ Banks, Mary ; McFadden, Christine ; Atkinson, Catherine - Nagy kávéenciklopédia, Budapest, Jászöveg Műhely, cop. 2002, 22. oldal

ültetvényekről növényeket vittek Hawaiira, ahol a mai napig folyik a termesztés, az USA egyetlen termőhelyén. 1878-ban brit telepesek honosítják meg Kenyában a kávéipart és vezetik be a brit kelet-afrikai kávétermesztést. 1887-ben a franciák ültetvényeket létesítenek, és 1896-ban kávécserjéket ültetnek Ausztráliában.

3.Mi a kávé?

A kávé szó a *Coffea* növénynemzetség latin nevéből származik. A nemzetség a Rubiaceae családba tartozik, amely több mint 500 nemzetséget és 6000 fajt foglal magában, többségében trópusi fákat és cserjéket. Egy 18. században élt svéd botanikus: Carl von Linné határozta meg először a nemzetséget, de tulajdonképpen a mai napig nincs teljes egyetértés a növény pontos rendszertani helyét illetően. A nemzetségen belül legalább 25 különböző főfaj létezik, amelyek mindegyike a trópusi Afrikában és az Indiai-óceán egyes szigetein őshonos. A *Coffea* nemzetség minden faja fás szárú, ám akadnak közöttük akár több méter magasra megnövő fák és alacsonyabb cserjék is. Az éretlen bogyók zöld színűek, melyek az érés során a sárgától a pirosra keresztül egészen a sötétvörösig, vagy a liláig változtatják színüket.

Megkülönböztetünk két fontosabb és két kevésbé fontos fajt: az egyik legfontosabb az 1753-ban meghatározott *Coffea arabica*, ez a fajta adja a világ kereskedelmének 75%-át, a minőségi kávé, azaz az arabica kávébabot. Az arabica kávéban belül megkülönböztetünk Braziliában termesztett „brazil típusú” kávébabot, illetve a világ többi részéről származó „más gyenge kávéfajták” babjait. A másik legfontosabb faj, a *Coffea canephora*, amelyből nyerik a robusta kávébabot. A robusta a keményebb, az erősebb ízű kávébab, amely jobb ellenálló-képességgel és nagyobb koffeintartalommal rendelkezik. Többnyire az arabica kávé ízének elmélyítésére használják.⁸

Az átlagos arabica növény egy nagyobb bokor, amit sötétzöld, ovális alakú levelek borítanak. Termése élénkpiros, cseresznyére emlékeztető bogyó, aminek alakja szintén ovális, és többnyire két, kicsit lapított magot rejt: ezt nevezik kávébabnak. A robusta fajba tartoznak bokrok vagy akár tíz méter magasra is megnövő fák. A faj termései körülbelül tizenegy hónap alatt érnek meg. A magok



1. kép – kávé növény.
Forrás: Internet

⁸ Jon Thorn, Michael Segal – Ínyencek kézikönyve, GABO könyvkiadó 2008, 15. oldal

oválisak, és kicsit kisebbek, mint az arabica kávébabok. A robusta kávé leginkább Braziliában, Nyugat- és Közép- Afrikában és Délkelet- Ázsia szerte terem.⁹

A kávé két fajtája, az arabica és a robusta, telepítés után általában 3-4 év elteltével teremnek először, és termőképességük a környékenyektől és a gondozástól függően 20-30 év. Ezt követően újra kell telepíteni az ültetvényt. Mind az arabica, és mind a robusta sok napfényt és csapadékot igényel.

3.1 A kávébab betakarítása

A telepítést követően körülbelül a harmadik évben a kávécserje az ágak mentén sorokban vagy fűtőkben megtalálható termést hoz. Viszonylag gyorsan csírázik, egy évben nagyjából 30- 50 cm-es magasságot is elérhet. Általában 3 méteres magasságig engedik nőni, azért hogy a szedést megkönnyítsék, de egyébként 4-8 méter magasságra is megnőhet. A kávébab igazából a kávécserje termésének a magja. A termés tojás alakú, és kicsit a cseresznyére emlékeztető. A magokat gyümölcshús veszi körül. Akkor szüretelhető a kávé, ha ez a bogyó élénkpirosra színeződik. Minden egyes kávészem lédús, édeskés gyümölcshúsba van beágyazódva, melyet három rétegű vastag burok véd. Az első réteg a gyümölcshús, amit egy nyálkásabb réteg követ, végül a kávészemet borító héj. Mindezekkel a rétegekkel körülölelve helyezkednek el a kávébabok egymással szembefordulva, általában termésenként kettő. Az arabica bogyók 6-8 hónap alatt érnek be, a robusta beérése pedig 9-11 hónap. Tehát egy évben csak egyszer lehet betakarítani a termést, főként a száraz évszakban szüretelik, amikor a szemek fényesek és pirosak. Azokban az országokban, ahol nem válik szét élesen az esős és a száraz évszak, például Kenyában és Kolumbiában, elképzelhető, hogy évente kétszer is virágzik a fa, ilyenkor a fő szüretet követhet egy második szüret is.¹⁰

Így függ a szüretetek száma a földrajzi elhelyezkedéstől. Mindegy, hogy a betakarítást kézzel vagy géppel végzik, alapvetően két módszerrel dolgoznak. Az egyik az, amikor egyszer teljesen leszüretelik, amely során egy menetben az ültetvény összes termését leszedik. A másik módszer a válogató szüretelés, amikor 8-10 naponta mennek végig az ültetvényen, és csak a teljesen beérett bogyókat szedik le. A leszedett bogyók mennyiségét befolyásolja a cserje mérete, illetve az ültetvény kiterjedése. Átlagosan egy szedő naponta nagyjából 50 -100 kg bogyót tud leszedni. A kávébab tömege valójában az egésznek csak a 20%-át teszi ki, így

⁹ <http://www.kavezona.hu/kavefajtak.html> Lekérdezés időpontja: 2013-09-12

¹⁰ Tamás Jenő- Espresso, Pécsi Direkt Kft. Alexandra Kiadója, 16. oldal

naponta az átlag szedőnként 10-20 kg bab körül mozog. A szállításra kész kávébabot 45 vagy 60 kg-os zsákokba teszik, így számították ki, hogy körülbelül 3-6 nap munkába kerül egy zsák kávébab megtöltése.¹¹

3.2 A kávé feldolgozása

Alapvetően két módszert különböztetünk meg a kávé feldolgozását illetően, ám mindkettő kihatással van az eladásra kínált bab minőségére és árára egyaránt. A hangsúly mindkét feldolgozási mód esetében a zöld kávészemekről való héj eltávolításán van. Brazíliában mostanában sikeresen alkalmaznak egy átmeneti megoldást, amelynek eredményeképpen megjelent a „félíg mosott” vagy a „pépesített természetes” (mosatlan) kávébab elnevezésű termék. A száraz feldolgozás eredménye a „természetes” avagy mosatlan kávébab, míg nedves eljárással mosott vagy félíg mosott kávébabot kapunk végtermékként.

A jobb minőségű kávébabot „nedves eljárással” dolgozzák fel. Az úgynevezett nedves módszer esetében végbemegy az erjedés folyamata. Ezért ez a módszer munkaigényes, és csak a minőségi arabica fajták esetében használatos. Erről a kávéról mondják néha, hogy „mosott” kávé. A nedves módszerrel történő feldolgozás esetében megmarad a magok eredeti minősége, mivel kevésbé károsodnak a feldolgozáskor. A betakarítást követően szükséges minél hamarabb eltávolítani a magok termésburokát, később ugyanis ennek az eltávolítása már nehezebb lenne és így a szemek jobban károsodhatnak.¹²

3.2.1. Száraz feldolgozás

A kávé feldolgozásának legegyszerűbb és legolcsóbb hagyományos módja, amit általában a gyengébb minőségű kávébabnál használnak. A betakarított termést szétterítik egy lapos és ideális esetben napos felületen, amit időnként meggereblyéznek, nehogy erjedésnek induljon. Azonnal letakarják, ha csökken a hőmérséklet, vagy esik az eső.

Körülbelül négy hét elteltével, amikor a nedvességtartalma visszaesett az eredeti 12%-ára, a bogyókat száraznak tekinthetjük. Ebben az állapotban a bogyó külső héja sötétbarna színt nyer és törékennyé válik.

A szárítás bonyolultabb, mint ahogy első hallásra tűnik, mert ha túlszárítják a bogyókat, akkor a hántolás során könnyebben megsérülnek a kávészemek, ami a következő fázis.

¹¹ Jon Thorn, Michael Segal – Ínyencek kézikönyve, GABO könyvkiadó 2008, 17. oldal

¹² Rudnay János- A kávé, Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1976, 52. oldal

Viszont ha nem száradnak ki kellően a bogyók, akkor könnyen bepenészedhetnek, esetleg más gombás fertőzések támadhatják meg a termést.

3.2.2. Nedves feldolgozás

A másik módszer a nedves eljárás, ami nagyobb beruházást igényel és több figyelmet, viszont ennek során jobban megőrzi a kávébab jellegzetes aromáját, sőt a termés alig sérül. A két módszer közötti alapvető különbség az, hogy az utóbb említett eljárás során a gyümölcshúst azonnal eltávolítják a kávészemekről, vagyis a bogyókat nem szárítják meg előbb, mint a száraz eljárás során.

A gyümölcshúst és a bogyóhéjat vizes kimosással választják el a még héjas kávébabtól. A mosócsatornákat úgy alakítják ki, hogy a folyamat során a könnyebb, éretlen magokat elkülönítik a nehezebb, érettektől. Erre a műveltre tökéletesen alkalmas az Aagaard- féle osztályozószita. Aagaard norvég kávétermesztő találta ki azt a rendszert, hogy egy rázószitán keresztül juttatja a kávébabot a vízestartályba. Először a nagyobb, nehezebb kávébabok merülnek le a szitán. A nedves eljárás eredménye a kiváló minőségű, egységes méretű kávébab.¹³

3.2.3 A kávébab pörkölése

A feldolgozás egyik legfontosabb fázisa a kávé pörkölése, melyre szakemberek ügyelnek. A kávé pörkölése voltaképpen művészet. Az eljárás során különleges ízek és aromák alakulnak ki a kávéban, vagyis pörkölés nélkül nem éreznénk azt a bizonyos aromát a csészében. A nyers kávébab megfelelő tárolási kritériumok betartása mellett évekig is eltartható. A pörkölés úgynevezett forgódobokban történik, magas – 160 és 200 C° közötti – hőmérsékleten, amelynek során kémiai folyamatok játszódnak le, többek között a keményítők átalakulnak cukrokká, amelyek később karamellizálódnak, illetve a fehérjék peptidekké alakulnak, és bizonyos savak lebomlása mellett megváltozik a kávé színe is. Tehát megváltozik a kávébab sejtszerkezete. A nedvességtartalom és a szén-dioxid elég, és a sötétebb pörköléskor tiszta szén képződik.

¹³ Jon Thorn, Michael Segal – Ínyencek kézikönyve, GABO könyvkiadó 2008, 19. oldal

A pörkölés lelke az aromaolajok képződése. Nevezik őket kávéeszenciának, kávéolajnak vagy kaffeolnak. Ezek illékonyak, valamint ezek hordozzák az ízeket és az aromákat egyaránt. Fontos tudnivalója, hogy a vízben oldódik, ezért érezzük ezeket az ízeket és aromákat a lefőzött kávéban. A pörkölés következtében a szemek térfogata megnő, viszont elveszítik eredeti súlyuk megközelítőleg negyed részét. A pörkölt kávé legnagyobb ellensége az oxigén, mert amint érintkezésbe kerülnek egymással, a felszínre vándorolt aromák kezdenek elveszni. A felszínre kicsapódott olajok hamar oxidálódnak, ami nemkívánatos avas íz kialakulásához vezet.¹⁴

A pörkölés során megkülönböztetünk fokozatokat, mégpedig világosra-, közepesre-, közepesen erősre, sötétre- valamint nagyon sötétre pörkölt kávé.

Ámde a pörkölés maga is okozhat váratlan károsodásokat. Például ha a hőmérséklet nem éri el a meghatározott Celsius fokot és nem a kívánt ideig történik a pörkölés, akkor az olajok nem csapódnak ki a kávészemek felszínére, így tehát nem alakul ki az elvárt íz. Ezzel ellentétben pedig, ha túl magas hőmérsékleten pörkölik vagy túl hosszú ideig, akkor az végkifejlet égett ízű lesz. A legtöbb kávépörkölőt gázzal fűtik, amelyet az első percekben körülbelül 290 Celsius fokra hevítik, hogy a szabad nedvességtartalom elpárologjon. Ezt követően távozik a kávébabban maradt nedvességtartalom pattogó hangot hallatva. A kávészemek 200 Celsius fokos hőmérsékleten kezdenek barnulni, és ettől a ponttól kezdődik az olajok felszínre vándorlása.¹⁵

3.3 A kávé típusai

3.3.1 Zöld kávé

Természetesen színéről kapta a nevét a zöld kávébab, formája pedig nagyon hasonlít barna megfelelőjéhez, viszont sokkal egészségesebb nála. Méghozzá azért, mert az ízletes kávé élvezete mellett zsírégető és antioxidáns hatása

van, ami csökkenti az éhségérzetet és rengeteg energiát ad anélkül, hogy megdobogtatná a



2. kép- Zöld kávé
Forrás: Internet

¹⁴ Rudnay János- A kávé, Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1976, 52. oldal

¹⁵ Jon Thorn, Michael Segal – Ínyencek kézikönyve, GABO könyvkiadó 2008, 35. oldal

szívet. A zöld kávé a koffeintartalmának köszönhetően felfrissít, élénkít, aktivizál, pedig a benne található koffein nem ugyanaz a fekete kávéban található koffeinnel. A fekete kávé koffeintartalma más összetételű, ezért csak rövidtávra és hirtelen aktivizálja a szervezetet, ellentétben a zöld kávéban található koffeinnel, ami lassabban és hosszabb időre éri el ugyanezt a hatást. A zöld kávé fogyasztó tulajdonságait egy antioxidánsnak, a klorogénsavnak (ez a sav egyébként a napraforgóban, a sárgarépában, a paradicsomban és az articsókában is megtalálható) köszönheti. A kutatók megállapították, hogy ez az anyag gátolja a glükóz felszívódását a vékonybélben, valamint a glükóz felszabadulását a májból a keringési rendszerbe. Amerikában a fogyókúrázók körében elterjedt a zöld kávé kivonatot tartalmazó kapszula. Kutatások igazolják, hogy azok, akik heteken keresztül szedték a kivonatot gyors fogyásról számoltak be, anélkül hogy az életvitelükön vagy az étkezési szokásaikon bármit is változtattak volna.¹⁶

3.3.2. Instant kávé

A köztudatban elterjedt felfogás szerint a babkávéból főzött italokat hívják igazi kávénak, a porból készült kávékat pedig rosszabb minőségűnek gondolják, pedig az instant kávé is igazi kávé. Szintúgy babkávéből főzött termék, mégis majdnem mindenki abban a hitben van, hogy eredendően rosszabb minőségű ital készíthető belőle. Készítésének folyamata az úgynevezett fagyasztva szárítás. A



3. kép- Instant kávé
Forrás: Internet

technológia lényege, hogy a nyers kávébabot a kívánt stílusban megpörkölik, azután egy hatalmas kávéfőzőben igazi eszpresszó koncentrátumot főznek belőle. Állandó keverés és habosítás mellett az így kapott kávéfőzetet lefagyasztják $-50\text{ }^{\circ}\text{C}$ -ra és közben kivonják belőle a nedvességtartalmat. Ebben az utóbbi folyamatban a vizet nagy vákuum alatt távolítják el a fagyott oldatból. Így jön létre a fagyasztva szárított kávé, amely megőrizte az összes aromáját. A módszer előnyei a korábbi technológiákkal szemben, hogy az aroma és az íz, a szín és az alapanyag biológiai természete megmarad, ezentúl a tökéletes oldhatóság jellemző rá.

Az első azonnal oldódó szárított kávé kivonatot Satori Kato egy japán-amerikai feltaláló alkotta meg. Mivel gyorsan elkészíthető volt és nem igényelt darálást, valamint az íze is

¹⁶ <http://zöld-kávé.hu/> Lekérdezés időpontja: 2013-10-16

mindig ugyanolyan volt, hamar közkedvelté vált. Főleg az első világháború idején, az Angliában szolgálatot teljesítő amerikai katonák előszeretettel fogyasztották. Ám első felhasználók közé tartoztak egy sarkvidéki expedíció tagjai.

1938-ban a svájci Nestlé gyár előállt a Nescafé nevezetű termékkel, ezzel felkeltve az angolok érdeklődését a kávéivás iránt. A történet 1930-ban kezdődik, amikor a brazil kormány arra kérte a Nestlé kutatóit, hogy kísérletezzenek ki egy olyan kávé, amely hosszú ideig eltartható és megtartja 100%-os kávé tartalmát, mindemellett hasznosítja a többlettermelésből származó kávémennyiséget. A történelmi jelentőségű vívmány megszületett, amelyet a nagyközönség előtt először Svájcban mutattak be. Gyártása pedig Orbe városában kezdődött meg.

3.3.3.Koffeinmentes kávé

1903-ban Ludwig Roselius, egy német kávéimportőr tudósokat kért fel az alapanyagok megvizsgálására, miután egy rakomány tengervízben megmerített kávébabot kapott. A kísérletezések eredményeképpen sikerült tökéletes módszert találniuk gőzpárlat és klóralapú oldószerek vegyülékének felhasználásával arra, hogy az íz változatlanul hagyása mellett a kávébab koffeintartalmát kivonják. A német importőr levédette az eljárást és a „Kaffee Hag” nevet adta koffeinmentes kávéja forgalmazásához. A termék pár évvel később „Sanka” néven jelent meg az amerikai piacon, ez a francia „sans caffeine” szó rövidített változata, és olyan kávéivók körében terjedt el, akik szerettek volna gátat szabni a koffein hatásának. Manapság a koffeinmentesítésre szánt kávébabot általában az erre specializálódott feldolgozóüzemekbe szállítják, és innen továbbítják a pörkölőüzembe. Többnyire oldószeres módszerrel történik a koffein kivonása, vagyis az eljárás során a kávébabot gőzöléssel feltárják, azután oldószerbe áztatják, amely kioldja a koffeint. Majd abból célból ismét gőzölik, hogy az oldószeranyagokat eltávolítsák.¹⁷

3.3.4. Ízesített kávé

Kis amerikai kávépörkölő cégek kezdtek el 1970 körül ízesített kávékat forgalmazni. Lényege, hogy az ízesítést alapvetően alkohol tartalmú italokkal oldották meg, mint például

¹⁷ Jon Thorn, Michael Segal – Ínyencek kézikönyve, GABO könyvkiadó 2008, 66. oldal

az Irish Cream és az Amaretto.¹⁸ Ám a következő években a kezdő kávéivókat, az édesszájúakat illetve a fiatalokat vették célba termékeikkel, így a vanília-, mogoró, ír krémkávét, tiramisú- és a toffee- ízesítés került a legnépszerűbb ízesített kávék közé. Akadnak azonban fűszeresebb ízek is, amelyek csak kicsit térnek el a XVI. századi török ízekről, továbbá a gyümölcsös ízek is kezdenek piacot teremteni maguknak. Ízesítőként gyakran előfordul a fahéj, kókusz, marcipán, narancs íz vagy a pörkölt füge, ám a Közel- Keleten népszerű a kardamonnal ízesített kávécsoda is. Napjainkban az ízesített kávék száma jóformán 100 felé közelít. A kávébabokat a pörkölést követően olyan olajjal permetezik meg, amelyek aromás réteget képeznek a kávé felületén. Célszerű az ilyen kávé kedvelőknek speciális darálót beszerezni, nehogy a darálóban maradó ízesített részek befolyásolják a hagyományos kávé ízét. Népszerűsége leginkább a nyári hónapokban pezsdül fel, úgy mint jeges kávék alapanyaga.¹⁹

4. Mi a koffein?

A koffein fehér színű, keserű ízű, kristályos vegyület. A koffein sokféle növényben fellelhető, a növények természetes védelmét szolgáló anyag. Megtalálható többek között a kávé- és kakaóbabban, a tealevéiben, a guarana- bogyóban és a kóladióban. Hazánkban a legelterjedtebb koffeinforrások a kávé, kóla és az energiatitalok.

Hatásairól megoszlanak a vélemények. Például néhány kutatás azt bizonyítja, hogy aki kávé formájában veszi magához a stimuláló anyagot, védelmet élvez olyan betegségek ellen, mint a cukorbetegség, a Parkinson-kór vagy a májcirrózis.²⁰

Hatását tekintve fontos megemlíteni, hogy fogyasztást követően a véráramba jutva az ideg- és izomsejtek felületén fejti ki hatását. Befolyásolja számos enzim és ingerületátvivő anyag működését, és gátolja a testünkben az úgynevezett adenosin hatását, ami egy fáradtságjelző anyag. Az anyag hírvivőként fontos szerepet kap az ébrenlét és az alvás szabályozásában. A koffein általa serkenti az idegrendszert, hogy blokkolja az agy adenosin-kötő helyeit, így

¹⁸ Banks, Mary ; McFadden, Christine ; Atkinson, Catherine - Nagy kávéenciklopédia, Budapest, József Műhely, cop. 2002, 53. oldal

¹⁹ Thorn, Michael Segal – Ígyencek kézikönyve, GABO könyvkiadó 2008, 66. oldal

²⁰ http://www.hazipatika.com/taplalkozas/egeszseg_es_gasztronomia/cikkek/egeszseges_a_kave/2009090113204
5 Lekérdezés időpontja: 2013-10-20

tartja fenn az éberséget. Ez a folyamat befolyásolhatja a vérerek összehúzódását is, aminek eredménye a koffein fejfájás-csillapító hatása. Emellett számon kell tartani a vele járó negatív hatásokat is, mégpedig felgyorsítja a szívverést, megemeli a vérnyomást, így lazítja el a hörgőket, kissé növeli a gyomorsavtermelést, felgyorsítja az anyagcserét, valamint vízhajtó hatása is van. Érdekes az a megfigyelés, hogy a koffein hamarabb lebomlik a dohányosok szervezetében, ezért rájuk nem hat olyan intenzíven.

A legújabb kutatások szerint a kávéban található antioxidáns tulajdonságú flavonoidok mellett a koffeinnek is szerepe lehet az idős korral gyakran együtt járó szellemi hanyatlás megelőzésében, a szellemi frissesség megőrzésében. A hatás függ attól is, hogy milyen mennyiségben fogyasztjuk a koffeint. Napi 300 mg az az érték, ami a legnagyobb mértékben stimulálja szervezetünket, anélkül, hogy károsítaná azt. Ezen a mennyiségen túl nincs nagy eltérés a szervezetre gyakorolt hatás tekintetében. A mennyiségek pontos meghatározása függ a kávé elkészítésétől, a hígítási aránytól, de attól is, hogy a kávébabot pörkölték vagy fermentálták, mennyi ideig főzték a kávé belőle, és hogy milyen minőségű növényi részből állították elő.

Egy csésze kávéban átlagosan 90-180 milligramm koffein van, a presszókávéban pedig 100 milligramm körüli ez az érték. Egy csésze fekete tea 20-90 milligramm koffeint tartalmaz, amíg egy átlagos pohár kóla 20-30 milligrammot.

4.1 A kávé élettani hatásai

4.1.1. A kávé és a szív

A koffeinnek értágító, illetve szívműködést elősegítő hatása van, amely a vérnyomás ideiglenes emelkedéséhez vezet. A szív megnövekedett terhelését kompenzálja az erek tágulása az erekben gazdag szerveinkben, mint például a vesék és a tüdő, így ennek orvosi szempontból nincs komolyabb jelentősége. A koffein-bevitel, a magas vérnyomás és a szívdobogás közötti viszonytal kapcsolatos helytelen következtetések olyan kutatások eredményei, melyek figyelmen kívül hagyták a cigarettázás vagy a stressz mértékét a vizsgálaton résztvevőknél. A Dr. Laretta A. Lynn által vezetett kutatócsoport szerint nincs mérvadó bizonyíték arra, hogy van kapcsolat a koszorúér-megbetegedések és a koffein bevitele között. Nem találtak olyan esetet, ahol a kávéfogyasztás káros lenne a szívre, még

olyan emberek esetében sem, akik négy vagy több csésze amerikai kávé (amely kávé koffein-tartalma magasabb, mint az espressonak) isznak meg egy nap.

4.1.2. A kávé és a gyomor

A kávé befolyásolja az emésztőrendszert is, mégpedig úgy, hogy hatására a gyomor több savat termel, ami egy egészséges ember számára nem káros, mert serkenti a szervezet emésztő funkcióit. Azonban azoknak az embereknek, akik gyomor valamint bél problémákkal küzdenek például gyomorfekély, gyomorhurut stb.. a túlzott gyomorkiválasztás miatt, ajánlott a fogyasztás csökkentése, és más koffein-tartalmú italok, mint például a tea, üdítőitalok vagy a sör bevitelének mellőzése.

A kávé esetében a gyomorkiválasztást elsősorban nem a koffein okozza, hanem azok az anyagok, melyek a pörkölés során szabadulnak fel és melyek megszüntetik az éhségérzetet. Ilyet akkor tapasztalhatunk, amikor éhgyomorral iszunk kávé. Fontos megemlítenünk még azt, hogy a keserű íz miatt a kávé elősegíti a bélmozgásokat, a nyál és az epe termelését, így segítve az emésztést.

4.1.3. A kávé és a koleszterin

Egy csésze kávé elfogyasztását követően a koleszterin-szint lehetséges megnövekedése függ attól, hogy az italt hogyan készítik el. Ezért a hatásért a kávé zsírjaiban található két anyag felelős, a cafeolo és a cafestolo, ám ezek az anyagok nagyobb mennyiségben a kivont terméknek csak néhány típusában találhatók meg. Különösen a török kávéra jellemző ez. A főzött kávé tartalmazza a legmagasabb cafeolo- és cafestolo-mennyiséget. Napi öt csésze az átlagot jócskán megemeli 19 mg koleszterin per deciliterre.

A szűrt kávé, az instant kávé, az espresso, valamint az olyan kávéalapú italok, melyek espressoval készülnek vagy nem tartalmazzák ezeket az elemeket, vagy olyan kis mennyiségben találhatók meg bennük, hogy nem befolyásolják a koleszterin-szintet.

4.1.4. A kávé és a rákos daganatok

Az elmúlt két évtizedben az amerikai kutatók alapos tanulmányaikkal bebizonyították, hogy hamis alapú az a feltételezés, miszerint a kávé rákot okoz. Régebben azt gondolták, hogy a kávé is lehet oka a rák kialakulásának, különösen a hasnyálmirigy-ráknak. Ezek téves felvetésnek számítanak, amelyek empirikus vizsgálatokon alapultak és olyan betegeken

végezték el, akiknek egészségi állapota kétséges volt a gyomor szerveinek súlyos károsodása miatt. A legfrissebb kutatások szerint a kávé – éppen ellenkezőleg – kedvező hatású, sőt, segít a vastagbél-rák prevenciójában.²¹

5. Különleges babkávék

Ebben a fejezetben azokról a kávébabokról lesz szó, amelyeket lefőzve a rendkívüli termesztési és feldolgozási módjuk miatt a világ legdrágább kávéiként is jegyeznek. Némely terület egyedi klímája és a földrajzi elhelyezkedése tette lehetővé a kiemelkedő minőségű babkávé termelését. A kávé szerelmesei bizonyára hallottak már a Föld legismertebb és legkülönlegesebb babkávéiról:

- a Jamaica Blue Mountain-ról,
- a Hawaii Kona-ról,
- vagy az indonéz kávé hírességről, a Kopi Luwakról.

A jamaicai Blue Mountain-t, a Karib térség egyik szigetén, Jamaicán magasodó hegyek lejtőin termelik. Kékes színű ködpárába burkolózó kávé, amely a világon a legdrágább kávék versenyében az élmezőnyben található, és amely édes, mogyorós ízvilágával lopta be magát a kávé élvezők szívébe. A Jamaica Blue Mountain



4. kép- jamaicai Blue Mountain

Forrás: Internet

babkávé körülbelül húszszor drágább, mint az egyéb hétköznapi szemes kávék. Magas árát kis mennyiségének köszönheti és annak hogy az országban a kávé nagy részét 1500 és 5000 láb magas hegyvidéki területeken termesztik. Az itt termesztett kávé több mint 70%-át is Japán vásárolja fel. A jamaicai kávéfeldolgozó ipar szigorú szabályozást vetett be saját kávéjának védelme érdekében, így kizárólagosan az ezekről a termőhelyekről származó kávé

²¹ <http://tabutemak.hu/pont.hu/35/koffein-karos-hatasai> Lekérdezés időpontja: 2013-10-14

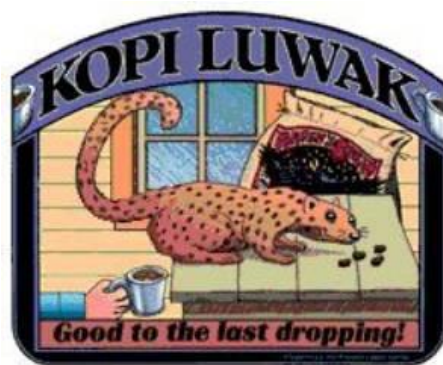
viselheti kizárólagosan a “Blue Mountain” elnevezést, továbbá az is megtalálható a feltételek között, hogy a kávé 1800 méter feletti magasságban teremjen.²²

A Hawaii Kona kávé jobb választásnak bizonyul, figyelembe véve az ár-érték arányt, mint a Jamaica Blue Mountain. Kilogrammra számított ára alacsonyabb a Blue Mountain kávéhoz képest, ám ugyanolyan finom és kiegyensúlyozott kávé. Nevét földrajzi elhelyezkedéséről kapta, mégpedig a Hawaii sziget nyugati részén elterülő partszakasz vulkanikus részéről. Kizárólag az itt betakarított kávé viselheti a Kona elnevezést. A szép és egyenletes szemek különlegességének legfőbb hozzávalói a trópusi klíma és a hűvös szellő. Íze kellemes és harmonikus, egy kicsit karamellára és fahéjra hasonlító.



5. kép- Hawaii Kona kávé
Forrás: Internet

A világ legdrágább kávéja című díj nyertese a Kopi Luwak kávé. Az Indonéz szigeteken, azaz Szumátra és Jáva szigetén élő cibetmacskafélék családjához tartozó ragadozó kedvenc csemegéje közé tartozik ez a babkávé. Különlegességét a macskafajta közreműködése adja, mivel az a kávé szükséges állagának kialakításában játszik szerepet. Pontosítva a macska ürülékéből válogatják a babszemeket, melyek szinte abban a formában távoznak az állat testéből, ahogy azok bevitelre kerültek.



6. kép. Kopi Luwak kávé
Forrás: Internet

²² <http://www.kavezona.hu/kulonleges-babkavek.html> Lekérdezés időpontja: 2013-10-20

Az ötlet pár helyi lakoshoz kötődik, akiknek eszébe jutott a kávészemek összegyűjtése és lemosása, aztán enyhe pörkölése, mielőtt piacra dobták volna. Nem egészen fél kilóért 160 USA dollárt is elkérhetnek, ezért csupán 250 kilót termelnek évente, amelyet jelentős mennyiségben úgyszintén Japán vásárol fel.²³

A kávé híre természetesen eljutott az USA-ba, ahol egy kávéforgalmazó, Mark Mountanous vette a bátorságot és megkóstolta a szokatlan módon előállított kávé. A világ legösszetettebb kávéjaként jellemezte, melyet a cibetmacska emésztőrendszerében végbemenő természetes emésztési folyamatnak tulajdonított.²⁴

Dolgozatom következő részeiben rátérnék a kávé és kávétartalmú készítmények, valamint az ehhez tartozó, kapcsolható árukörök tarifális besorolására.

6. A Kombinált Nómenklatúra és az áruosztályozás- áruismeret

Az Európai Unió alapját a vámunió képezi, amellyel kapcsolatban már 1957-ben rendelkeztek a Római szerződések. E szerződés 1. szakasz 9. cikk (1) szerint (jelenleg az Európai Unió Működéséről szóló Szerződés II. cím Áruk szabad mozgása 28. cikke) a „Közösség a vámunió alapul, amely a teljes árukereskedelemre kiterjed, és amely magában foglalja a behozatali és kiviteli vámok, valamint a vámmal egyenlő hatású díjak tilalmát a tagállamok között, valamint egy közös vámtarifa elfogadását a harmadik országokkal fenntartott kapcsolataikban.” A vámuniót képező tagállamok egymással folytatott kereskedelmükben nem alkalmaznak vámokat, valamint azzal azonos hatású díjakat. Így jöhetett létre az Unión belül az áruk szabad mozgása. Az Unión kívül is egységesen lépnek fel a tagállamok, vagyis harmadik országgal szemben közös vámtarifát alkalmaznak, mint kereskedelempolitikai eszközt. Ezért nevezzük a vámunió külső megnyilvánulásának a közös vámtarifát. Ám ennek megvalósítása egy olyan hosszan tartó folyamat eredménye volt, amelynek első és legfontosabb lépcsője a tagállamok nemzeti vámtarifáinak eltörlése valamint a fent említett közös vámtarifa bevezetése volt. A közös vámtarifával a Közösség azt az elvet követi, hogy a

²³ <http://www.erdekesvilag.hu/a-vilag-legdragabb-kaveja-kopi-luwak/> Lekérdezés időpontja: 2013-10-20

²⁴ <http://www.kavezona.hu/kulonleges-babkavek.html> Lekérdezés időpontja: 2013-10-24

közösségi termelők a belső piacon a védelem által meghatározott versenyhelyzetben legyenek a külső termelők áruival szemben.

A vámtarifát jogszabályi formában 1987. július 23-án az Európai Unió Tanácsa alkotta meg, a 2658/87/EGK rendelet felhatalmazása alapján a vám és statisztikai nómenklatúráról, valamint a Közös Vámtarifáról. A Kombinált Nómenklatúra nem csak vámcélokat, hanem a nemzetközi kereskedelem szempontjából lényeges külkereskedelmi statisztikai célok megvalósítását szolgálja.

A HR Nómenklatúra, melyet a HR Egyezmény hoz létre (1983. június 14-én Brüsszelben került kihirdetésre, Magyarország 1990-ben csatlakozott az egyezményhez) árubesorolási rendszerét (a Kombinált Nómenklatúra a HR rendszeren alapszik) úgy alkották meg, hogy természetrajzi sorrendiség alapján sorol fel áruköröket, amelyeket jól tükröznek az áruosztályok és árucsoportok címei. Ennek megfelelően a vámtarifa rendjét az állati, növényi és ásványi anyagok és az azokból előállított termékek, majd pedig vegyi anyagok, fa, textil, üveg, nemesfém, nem nemesfém, műszaki termékek, járművek, orvosi eszközök logikai sorrendisége adja. A feldolgozottság kérdését tekintve az egyszerűbb áru minden esetben megelőzi a magasabb szinten megmunkált terméket. Ezen tényezők könnyítik a tájékozódást a Kombinált Nómenklatúrában.²⁵

Ahhoz, hogy megértsük az árubesorolást tisztázni kell néhány alapfogalmat.

Az áruosztályozás egy olyan tevékenység, amely során a megállapításra kerül az áru helyes vámtarifaszáma, a nómenklatúrára vonatkozó rendelkezések és előírások alapján. Ahhoz, hogy a helyes vámtarifaszám megállapítható legyen, több tényezőt figyelembe kell venni. Jelentősége igen nagy, mert adott eljárásban a vámtarifaszámhoz tartozó vámtétel határozza meg az áru után fizetendő vám összegét.

A vámtarifa a kereskedelemben előforduló összes árut magában foglalja. Azonban az egyes áruféleségek sok esetben nincsenek nevesítve pl. az áruosztály, árucsoport, vámtarifaszám szintjén, hanem csak általános megnevezés formájában jelennek meg. Belátható az, hogy képtelenség az összes létező árut és a tulajdonságait ismerni, mivel mind-mind sajátos ismereteket igényelnének, így minden árut egyedileg kell vizsgálni. Ezért a rengeteg információ közül ki kell választani azokat, amelyek az adott áru tarifális besorolásának érdekében meghatározóak és fontosnak tekinthetők.

²⁵ Horváthné Zsilka Judit pü., alezredes, Zsámbokiné dr. Ficskovszky Ágnes pü. százados- Kombinált Nómenklatúra I., Budapest, 2011, 26. oldal

Tudni kell azt is, hogy az adott áru esetében mit kell vizsgálni, melyek azok a szempontok, illetve tulajdonságok, amelyek befolyásolják az áru helyes besorolását. Alapvetően két fő szempont van, amely meghatározza az áruosztályozást: az áru anyagi minősége és a felhasználás célja, gyakran vannak olyan esetek is, amikor az áru hovatartozása csak laboratóriumi vizsgálattal deríthető ki, amikor az egyszerű áruvizsgálati/érzékszervi vizsgálattal az nem dönthető el. Tehát az áruosztályozás elengedhetetlen eleme a pénzügyőr tájékozottsága, alapismerete és tudása.²⁶

6.1 Az áruosztályozás értelmezési szabályai

A következőkben rövid ismertetésre kerülnek a Kombinált Nomenklatúra alkalmazásának általános szabályai.

Az áruosztályozás alapvető értelmezési szabályai kiemelkedő jelentőséggel bírnak, alkalmazásuk nemcsak elengedhetetlen, hanem kötelező is. A szabályokat a Kombinált Nomenklatúra elején, a Bevezető Rendelkezések I. szakaszában az „Általános szabályok” alcím alatt találhatjuk meg. A harmadik országból érkező árut, azt a legpontosabban meghatározó vagy pedig a rá legjobban illő vámtarifaszám alá kell besorolni. A Kombinált Nomenklatúrában található vámtarifaszám 8 számjegyből áll. Az 1-2 számjegy az árucsoport számát jelöli, a második két számjegy az árucsoporton belül elfoglalt helyet. A harmadik két számjegy a Harmonizációs Rendszer alszámot jelöli, valamint a negyedik két számjegy mutatja a KN alszámot. Az osztályozást minden esetben az 1. szabállyal kell kezdeni, vagyis az árucsoportok címeivel. Az 1. szabály arról rendelkezik, hogy a vámtarifaszám megállapítása árumegnevezések valamint azokhoz kapcsolódó, az áruosztályokhoz, az árucsoportokhoz tartozó megjegyzések rendelkezései alapján történik. Tehát az 1-es szabály csak a vámtarifaszámok szövegére utal, így az osztályozást csak az első négy számjegyig lehet elvégezni. Az alszámok alá történő osztályozást a 6. szabály segíti, amelyet az 1. szabállyal egyidejűleg kell alkalmazni. E szabály szerint az alszámok alá történő árubesorolást a vámtarifa -alszámok szövegében foglalt árumegnevezések, valamint az azokhoz kapcsolódó alszamos megjegyzések megfelelő alkalmazásával kell meghatározni. A

²⁶ Rapcsányi Endre főiskolai adjunktus- Jegyzet Vámtarifá és Áruismeretből, Kiadja a Vám- és Pénzügyőri Tanszék megbízásából a Viva Média, 27. oldal

szabály alkalmazásának feltétele az áru 4 számjegyes vámtarifaszámának helyes megállapítása.²⁷

A fenti szabályok mellett további négy szabály is alkalmazandó meghatározott esetekben. A következő a 2/a szabály, ami a különböző állapotú vagy fázisú termékekre vonatkozik. Ide értve a nem teljesen kész, befejezetlen áruk, nyersdarabok, szétszerelt vagy össze nem állított árukat. Az ilyen típusú árukat, ha rendelkezik a készáru jellemzőjével, akkor a készáru vámtarifaszáma alá soroljuk. A 2/b szabály alkalmazására akkor kerül sor, amikor a vámtarifaszámok szövegében valamilyen alapanyagra vagy anyagra történik hivatkozás, és az alapanyagnak vagy anyagnak más alapanyaggal vagy anyaggal való keverékére vagy összetételére vonatkozik. E szabály szerint egy adott alapanyagból vagy anyagból előállított árura történő minden hivatkozást úgy kell érteni, hogy az a teljes egészében vagy részben ilyen alapanyagból vagy anyagból készült árura is vonatkozik.

A következő szabályok alkalmazására összetett termékek esetén kerül sor, ha két vagy több vámtarifaszám jön szóba az adott termék besorolása kapcsán. A 3/a szabály rendelkezik a részletes áruleírásról, vagyis amikor két vagy több vámtarifaszám jön szóba a besoroláskor, és azt részesítjük előnyben, amelyik a legpontosabban és legrészletesebben jellemzi. Törekedni kell a vámtarifa szerinti megnevezésre, valamint azoknak a jellemzőknek a feltüntetésére, amelyek befolyásolhatják az áru besorolását. A 3/b szabály a lényeges jellegről rendelkezik, beleértve a keverékeket, különböző alapanyagokból illetve különböző alkotórészekből álló összetett árukat és a kiskereskedelmi forgalomba készletben kiserelt termékeket. Ha az áru osztályozása sem a 3/a, sem a 3/b szabály alapján nem sikerült, akkor a 3/c szabály alkalmazásával a szóba jöhető vámtarifaszámok közül számsorrendben az utolsó vámtarifaszámot kell meghatározni.

A 4. szabályt alkalmazzuk új és ismeretlen áruk besorolása esetén, azaz a rá legjobban hasonlító árura vonatkozó vámtarifaszám alá kell osztályozni az árut.

Az 5/a és 5/b szabály kissé elkülönül a többitől, mivel csak akkor alkalmazzuk, ha az áru be van csomagolva vagy valamilyen tartóban/tokban kerül behozatalra. Az áruval együtt kerül besorolásra abban az esetben, ha azok rendszerint az áru csomagolására és védelmére szolgálnak. Ezen szabályok rendelkeznek a tartókról, tartótokokról és a csomagolóanyagokról.²⁸

²⁷ Kombinált Nomenklátúra 2013, European Union 2012, Kelt Brüsszelben, 2012. október 9-én, Az Európai Unió Hivatalos Lapja L 304 55. évfolyam , 11. oldal

²⁸ Horváthné Zsilka Judit pü., alezredes, Zsámbokiné dr. Ficskovszky Ágnes pü. százados- Kombinált Nomenklátúra I., Budapest, 2011, 47.- 58.oldal

6.2 Az áruosztályozás jogi alapjairól röviden:

Az EU-ban az áruosztályozás alapját képezi a vám- és statisztikai nómenklatúráról, valamint a Közös Vámtarifáról szóló 2658/87/EGK Tanácsi Rendelet I. számú melléklete (1987. július 23.), azaz a Kombinált Nómenklatúra. A Bizottság köteles minden év október 31-ig rendeletben kiadni a következő évre vonatkozó, illetve alkalmazandó Kombinált Nómenklatúrát.

A Kombinált Nómenklatúra alkalmazása érdekében alkották meg és azzal együtt alkalmazandó a vám- és statisztikai nómenklatúráról, valamint a Közös Vámtarifáról szóló 2658/87/EGK tanácsi rendelet alapján elfogadott magyarázatot, azaz a Kombinált Nómenklatúra Magyarázata. Ez tartalmaz részletes áruleírást és meghatározásokat az árukkal kapcsolatban, így nyújtva megoldást az áruosztályozással kapcsolatban felmerülő problémákra. Alapvetően a 8 számjegyű KN kóddal összefüggő magyarázatokat tartalmaz. A KN Magyarázat a Hivatalos lap C sorozatában jelenik meg, amit évente többször módosítanak és egységes szerkezetben 2-3 évente adják ki. Ez azt jelenti, hogy mindazok a módosítások belekerülnek, amelyek ezen időszak alatt különállóan a Hivatalos Lapban megjelentettek, illetve minden módosítás során a KN évente változó alszámain is naprakésszé teszik.

Az áruosztályozási tevékenységet a fentiek mellett a Harmonizált Áruleíró és Kódrendszer Magyarázata (Magyarországon 2008-ig Pénzügyminisztériumi Rendelet formájában volt kihirdetve) is segíti, amely alapvetően közvetlen jogi kötőerővel nem rendelkezik, mivel hasonlóan a Kombinált Nómenklatúra Magyarázatához a Hivatalos Lap „C” sorozatában kerül kihirdetésre. Magát a Magyarázatot a Nemzeti Adó- és Vámhivatal Elnöke által kiadott tájékoztatás 1. számú melléklete tartalmazza és hirdeti ki.²⁹

A HR Magyarázat feladata, hogy HR nómenklatúrában megtalálható általános szabályok, megjegyzések, árucsoportok és a vámtarifaszámhoz tartozó árumegnevezések további részletes értelmezését magyarázó jelleggel biztosítsa. Tartalmazza az összes áruosztályt, árucsoportot és vámtarifaszámokat is mindössze 6 számjegyig, ezentúl az ún. „Általános rendelkezéseket”, amelyek bizonyos részletkérdésekre adnak választ, illetve részletes osztályozási szabályokat egyes áruk és gyártási folyamatok tekintetében.

²⁹ http://www.kepzesevolucioja.hu/dmdocuments/4ap/15_1982_004_101030.pdf Lekérdezés időpontja: 2013-10-17

Elengedhetetlen az Áruosztályozási Vélemények megemlítése, amelyek kiadására akkor kerül sor, ha a vámtarifa vagy a Magyarázat értelmezésében kétségek merülnek fel, vagy valamely áru egységes besorolása teszi szükségessé. Legtöbb esetben az rajzzal vagy az árurol készült fényképpel ismertetik a részletesen meghatározott árukra vonatkozó konkrét vámtarifaszámot.

Ezenkívül az Áruosztályozási Rendeletek relevánsak, amelyek külön jogszabályi formában az Európai Unió Hivatalos Lapjának „L” sorozatában jelennek meg. Az áruosztályozási rendeletek minden esetben egy- vagy több meghatározott termék vonatkozásában egyedi, konkrét áruosztályozási döntéseket tartalmaznak, melyeket szöveges indoklás egészít ki. Az adott terméket a rendelet egy nyolc számjegyű vámtarifaszámhoz rendeli. Az áruosztályozási rendeletek jogszabályi jellegéből adódóan teljes egészében kötelezőek, közvetlenül hatályosak és közvetlenül alkalmazandóak valamennyi tagállamban.

Mindezek mellett szükséges megemlíteni a Kötelező Érvényű Tarifális Felvilágosításokat (KTF = BTI –Binding Tariff Information), amelyek jogszabályi felhatalmazás alapján kiadott egyedi áruosztályozási döntések, amely az adott termék vagy áru besorolásának vonatkozásában a tagállami vámhatóságokat köti. A tagállamok vámhatóságai által az ügyfél kérelmére kiadott felvilágosítások, amelyet az adott áru tarifális besorolására vonatkozóan adnak ki határozat formájában. A határozatot csak a felvilágosítás jogosultja használhatja fel. A kiadott BTI a vámhatóságot is köti, következésképpen bármely tagállam vámhatósága által kiadott felvilágosítás az Európai Unió valamennyi tagállamában felhasználható és joghatása az Unió területén azonos. Érvényességi ideje fő szabály szerint 6 év, tehát joghatás kiváltására ez időtartam alatt alkalmas. Az Európai Unió Versenyképességi Tanácsa 2013. szeptember 27-i ülésén elfogadott Uniós Vámkódex azonban már 3 évre rövidíti a KTF érvényességét, amely 2013. október 25-én lép hatályba.

Az Európai Bíróság Ítéletei is az áruosztályozás jogszabályi alapját képezik. Az Európai Unió Bíróságának jogszabály-alkotó tevékenysége az uniós jog egyik legfőbb vívmánya. Az egyedi, konkrét ügyekben született áruosztályozási vonatkozású bírósági ítéleteket alkalmazni kell, azokat nem lehet figyelmen kívül hagyni.³⁰

• ³⁰ Horváthné Zsilka Judit pü. alezredes, Zsámbokiné dr. Ficskovszky Ágnes pü. százados- Kombinált Nomenklátúra I., Budapest, 2011, 37.- 46. oldal

Végül, de nem utolsó sorban fontos megemlíteni a Vámkódex Bizottság által kiadott állásfoglalásokat. Az állásfoglalás a Vámkódex Bizottság szakmai döntését tartalmazó, jogi kötőerő nélküli aktus, amely egy adott termékre vonatkozó szakértői véleménynyilvánításként értékelhető.

7. A kávé és kávé alapuló készítmények árucsoport szerinti ismertetése

A következőkben áruosztályozási azaz tarifális szempontból kerülnek bemutatásra a kávé illetve a kávé alapuló készítmények. Dolgozatom következő részében főleg a 9. és 21. árucsoportba tartozó termékekkel kívánok foglalkozni, kitérve azok, a más árucsoportokkal való kapcsolataira is.

A 9. árucsoport- Kávé, tea, matétea és fűszerek

A kávé a II. áruosztályban, azaz a növényi termékek között a 9. árucsoportban, ezen belül is a 0901 vámtarifaszám alatt került megnevezésre. A vámtarifaszámhoz tartozó árumegnevezés a következő: „kávé nyersen, pörköltve vagy koffeinmentesen is; kávéhéj és – burok; bármilyen arányban valódi kávé tartalmazó pótkávé”.

Ide tartozik a nyers kávé minden létező formában, vagyis bogyó alakjában, ahogyan azt az emberek a cserjékről összegyűjtötték, ugyanakkor bab vagy mag formájában is, sárgás színű héjával együtt valamint bab vagy mag formájában a héjától megtisztítva is. A kávé esetében a nyers állapot mellett megengedett megmunkálás a pörköltés, vagyis e vámtarifaszám alá soroljuk a pörkölt kávé koffeintartalommal és koffeinmentesen is. Ezentúl az árucsoport megengedi a keverést pótkávéval az arányokra való tekintet nélkül, azonban valódi kávé kell hogy tartalmazzon. Mindemellett ide tartozik a kávéhéj- és burok illetve még az olyan kávé is, amelyből a koffeint a nyers babnak különböző oldatokban történt áztatásával kivonták. Ez azt jelenti, hogy a különböző kávékeverékek e vámtarifaszám alá osztályozandók. Az árucsoporton belüli áruosztályozást alapvetően a kávé fajtája és megmunkálása befolyásolja.

KN-kód	Árumegnevezés	Szerződéses vám-tétel (%)	Kieg. mértékegység
1	2	3	4
0901	Kávé nyersen, pörköelve vagy koffeinmentesen is; kávéhéj és -burok; bármilyen arányban valódi kávé-t tartalmazó pótkávé		
	– Nyers kávé		
0901 11 00	– – Koffeintartalmú	mentes	—
0901 12 00	– – Koffeinmentes	8,3	—
	– Pörkölt kávé		
0901 21 00	– – Koffeintartalmú	7,5	—
0901 22 00	– – Koffeinmentes	9	—
0901 90	– Más		
0901 90 10	– – Kávéhéj és -burok	mentes	—
0901 90 90	– – Valódi kávé-t tartalmazó pótkávé	11,5	— ³¹

A **Kombinált Nomenklátúra Magyarázata** az, ami segítséget nyújt a kifejezések értelmezésében, pontosabban a 0901 vámtarifaszám és KN alszámos bontásai tekintetében. Jelen esetben a 2008.május 30 –án kihirdetett C 133/51 számú kiadvány. E szerint:

„*Nyers kávé*”-0901vtsz.: ide tartozik a nyers kávé minden változata, koffeinmentesítve is (beleértve a kávébabot vagy annak osztályozásakor, rostálásakor stb. elválasztott részeit), még akkor is, ha nem emberi táplálkozás céljára (pl. koffein kivonás) szánták.

„*Koffeintartalmú*”-0901 11 00 vtsz.: Ide tartozik minden nyers kávé, feltéve, hogy semmiféle koffeinmentesítési eljárás nem mentek keresztül.

• ³¹ A Bizottság 927/2012/EU végrehajtási rendelete (2012. október 9.) a vám- és a statisztikai nomenklatúráról, valamint a Közös Vámtarifáról szóló 2658/87/EGK tanácsi rendelet I. mellékletének módosításáról, 101. oldal

„*Koffeinmentes*”-0901 12 00 vtsz.: Ide az a nyers kávé tartozik, amely koffeinkivonási eljárásan ment keresztül. Annak a kávénak, amelyet ilyen eljárásnak vetettek alá, koffeintartalma szárazanyagra számítva általában legfeljebb 0,2 tömegszázalék.

„*Pörkölt kávé*”: Ezen alszámok alá a 0901 11 00 és 0901 12 00 alszámokhoz tartozó magyarázatban említett kávé tartozik pörköelve, esetleg mosva, őrölve vagy koncentrálni is.

„*Koffeintartalmú*”: A 0901 11 00 alszámhoz tartozó magyarázat értelemszerűen alkalmazandó.

„*Koffeinmentes*”: a 0901 12 00 alszámhoz tartozó magyarázat értelemszerűen alkalmazandó.

„*Kávéhéj- és burok*”-0901 90 10 vtsz.: a kávé héja vékony hüvely, amely a gyümölcsön (bogyón) belül az általában két részből álló magot tartalmazza. A burok az a minden kávébabot beburkoló belső héj, amelyet a pörkölés során eltávolítanak.

„*Valódi kávé tartalmazó pótkávé*”-0901 90 90 vtsz.: ide azok a termékek tartoznak, melyeket a 0901 vtsz.-hoz tartozó HR Magyarázat első bekezdésének (5) pontja határoz meg. Ezek a keverékek lehetnek őröltek, sőt összesajtoltak is.

Azonban vannak olyan áruk is, amelyek nem sorolhatók a 9. árucsoportba. A 0901 vámtarifaszám alá tartozó termékekből készült kivonatok ilyenek, mint például a kávéviasz, ami a helyes besorolás szerint a 1521 vámtarifaszám alá- a „növényi viasz (a trigliceridek), méhviasz, más rovarviasz és cetvelő finomítva vagy színezve is”- tartozik. A kávéviasz a természetben a kávécserje minden részén –kávészem, annak héja, hártya, levelek stb.- megtalálható és a koffeinmentes kávé gyártásának mellékterméke. Színe fekete, a kávéhoz hasonló illatú és bizonyos tisztítószerek előállítására használják.

A kávékivonat, eszencia és sűrítmény –amely instant kávé néven is ismernek pl.: Nescafé – és az ilyen kivonatokból, eszenciákból vagy sűrítményekből előállított készítmény illetve a valódi kávé nem tartalmazó pörkölt pótkávé, a 2101 vámtarifaszám alá kell besorolni. Így tehát nem sorolhatók a 9. árucsoportba.

A kávé áruosztályozása kapcsán felmerül még a koffein, a kávé alkaloidjának besorolása, amely a 29. árucsoportba tartozik. A 29. árucsoportba tartoznak az egységes, elkülönített, vegyileg meghatározott szerves vegyületek, amelyek szénatomot tartalmazó vegyületek, ilyen például a koffein, nikotin, mákszalma- koncentrátum stb. A koffeint a 2939 vámtarifaszámon belül, azaz a „Természetes vagy szintetikus úton előállított növényi alkaloidák és ezek sói, észterei és más származékai” alá a 2939 30 00 KN kód alá soroljuk.

A 0901 vámtarifaszámnak alapvető áruosztályozási kapcsolata a 2101 vámtarifaszámmal van, ahova a pótkávékat és a különböző (pót és valódi) kávékivonatokat kell osztályozni.

A 21. árucsoport- Különféle ehető készítmények

Ez az árucsoport magába foglalja a más árucsoportokban megengedett megmunkálásokat meghaladó módon elkészített készítményeket, valamint az ilyen készítményekhez felhasználható máshol nem említett termékeket. Ezek a készítmények alkalmasak akár közvetlen fogyasztásra is, azonban többségük további kezelést pl.: főzést, melegítést igényel. A 2101 vámtarifaszámhoz tartozó árumegnevezés a következő: „kávé-, tea- vagy matétea-kivonat, -eszencia és –koncentrátum és ezen termékeken vagy kávé, teán vagy matéteán alapuló készítmények; pörkölt cikória és már pörkölt pótkávé, valamint ezeknek kivonata, eszenciája és koncentrátuma”.

Ide soroljuk a kávé kivonatát, eszenciáját és koncentrátumát por, granulátum, pehely, tömb és bármilyen más szilárd formában, de az ide tartozó termékek folyadék vagy pép formájúak, akár fagyasztott állapotban is lehetnek. Ide tartoznak még a kivonatokon, eszenciákon vagy koncentrátumokon vagy kávé, teán alapuló készítmények. Fontos megemlíteni, hogy a 2101 vámtarifaszám alá tartozó termékeket főként az élelmiszerkészítményekhez használják fel például csokoládéhoz (18. ács.), süteményekhez és édes tésztákhoz (19. ács.), jégkrémek készítéséhez (21. ács.) valamint étrend –kiegészítőkhöz stb., melyeket a 2106 vámtarifaszám alá osztályozunk.

A NAV Elnöke által kiadott 4002/2013. tájékoztatás 1. számú melléklete a **Harmonizált Áruleíró és Kódrendszer Magyarázata** szerint:

„*Kávékivonat, eszencia és koncentrátum (sűrítmény)*”: Ezeket készíthetik valódi kávéból (akár a koffein kivonásával is), vagy valódi kávé és pótkávé bármilyen arányú keverékéből. Lehetnek folyékonyak vagy por alakúak, szokás szerint erősen sűrítettek. Ide tartozik az

instant kávé néven ismert termék. Ez olyan kávé, amelyet megfőztek és víztelenítettek vagy megfőztek, azután fagyasztottak és vákuumban szárítottak.

„*Tea vagy matétea –kivonat, eszencia és koncentrátum (sűrítmény)*”: Ezek a termékek értelemszerűen megfelelnek az (1) bekezdésben felsoroltaknak.

„*A fenti (1) és (2) bekezdésben említett kávé-, tea vagy matétea kivonat, eszencia vagy koncentrátum (sűrítmény) alapú készítmények*”: Ezek a készítmények kávé, tea vagy matétea kivonatából, eszenciájából vagy sűrítményéből készülnek (és nem közvetlenül kávéból, teából vagy matéteából), továbbá ide tartoznak a kivonatok, stb. hozzáadott keményítővel vagy más szénhidrátokkal is.

„*Kávé, tea vagy matétea alapú készítmények*”: Ilyen készítmények többek között az alábbiak:

- (a) „kávékrém”, amely őrölt, pörkölt kávénak növényi zsiradékkal és néha más alkotórészekkel készült keverékből áll, és
- (b) teakészítmény, amely tea, tejpor és cukor keverékéből áll

„*Pörkölt cikória és más pörkölt pótkávé, és ezek kivonata, eszenciája és koncentrátuma*”: Ide tartozik mindenfajta pörkölt termék, amelyet forró vízzel leforrázva kávé helyettesítésére vagy utánzására vagy arra szántak, hogy kávéhoz hozzáadják. Ezeket a termékeket néha „kávénak” nevezik, utalva az alapanyagára (pl. árpa „kávé”, maláta „kávé” vagy makk „kávé”).

A pörkölt cikóriát a 1212 vtsz. alá, azaz „másutt nem említett, elsősorban emberi fogyasztásra szolgáló gyümölcsmag és más növényi termék (beleértve a *Chichorium intybus sativum* fajta nem pörkölt cikóriagyökeret is) soroljuk, amelyet a cikória gyökér pörkölésével nyernek. Feketésbarna színű és kesernyés ízű.

Más pörkölt pótkávé magában foglalhatja a cukorrépából, sárgarépából, fűgéből, gabonából (különösen árpából, búzából és rozsból), feles borsóból, csillagfűt- magból, élelmezésre alkalmas makkból, szójababból, datolyamagból, mandulából, pityanggyökérből vagy gesztenyéből készült pótkávét is. E vtsz. alá tartozik a pörkölt maláta kizárólag akkor, ha a kiszerezéséből megállapítható, hogy pótkávéként való felhasználásra szánták, egyébként a 1107 vámtarifaszám alá soroljuk.

A 1212. vtsz. alá tartozó termékek bemutatásra (behozatalra) kerülhetnek rög, szemcse vagy por alakban, vagy folyékony vagy szilárd kivonat formájában is. Lehetnek egymással vagy

más alkotórészekkel keverve (pl. sóval vagy lúgos karbonátokkal) és lehetnek különböző tartályokba kiszerelve is.

További áruosztályozási kapcsolatok a pótkávéra is tekintettel:

A 6. árucsoport- Élő fák és más növények; hagymák, gumók, gyökerek és hasonló; vágott virágok és díszítőlombozat

A II. áruosztály első árucsoportja tartalmazza az élő fákat és más növényeket, hagymákat, gumókat, gyökereket és hasonlókat. Megemlítésre azért került, mivel a 0601 20 10 vámtarifaszám nevesíti a cikórianövényt illetve gyökerét. A cikória különböző célokkal és formákban termesztett és felhasznált növény. Termesztik szabad földön zöld lombjáért, amelyet köretként és salátaként használnak fel, továbbá gyökeréért, amelyből pótkávét készítenek –pótkávénak elkészítve már a 21. árucsoportba sorolandó. Zöldsaláta termesztéshez a vetését már kora tavasztól elkezdik, viszont pótkávétermesztésre az utolsó tavaszi fagyok idején vetik. Abban az esetben, ha ez *Cichorium intybus sativum* fajtájú pörköletlen cikória gyökér, akkor a 12. árucsoportba tartozik. A cikóriáról fontos megemlíteni, hogy sokkal egészségesebb, mint a kávé, mert tápértéke és fehérje aránya is magasabb. Nálunk Győr-Sopron és Vas megyében jelentős mértékben termelték, de ez mára már jelentéktelenné vált. Mint már kiderült a cikória jótékony hatását már elég korán felismerték, mivel gazdag magnéziumban, A-vitaminban, folsavban és ballasztanyagokban. Ezekon kívül megtalálható benne a szénhidrát, zsír és fehérje, valamint a kalcium, a kálium, a foszfor, a vas, B1-, B2- és C-vitamin is.

A 12. árucsoport- Olajos magvak és olajtartalmú gyümölcsök; különféle magvak és gyümölcsök; ipari vagy gyógynövények, szalma és takarmány

Magába foglalja az olajos magvakat és olajtartalmú gyümölcsöket továbbá a különféle magvakat és gyümölcsöket. Az árucsoporton belül ipari vagy gyógynövényekkel illetve a szalmával és takarmánnyal is találkozunk. Az árukör vonatkozásában lényeges vámtarifaszám a 1212 94 00 amely nevesíti a cikóriagyökeret. Ide azokat a termékeket tartoznak, amelyek más vámtarifaszám alá nem sorolhatóak, illetve elsősorban emberi fogyasztásra szolgáló gyümölcsmag és más növényi termék. A HR Magyarázat tájékoztat arról, hogy bele kell érteni a *Cichorium intybus sativum* fajta nem pörkölt cikória gyökereket. Fontos

megkülönböztetni a 6. árucsoportban megtalálható cikóriagyökértől, azonban lényeges különbsége fajtájában rejlik. Az árucsoport megengedi a cikória gyökér megmunkálása kapcsán a szárítást és aprítást is. Egyébként ide tartozik frissen és egész állapotban is a gyökér.

A 15. árucsoport- Állati vagy növényi zsír és olaj és ezek bontási termékei, elkészített ételzsír; állati vagy növényi eredetű viasz

A III. áruosztály egyetlen árucsoportját képezi az állati és növényi eredetű termékek továbbfeldolgozása során nyert különféle zsírokat és olajokat, valamint ide kell besorolni az elkészített ételzsírt, illetőleg az állati vagy növényi eredetű viaszt. Pontosítva, amely ebben az esetben jelentőséggel bír: az a 1521 vámtarifaszám. Ez a vtsz. foglalja magába a növényi viaszt, méhviaszt, más rovarviaszt és a cetvelőt. A 1521 vámtarifaszámhoz tartozó HR Magyarázat (I) részében leírt termékeken kívül ide tartozik a kávéviasz is, amely a természetben a kávécsereje minden részén –kávészem, annak héja, hártya, levelek stb.- megtalálható és a koffeinmentes kávé gyártásának mellékterméke. Fekete színű, illata a kávéhoz hasonló és meghatározott tisztítószeres előállítására használják.

A 18. árucsoport- Kakaó és kakaókészítmények

Főszabály szerint, ebbe az árucsoportba tartozik a kakaó bármilyen alakban és pár kivételtől eltekintve ide sorolunk valamennyi olyan élelmiszeripari készítményt, amely bármilyen mennyiségben kakaót tartalmaz. A 18. árucsoport-hoz tartozó 1. Megjegyzés nevesíti azokat a vámtarifaszámokat, mely alá tartozó áruk esetén nem vizsgálunk kakaótartalmat. Nem vizsgálunk kakaótartalmat, hanem saját vtsz. alá soroljuk a lisztből, darából, durva őrleményből, keményítőből vagy maláta kivonatból előállított, másutt nem említett élelmiszer-készítményt (1901 vtsz., 1904 vtsz., 1905 vtsz.) , amely kakaót nem, vagy teljesen zsírtalanított anyagra számítva 40t%-nál kisebb mennyiségben tartalmaz. Valamint a 0401-0404 vtsz. alá tartozó árukból készített, másutt nem említett olyan élelmiszer-készítmény esetén sem, amely kakaót nem vagy teljesen zsírtalanított anyagra számítva 5t%-nál kisebb mennyiségben tartalmaz (2202 vtsz.). A 2105 vtsz. alatt nevesített fagylalt és más ehető jégkrém, a 2208 vtsz. alatt nevesített szesz, likőr és más szeszes ital, illetve a 3003 vtsz. és 3004 vtsz. alá tartozó gyógyszerek esetén sem.

Az árucsoport utolsó vámtarifaszáma alatt találhatjuk meg azt a vámtarifaszámot, amely az összes csokoládéipari terméket magába foglalja.

A 1806 vtsz. alá tartoznak a csokoládé- és kakaótartalmú más élelmiszerkészítmények, azaz az ilyen termékek tartalmazhatnak tejet, kávé, mandulát, narancshéjat stb., illetve lehet tömb, tábla, rúd, golyó, pálcika, szemcse vagy por alakú töltött vagy töltetlen is. Az árucsoport a kávé csokoládé, mint besorolandó áru kérdésköre miatt került felvetésre. Az alszámos bontásokat tekintve töltöttnek (1806 31 vtsz.) minősül, mivel a belső részt, vagyis a kávé töltelék csokoládé veszi körül. Am abban az esetben, ha kávédarabok lennének a szilárd csokoládében, akkor nem minősülne töltöttnek, vagyis töltetlen (1806 32 vtsz.) lenne.

A 19. árucsoport- Gabona, liszt, keményítő vagy tej felhasználásával készült termékek; cukrászati termékek

Ebbe az árucsoportba olyan készítmények tartoznak, amelyeket vagy közvetlenül a 10. árucsoportba tartozó gabonából, vagy élelmiszerlisztekből, darából és porból, vagy bizonyos tejtermékekből készítenek. A cukrászati termékek, péksütemények és kétszersültek akkor is ide osztályozandók, ha nem tartalmaznak lisztet, keményítőt vagy más gabonaterméket. Kiemelendő a 1905 vámtarifaszám, amely a kenyér, cukrászsütemény, keksz és más pékárukról rendelkezik. Termékmegnevezés például a kávé keksz, amely az édes kekszek közé osztályozandó. Mégpedig a HR Magyarázat is tesz említést arra vonatkozóan, hogy lisztből, cukorból vagy más édesítőanyagból és zsírból készült hosszú ideig eltartható pékáru a keksz, amely tartalmazhat hozzáadott mandulát, mogyorót, csokoládét, kávé stb.-t is. E vámtarifaszám alá soroljuk a kávé palacsintát és a kávé süteményeket is.

A 22. árucsoport- Italok, alkoholtartalmú folyadékok és ecet

Szintén a IV. áruosztályba tartozó árucsoport, ide osztályozzuk a különféle erjesztett italokat és keverékeit, ízesítve, színezve is, valamint a lepárlással készült italokat és készítményeket. Kihangsúlyozandó a 2202 vtsz, azaz „Víz, beleértve a természetes vagy mesterséges ásványvizet és a szénsavas vizet is, cukor vagy más édesítőanyag hozzáadásával vagy ízesítve és más alkoholmentes ital a 2009 vtsz. alá tartozó gyümölcs- vagy zöldséglevék kivételével”. A HR Magyarázat szerint ide soroljuk az édesített vagy ízesített ásványvizet, valamint az olyan italokat is, amelyek közönséges ivóvízből állnak, és amiket gyümölcslevekkel, vagy esszenciákkal, vagy összetett kivonatokkal ízesítettek. Lehetnek

édesítve is, gyakran széndioxiddal telítik és általában palackokban vagy más légmentes tartályokban kerülnek bemutatásra. Kávé szempontjából a kólák, energiaitalok, tejes kávék és jegeskávék miatt került az árucsoport ebbe a témakörbe. A 2202 vámtarifaszámnak áruosztályozási kapcsolata a 4. árucsoporttal van. A kávétartalmú készítmények kapcsán felvetődik a 2208 70 vámtarifaszám alkalmazása is, amely alá többek között a szeszek, likőrök és szíverősítők sorolandók a kiszerelés méretétől függően. Likőrnek nevezzük az olyan alkoholos italokat, melyekhez cukrot, mézet vagy más természetes édesítőszert és kivonatot vagy esszenciát adtak. Ide tartoznak a cukorkristályokat tartalmazó likőrök és szíverősítők, a gyümölcslé – likőrök, tojáslikőrök, fűszeres likőrök, tealikőrök, csokoládélikőrök és a kávélikőrök is.

A 29. árucsoport- Szerves vegyi anyagok

A VI. áruosztály második árucsoportja öleli fel a szerves vegyi anyagokat. A 2939 vámtarifaszám nevesíti a természetes vagy szintetikus úton előállított növényi alkaloidákat, valamint ezek sóit, étereit, észtereit és más származékait. A kifejezés alatt a növények által előállított komplex szerves bázisokat kell érteni, amelyek közül néhányat szintézissel állítanak elő, némelyik pedig mérgező. Még tovább bontva találjuk meg a koffeint és sóit, amelyek nevesítve lettek a 2939 30 vámtarifaszám alatt. A HR Magyarázat alapján a koffein egy olyan alkaloid, amely a kávébabból, a teából és a kóladióból extrahálható (vegyi úton történő kivonás) vagy szintézissel (egységbe foglalás) állítható elő. Olyan selymes, fehér kristályok, amelyeket a gyógyászatban is használnak például a fájdalomcsillapítók többségében és néhány meghűlés elleni gyógyszerben is megtalálható a hatóanyagok között. Javítja a reakcióidőt és a mozgáskoordinációt illetve pozitív hatással van az állóképességi teljesítésre. Ellenben túlzott bevitele remegéssel, verejtékezéssel, álmatlansággal, szívdobogással, gyors légzéssel, sőt akár migrén előidézésével is járhat.

8. Érdekességek / Kávégyártáshoz felhasznált- és kávéfogyasztáshoz kapcsolódó egyéb termékek áruosztályozása, illetve ezekhez kapcsolódó áruosztályozási rendelkezések

452. ülés/1 – (2008. június 12-13.) Élelmiszer „szettként” meghatározott termékek - Állásfoglalás az élelmiszerkészleteknek nevezett termékek besorolásáról

Az állásfoglalás szerint a különböző fajtájú italokat/ élelmiszereket és háztartási eszközöket külön-külön kell besorolni. pl: kiskereskedelem számára szokásos műanyag csomagolásban összeállított „kávékészlet”, mely az alábbiakból áll:

- ízesített (aromás) instant kávépor
- fahéjrudak
- kicsi konyhai fémreszelő rozsdamentes acélból,
- vastároló edény fedővel (ami kávéport tartalmaz)
- kerámia bögre

A Bizottság megállapította a következőt: A vámtarifában a 3/b általános értelmezési szabály rendelkezik a kiskereskedelmi forgalom számára kisserelt áruk besorolásáról. E szabály szerint 4 feltételnek kell megfelelnie. Az első feltétel szerint olyan árunak kell lenni, hogy legalább két különböző, első látásra eltérő vámtarifaszámok alá besorolható árucikkekből áll. Második lényeges elemét kell, hogy képezze valamilyen speciális igény kielégítése vagy egy meghatározott tevékenység elvégzése céljából összeállított termékekből álló áru. Harmadik feltétele, hogy közvetlenül a felhasználók számára újracsomagolás nélkül értékesítésre alkalmas módon kerüljenek összeállításra. Valamint kiskereskedelmi forgalom számára kell, hogy kisserelt legyen. Amennyiben valamelyik feltétel nem teljesül, a besorolás minden termékre egyedileg történik.

Tehát ebben az esetben a készlet minden termékét külön- külön kell besorolni, így az ízesített aromás instant kávéport a 2101 vtsz. alá, a fahéjrudakat a 0906 vámtarifaszám alá és a 8205 vtsz. alá soroljuk a kicsi konyhai fémreszelőt. A fedővel ellátott vastároló edényt, ami a kávéport tartalmazza a 7323 vtsz., illetve a 6912 vtsz. alá kell besorolni a kerámia bögrét.

A 82. árucsoport- Szerszámok, késművesárúk

A XV. áruosztályba tartozó árucsoportba tartoznak a szerszámok, késműves áruk, evőeszközök, kanál és villa nem nemesfémről és mindezek részei nem nemesfémről. Jelentősége a 8210 vámtarifaszámnak van, mivel- ez rendelkezik a „kézi működtetésű mechanikus készülékekről, étel vagy ital készítéséhez vagy tálalásához vagy megfelelő

állapotban való tartásához, legfeljebb 10 kg tömegbe”- ide osztályozzuk a hagyományos kávéfőzőt és a kávédarálót.

A XVI. áruosztály – Gépek és mechanikus berendezések; villamossági cikkek, ezek alkatrészei, hangfelvevő és –lejátszó készülékek, kép- és hangfelvevő, és –lejátszó készülékek televízióhoz; ezek alkatrészei és tartozékai

Ezen áruosztály **84. árucsoportja** az, ami magába foglalja a más vámtarifaszám alá nem osztályozható élelmiszer vagy ital ipari előkészítésére vagy előállítására szolgáló gépeket, mechanikus berendezéseket, valamint ezek alkatrészeit. A dolgozatban jelentőséget azáltal nyert, hogy a 8419 vámtarifaszám szövege nevesíti a forró ital készítésére vagy étel főzésére vagy melegítésére szolgáló gépet, berendezést vagy készüléket. Így további bontás figyelembe vételével találjuk meg a kávéfőzőt és más, kávé és más forró ital készítésére szolgáló készüléket.

A kávéfőzés művészete attól a pillanattól kezdve jelen van, hogy az emberek elkezdtek kávé inni. A feltalálók sem Európában, sem Amerikában nem elégedtek meg azzal az egyszerű eljárással, hogy a darált kávéra forró vizet öntsenek, hanem hihetetlen mennyiségben találtak fel kávéfőzéshez eszközöket, csepegtetőket, szűrőgépeket, főzőgépeket, stb. A legkorábbi találmány 1685 körül bukkant fel Franciaországban: a cafetière. Egyszerű kancsóból állt, ami alá egy spirituszégető által melegített tányért tettek. Ezt váltotta fel 1800 körül a Belloy- féle kávéfőző. A titok abban rejlett, hogy a darált kávé a kanna tetején lévő lyukasztott tartóba helyezték, majd forró vizet öntöttek rá, így a víz a kis lyukakon keresztül jutott a kannába. Egészen az ipari forradalomig nem igényelte senki, hogy nagy mennyiségben főzzenek kávé, csak miután elszaporodtak a gyárak, szükségessé vált valamilyen frissítő szer. Szintúgy terjedt a vasúti szállítás, így a vasúti restik is, valamint a kávéházak, szállodák és éttermek is, ahol elengedhetetlen volt a vendégek gyors kiszolgálása kávéval. Ez a szándék keltette életre a vendéglátóipari gépeket. A franciák nagy mennyiségben főztek kávé az ún. Loysel- féle kávéfőzőben, amely a hidrosztatikus nyomás elvére épül, vagyis a gőz forró vizet préselt át egy szelepen, majd a darált kávéra. A

találmányt 1855-ben szenzációnak számított, állítólag egy óra alatt kétezer csésze kávé tudtak főzni vele.³²

A következő lényeges vámtarifaszám a 84. árucsoporton belül a 8438, amely alatt nevesíti a tea- vagy kávéfeldolgozó gépet. Tehát ide tartozik a kávéőrlő gép és a kávébab hántoló vagy kifejtő gépek is hengeres, korong illetve pengés típusban. Viszont nem tartozik ide a kávé ipari előállítására szolgáló gép, sem a kávépörkölő berendezés. Ugyancsak nem tartozik az árucsoportba a kávéport, vagyis az instant kávé gyártó gép.

A 85. árucsoportba soroljuk következő, szokásosan háztartási célra használatos elektromechanikus gépeket, mint például a padlófényesítők, élelmiszerőrlő és -keverő készülékek, valamint gyümölcs- vagy zöldséglékivonók bármilyen tömegben valamint más gépek, legfeljebb 20 kg tömegben. A HR Magyarázat nevesíti a 8509 vtsz.-ra vonatkozóan a kávédarálót, mégpedig élelmiszerőrlők- és keverők (mixerek), például hús-, hal-, főzelék vagy gyümölcsdarálók; többcélú darálók (kávé, rizs, árpa, borsó stb). Tehát a kávéőrlőt a 8509 40 00 vtsz. alá soroljuk.

Az egyes kávék és kávétartalmú vagy a kávé kapcsán szóba jöhető egyes termékek osztályozása:

1. termék – dobozos jegeskávé „Jegeskávé ital”

A terméket a 2202 90 99 vámtarifaszám alá soroltam az 1. és a 6. szabály alapján. Kérdésként felmerült a 4. áruosztály, amely a tej és tejtermékekről rendelkezik. Az összetevők vizsgálata segítségemre szolgált: tej 50,1%, tejpermeátum, cukor, instant kávépor 0,7%-ban, illetve természetazonos kávé aroma. Fontos szempont volt megnézni a termékben lévő zsírtartalom



7. kép- Jegeskávé ital
Forrás: Internet

• ³² Banks, Mary ; McFadden, Christine ; Atkinson, Catherine - Nagy kávéenciklopédia, Budapest, József Műhely, cop. 2002 49. oldal

tömegszázalékát, amelyet a doboz elején találtam meg, azaz 2,2 t%. A vámtarifa szövege alszámos bontások tekintetében különböztet meg a zsírtartalomtól függően kevesebb, mint 0,2 t%; legalább 0,2 tömegszázalék, de 2 tömegszázaléknál kevesebb; valamint legalább 2 tömegszázalék tartalmú terméket, amelyek a 0401-0404 vtsz. alá tartoznak.

2. termék- töltött kávé csokoládé „Kapuciner”



8. kép- Kapuciner
Forrás: Internet

A kapuciner csokoládészelet a 18. árucsoportban osztályozandó, melynek pontos megnevezése a csomagoláson olvasható: Étescsokoládéval (20%) bevont szelet kávé (40%) tejszín ízű (40%) töltelékkel. Az árucsoporton belüli alszámos bontásokat tekintve töltöttnek minősül, melyben a Harmonizált Áruleíró és Kódrendszer Magyarázata nyújt segítséget, hogy milyen feltételek mellett minősül a csokoládé töltöttnek. Ebben

az esetben a belső részt, vagyis a kávé és tejszín ízű töltelék csokoládé veszi körül, vagyis illik rá a meghatározás, így a 1806 31 00 vámtarifaszám alá sorolandó.

3. termék- töltött kávé csokoládé „Pocket coffee”

Töltött kávé csokoládénak minősül a pocket coffee is, ami olyan praliné, mely finom ét- és tejszokoládéburka valódi, folyékony olasz presszókávé rejt. Három darab praliné kávé tartalma egy csésze valódi presszókávénak felel meg. Összetevők: folyékony cukrozott kávé 54%, finom csokoládé 23%, finom tejszokoládé 14,5%, kakaóvaj, kakaómassza, laktóz, cukor, kávé kivonat, emulgeálószer.



9. kép- Pocket Coffee
Forrás: Internet



4. termék- töltetlen kávé csokoládé „Heidi cocoa & coffee”

Szintén a 18. árucsoportba sorolandó, mivel ide tartoznak a kakaó és csokoládé tartalmú élelmiszer készítmények. Az alszámos bontást figyelembe véve a 1806 32 10 vámtarifaszám alá

10. kép- Heidi cocoa & coffee
Forrás: Internet

soroljuk. Ahogy már fentebb említésre került, a vámtarifa megkülönböztet töltött és töltetlen csokoládét a hozzáadott ízesítés jellegétől és állagától függően. Ebben az esetben kávédarabok vannak a tábla csokoládében, így tehát nem minősül töltöttnek, vagyis töltetlen csokoládé alapján kerül besorolásra az 1. és 6. szabály alkalmazása alapján. A HR Magyarázat alapján a csokoládét teljesen beágyazó gyümölcsöt, gabonát és dióféléket tartalmazó szilárd csokoládé tömb, tábla vagy rúd nem tekinthető töltöttnek.

5. termék – azonnal oldódó kávéporok, 3 in1 Classic por, 2 in1 por, cappuccino por

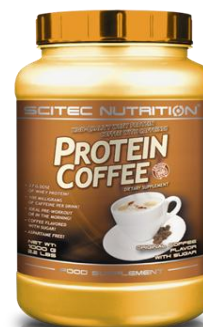
A vizsgálat tárgya ebben az esetben a Nescafé termékcsalád 3 az 1-ben kávéporára esett: azonnal oldódó kávéspecialitás, melynek összetevői az alábbi anyagok: cukor, glükózszirup, hidrogénezett növényi zsír, azonnal oldódó kávé 9%, savanyúságot szabályozó anyagok, fejtfehérje, étkezési só és emulgeáló szerek. A csomagolást tovább olvasva elkészítési útmutatót találunk, miszerint forró vízbe kell a tasak tartalmát összekeverni, így kapjuk meg az instant kávé. Sokan nem tudják, hogy valódi kávébabból lefőzött kávéból készül. Az őrölt pörkölt kávé lefőzését követő vízelvonással készítik a granulátumot. Ezt a vízelvonást pótoljuk, amikor az instanthoz öntjük a forró vizet. Az efféle termékeket a „Különbözőlehető készítmények” közé soroljuk, mégpedig a kávé-, tea- vagy matétea- kivonat, -eszencia és –koncentrátum és ezen termékeken vagy kávé, teán vagy matéteán alapuló készítmények közé azaz a 2101 vámtarifaszám alá. Az 1. és 6. szabály alkalmazásával az áruosztályozást befejeztük e termék tekintetében: 2101 12 92 vámtarifaszám.



11. kép- Nescafé instant porok
Forrás: Internet

6. termék - kávé ízű fehérjetartalmú italpor „Protein Coffee”

A termék meghatározásából kiderül, hogy valójában étrend –kiegészítőről van szó, amely az edzés hatékonyságát segíti az izommunkához szükséges tápanyag biztosításával. Meghatározás szerint magas minőségű tejsavó-fehérje kávé, amely lehet hozzáadott cukorral vagy anélkül, koffein-tartalommal illetve koffeinmentes változatban egyaránt. Egy adagja hatásos 27g-os tejsavó-fehérje dózist biztosít, 100mg koffeinnel.



12. kép- Protein Coffee
Forrás: Internet

Használati utasítás szerint 1 adag italport 300 ml forró vízben kell elkeverni, amíg a porkészítmény teljesen feloldódik. Fogyasztása javasolt a nap bármely szakában, bár az ideális használata reggel, valamint edzés előtt javasolt. A 21. árucsoporton belül a 2106 10 20 alá osztályoztam a HR Magyarázat segítségével.

7. termék- kávé ízű cukor „Vivil Brasilitos Café”



13. kép- Vivil Brasilitos Café
Forrás: Internet

Az elemzés tárgya egy tejszínes, kávé töltetlen keménycukorka, mely kávé kivonatot és karamell szirupot tartalmaz. Összetevői a csomagolásról leolvasva a következő: édesítőszer: izomalt, maltitszirupra, krém (6,7%), tejszír (4%), só, aromák, kávé cukorszirup, emulgeálószer: lecitin, szín: E171, édesítőszer: aceszulfám-K. A kávé cukorszirup formájában

megtalálható a termékben, bár nem jelentős mennyiségben, inkább csak az ízesítés kedvéért. A cukorkaárut a Nomenklaturában a 17. árucsoportba, vagyis a „Cukor és cukorárut” közé soroljuk. A 1704 vtsz. alá osztályozandó cukorkák - édesipari termékek - közös jellemzője, hogy kakaót, vagy csokoládét nem tartalmazhatnak, illetve nem lehetnek bevonva. Ellenben, ha be vannak vonva akkor a 1806 vámtarifaszám alá soroljuk. Az áruosztályozást nem befolyásolja az alkoholtartalom (tölteléként, vagy a cukor anyagában). A cukorkák jellemzője továbbá, hogy szilárd, fél szilárd állapotban kerülnek osztályozásra a 1704 vtsz. alá, illetve közvetlenül fogyaszthatóak. Tovább haladva a bontásokon, megtaláljuk a számunkra lényeges alszámos bontást cukorkaárut kakaótartalom hozzáadása néven. Mivel ez megfelel ebben az esetben így a 1704 90 61 vámtarifaszám alá kerül besorolásra.

8. termék- kávépárna, kávékapszula

A technológia fejlődésének eredményeképpen jöttek létre az ún. kávépárna és kávékapszula, melyek lehetővé teszik a gyors kávé lefőzését, elkészítése kizárólag az ilyen termékek használatára alkalmas főzőben történik. Ennek lényege, hogy egy adagnyi frissen őrölt kávé papírfilter párnába töltik, amit kis tasakba tesznek, védőgázzal töltik, vagy kiszivattyúzzák belőle a levegőt, és



14. kép- kávékapszula
Forrás: Internet

így zárják le. A kávé így nem érintkezik levegővel, tehát hosszú ideig friss marad. Hasonló elv alapján hozták létre a kávékapszulákat is, alkalmazása viszonylag egyszerű, tehát a főzésnél behelyezzük a kapszulát a speciális kávéfőzőbe, aminek lezárása után tűskék szűrik át az alumínium fedelet, majd átpréselődik rajta a víz és kész is a frissen főzött kávé. A kávépárna csomagolásán látható termékmegnevezés a következő: Cukrozott instant kávé, kávéfehérítő (sovány tejjel) egyadagos, párnás kiszerelésben. Az árut összetevői alapján soroljuk be, vagyis a termékmegnevezés „örölt-pörkölt kávé” a 0901 21 00 vagy a 0901 22 00 vámtarifaszám alá.

9. termék – cola és energiaiital



15. kép- Coca Cola
Forrás: Internet

A cola és az energiaiital a koffein tartalom tekintetében kapcsolódnak témához. A cola összetétele: víz, glükóz szirup, széndioxid, karamell, aromák, foszforsav, koffein. Koffein tartalma deciliterenként 13mg, míg 1 liter 130 mg koffeint tartalmaz, ez megfelel 2,5 – 3 presszókávének. A koffeint a 2939 30 00 vámtarifaszám alá sorolnánk, ám az olyan italokat, amelyek közönséges ivóvízből állnak, és amiket gyümölcslevekkel, vagy esszenciákkal, vagy összetett kivonatokkal ízesítettek, és széndioxiddal dúsítottak a 2202 90

10 alá soroljuk. A 2202 vtsz. alá osztályozandó üdítőitalok áruosztályozását nem befolyásolja, ha az italhoz antioxidánsokat, vitaminokat, stabilizátorokat vagy kinint adnak, mint hozzáadott anyag. A 22. árucsoport Megjegyzés 3. pontja alapján ide osztályozzuk az alkoholmentes italokat, amelyek alkoholtartalma legfeljebb 0,5 térfogatszázalék, illetve italként közvetlenül fogyaszthatóak. Ilyenek például a gyümölcs alapú üdítőitalok (Fanta, Traubi, Schweppes), a növényi kivonat alapú üdítőitalok- a kóla és tonikok, limonádék és szörpök, illetve a koffein tartalmú italok (elkészített teák, kávé és energia italok).

Áruosztályozási vélemények

A Nemzeti Adó- és Vámhivatal Elnöke által kiadott tájékoztatás 2. számú mellékletében jelennek meg egységes szerkezetben. Lényeges jellemzője, hogy kizárólag hat számjegyű vámtarifaszám tekintetében tartalmaz egyes termékekre meghatározott szakvéleményeket.

Bizonyos esetekben képek és ábrák is megjelennek a besorolás könnyítése érdekében. Íme témámmal kapcsolatban megjelent néhány áruosztályozási vélemény:

2101 12 1. Kávékivonaton alapuló készítmény, amely (a kávé leforrázását követő víztelenítéssel nyert) 98,5% oldható kávé és 1,5% szteviozidot (kalóriamentes édesítőt) tartalmaz.

Elfogadva 1997-ben

2101 30 1. Kávé-adalékanyag (hatásfokozó anyag), keserű ízű, durva, barna színű por, amely 93 tömegszázalék karamellt és 6 tömegszázalék ásványi sókat tartalmaz.

Elfogadva 1960-ban

7309 00 1. Tárolótartályok pörkölt vagy pörköletlen kávé tárolására, ezek függőlegesen rekeszekre osztott, sokszögű acéltartályok, minden rekeszt felszereltek a kávé kiadagolására szolgáló záró- és nyitószervezettel (elektromágneses vagy kézi karos működésű), de más mechanikus felszerelésük nincs.

Elfogadva 1964-ben

9. A kávé törvényi szabályozásának rövid bemutatása

A fogyasztási adó szabályait az 1991.évi LXXVIII. fogyasztási adóról szóló törvény rögzítette. Az adóztatás kiterjedt a személygépkocsi, ásványolajok, alkoholos italok valamint olyan termékekre is, mint az arc- és ajak-ápolószerek, illatosítók, parfümök, játékkártya, rágógumi, csokoládé, fűszerpaprika és a kávé. A törvény számos termék esetében egyszerre alkalmazott mennyiség- és értékarányos elemet. A jövedéki szabályozásról és ellenőrzésről, valamint a bérfőzési szeszadóról 1993.évi LVIII. törvény a magas adótartalmú, komoly adóbevételi forrást jelentő jövedéki termékek termelését, illetve kereskedelmét szabályozta. A törvénynek fő célja volt, hogy az állami bevételek biztosítása mellett egyenlő versenyfeltételeket teremtsen a piaci szereplők között, valamint gátat szabjon a feketekereskedelemnek. Ebben az időben a jövedéki termékekkel kapcsolatos adóztatási feladatokat az APEH, a forgalmazásukkal összefüggő engedélyezési és ellenőrzési teendőket pedig a Vám- és Pénzügyőrség látta el. A törvény 3.§ (4) bekezdése

rögzíti a nyerskávét, a pörkölt kávé és a kávékivonat jövedéki termék minősítését. A kávé kiskereskedelmi forgalmazásának feltételei, mely szerint: „Belföldön kávé - a vámszabad- és tranzitterület, a zártárusítású diplomatabolt kivételével - kizárólag zárjeggyel ellátva lehet forgalomba hozni- e törvény IX. fejezetében került rögzítésre. A zárjegy igénylésére, a kávé csomagolásán történő elhelyezésére és az elszámolására a 19-20. §-ok, az 51-52. §-ok rendelkezései tartalmazzak előírást.³³

A parlament 1996-ban novemberben döntött a 1993.évi LVIII. törvény módosításáról és megalkotta a jövedéki szabályozásról és ellenőrzésről, valamint a bérfőzési szeszadóról szóló 1996. évi XXXIII. törvényt. A kávé érintően a törvenymódosítás a jövedéki törvény hatályát kiterjesztette a nyers kávé, a pörkölt kávé, valamint a kávékivonat mellett a pótkávé is tartalmazó kávétermékekre is. A törvény 1§-a a Jszt.3.§-a (3) bekezdésének i. pontját az alábbiak szerint módosította: „*jövedéki terméknek minősül:* „a nyers kávé, a pörkölt kávé, a valódi kávékivonat, a pörkölt kávé tartalmazó kávékeverék- kivonat, és a kávékeverék.”³⁴

Az 1997-ben elfogadott jövedéki adóról és jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló törvény a fogyasztási adórendszert lényegesen megváltoztatta. A legnagyobb adótartalmú úgynevezett jövedéki termékeknél (például: ásványolajok, dohánytermékek, alkoholtartalmú italok) 1998-tól kezdve az állami elvonás jövedéki adóként került beszedésre, vagyis teljes mértékben a jövedéki termék meghatározott mennyiségére vetül és az értékarányos elem megszűnt. A fogyasztási adó tárgyi hatálya ezek után a személygépkocsi vásárlásokra, a kávéra és nemesfém-ből készült ékszerekre- az ezüstön kívül- és eleinte még a szőlő-borra terjedt ki. A fogyasztási adót felváltotta a regisztrációs adó, amely esetén adót már csak a Magyarország területén forgalomba helyezendő személygépkocsi és lakóautó, valamint motorkerékpár után kell megfizetni.³⁵

Az EU csatlakozás érdekében szükségessé vált a jövedéki szabályozás addigi teljes szerkezetének megváltoztatása, így 1997. november 14.-én új adó törvény - a jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 1997. évi CIII. törvény- került elfogadásra. Nemcsak a korábbi struktúra újítása fűződik hozzá, hanem a jövedéki termékeken alkalmazandó hatósági bélyegek terén is új fogalmakat vezetett be. A kávé zárjeggyel való ellátása és forgalmazása a korábbi Jöt. hatálya alatt maradt, ám a

³³ <http://jovedekiado.hu/contents/view/jovedeki-ado> Lekérdezés időpontja: 2013-10-29

³⁴ <http://www.1000ev.hu/index.php?a=3¶m=9321> Lekérdezés időpontja: 2013-10-29

³⁵ http://www.tarki.hu/hu/services/targen/bev_faja.html Lekérdezés időpontja: 2013-10-29

jövedéki termékek köréből kikerült. A zárjegyezés és az engedélyezés terén a korábbi szabályokat alkalmazni kellett.³⁶

10. Összegzés

Végezetül, a kávé és a belőle készülő termékek pontos besorolása, az áruosztályozási szabályok ismerete és azok megfelelő alkalmazása fontos részét képezi a pénzügyőri munkának a helyes vámtarifaszám megállapításánál. A kávé történelmi múltját tekintve, már a török hódoltság idejétől kezdve luxuscikknek számított és azóta is nevezhetjük a minőségi kávé a kevesek kiváltságának, hiszen az ára manapság elég magas. Egyébként a kávéadó nem is annyira régi dolog, mivel napjainkban az Egyesült Államok Seattle városában bevezetnék a kávéadót, mint luxusadót. A városvezetés szerint aki egy kávéért 3 dollárt tud fizetni, annak 10 cent már nem számít. Azonban a kávéfogyasztók és a kávézó tulajdonosok nem így gondolják, pedig a város vezetői szerint az extraadó évi 6,5 millió dollár bevételt jelentene.

Mivel a világon a legnépszerűbb kereskedelmi termények egyike, így mindennapi forgalma, exportja illetve importja számokban mérve még napi lebontásban is óriási. Ebből adódóan érdemes lenne elgondolkodni azon, hogy esetleges adó kivetése vagy akár újra jövedéki termékek közé beemelése mekkora bevételt jelentene a magyar állam számára?! Bár 2011-ben a kormány tárgyalta azt a tervezetet, amely az ízesített sörökre, az alkoholos üdítőkre és a kávéra is kiterjesztette volna a népegészségügyi termékadót- 2011. évi CIII. törvény a népegészségügyi termékadóról-, vagy hétköznapi nevén a chipsadót. E tervezet szerint a kávé azért kell bevonni az adó hatálya alá, mert a túlzott fogyasztása koffeintartalma miatt egészségkockázatot jelent, így különként 250 forintot kellett volna fizetni a kávé után. Felmerülhet kérdésként a luxuscikkek kapcsán, hogy a népegészségügyi termékadóban megtalálható például az energiaiital, amely koffeint tartalmaz, akkor a kávé miért nem szerepel benne?

³⁶ <http://www.1000ev.hu/index.php?a=3¶m=9522> Lekérdezés időpontja: 2013-10-29

Felhasznált irodalom

- A Bizottság 927/2012/EU végrehajtási rendelete (2012. október 9.) a vám- és a statisztikai nómenklatúráról, valamint a Közös Vámtarifáról szóló 2658/87/EGK tanácsi rendelet I. mellékletének módosításáról
- Banks, Mary ; McFadden, Christine ; Atkinson, Catherine - Nagy kávéenciklopédia, Budapest, József Műhely, 2002
- Jon Thorn, Michael Segal – Ínyencek kézikönyve, GABO könyvkiadó 2008, <http://www.kfki.hu/~cheminfo/hun/teazo/kave/kave1.html>
- Horváthné Zsilka Judit pü., alezredes, Zsámbokiné dr. Ficskovszky Ágnes pü. százados- Kombinált Nómenklatúra I., Budapest, 2011
- Rudnay János – A kávé, Budapest, 1976
- Rapcsányi Endre főiskolai adjunktus- Jegyzet Vámtarifa és Áruismeretből, Kiadja a Vám- és Pénzügyőri Tanszék megbízásából a Viva Média
- Lónyai Menyhért szakkönyvtár: A közösségi vámjogszabályok magyarázata I., 2006
- <http://www.erdekesvilag.hu/a-vilag-legdragabb-kaveja-kopi-luwak>
- <http://www.kavezona.hu/kulonleges-babkavek.html>
- <http://tabutemak.hupont.hu/35/koffein-karos-hatasai>
- <http://kave.lap.hu/#b13698018>
- <http://www.gasztromanko.hu/gasztrokalausz/kave/>
- http://kave.network.hu/blog/kave_klub_hirei/kaveparna-es-kavekapszula
- http://www.hazipatika.com/taplalkozas/egeszseg_es_gasztromania/cikkek/egeszseges_a_kave/20090901132045
- http://www.tarki.hu/hu/services/targen/bev_faja.html
- <http://menshealth.hu/egeszseges-kave-koffein-pozitiv-hatasai/>
- <http://www.kavem.eoldal.hu/cikkek/igaz.html>
- <http://jovedekiado.hu/contents/view/jovedeki-ado>
- <http://www.1000ev.hu/index.php?a=3¶m=9522>
- <http://www.1000ev.hu/index.php?a=3¶m=9321>
- http://www.kepzesevolucioja.hu/dmdocuments/4ap/15_1982_004_101030.pdf
- http://www.kepzesevolucioja.hu/dmdocuments/4ap/15_1982_001_101130.pdf

