

## Kapitel 04

Milch und Molkereiprodukte; Vogeleier; natürlicher Honig; geniessbare Waren tierischen Ursprungs, anderweit weder genannt noch inbegriffen

### Eingedickte Milch

mit Zusatz von Zucker, in Form einer Flüssigkeit, aus ungefähr 51 % eingedickter Milch und 49 % Saccharose.

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 304.64.2004.1

*Schlagwörter: Zucker / Saccharose / konzentriert*

0402.9910

### Ayran

Trinkjoghurt; weisse Flüssigkeit, aus entrahmter Milch, Rahm, Salz und Joghurtkulturen, ohne Zusatz von Wasser, weder aromatisiert noch mit Zusatz von Früchten oder Kakao, in Aufmachung für den Einzelverkauf. *Entsprechende Erzeugnisse mit Zugabe von Wasser werden unter der Nr. 2202 eingereiht.*

*S. a. Entscheid "Ayran", Nr. 2202.9990.*

311.11.1588.2017.5

*Schlagwörter: Trinkjoghurt / türkisch / Türkei / Joghurtkulturen / unverdünnt*

0403.2011/  
2029

### Spezialmilchpulver

aus natürlichen Milchbestandteilen, mit einer Zusammensetzung, die nicht der natürlichen Milch entspricht; cremefarbiges, walzengetrocknetes Pulver aus Vollmilch, Milchserum, Magermilch und Dextrose. 3101.56.2014.3

*Schlagwörter: Milchpulver / Spezialpulver / Permeat / walzengetrocknet / Vollmilch / Milchserum*

0404.9011,  
0404.9019

### Rinderkolostrum gewonnen innerhalb der ersten 24 Stunden nach dem Kalben

in Form einer gefrorenen Flüssigkeit, bestehend aus 18 - 25 Gewichtsprozent Feststoffen, 4 - 5 Gewichtsprozent Fett und 10 - 15 Gewichtsprozent Eiweiss, wobei das Eiweiss zu ca. 50 % aus Immunglobulinen (IgG) besteht. Das Erzeugnis ist unverpackt und vor der Einfuhr weder behandelt noch verändert worden.

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 710108.34.2016.2

*Schlagwörter: Abkalben / Biestmilch / Colostrum / Erstmilch / Immunglobulin / Protein*

0404.9081/  
0404.9089

### Mischung auf der Grundlage von MilCHFett

zur Verwendung in der Nahrungsmittelindustrie; in Form einer streichfähigen Emulsion der Art Wasser in Öl mit den äusseren Merkmalen von Butter, hergestellt aus Butteröl (68,75 %), Zucker (17 %), Wasser (13 %) und Kasein (1,25 %). 304.3.1998.1

*Schlagwörter: streichfähig / Brotaufstrich / Butter / Butteröl / Öl / Aufstrich*

0405.2011,  
0405.2091

**Mischung auf der Grundlage von MilCHFett**

in Form einer Emulsion der Art Wasser in Oel, zur Verwendung in der Nahrungsmittelindustrie, bestehend aus 70,4 Gewichtsprozent Fett (97,8 % Fett in der Trockensubstanz), 1,06 Gewichtsprozent Proteinen (1,5 % Proteine in der Trockensubstanz), 1,3 Gewichtsprozent Lactose, 28 Gewichtsprozent Feuchtigkeit. Dieser Brotaufstrich auf Milchbasis wird manchmal als „Frischkäse mit hohem Fettgehalt“ bezeichnet.

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 (Anmerkung 3 b) zum Kapitel 4) und 6. 304.33.2002.1

*Schlagwörter: Brotaufstrich / streichfähig / Aufstrich / Frischkäse*

0405.2011,  
0405.2091

**Mischung auf der Grundlage von MilCHFett**

in Form einer Emulsion der Art Wasser in Oel, zur Verwendung in der Nahrungsmittelindustrie, bestehend aus 72,5 Gewichtsprozent Fett (98,8 % Fett in der Trockensubstanz), 0,996 Gewichtsprozent Proteinen (1,4 % Proteine in der Trockensubstanz), 1,4 Gewichtsprozent Lactose, 26,6 Gewichtsprozent Feuchtigkeit. Dieser Brotaufstrich auf Milchbasis wird manchmal als „Frischkäse mit hohem Fettgehalt“ bezeichnet.

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 (Anmerkung 3 b) zum Kapitel 4) und 6. 304.34.2002.1

*Schlagwörter: Aufstrich / Brotaufstrich / streichfähig / Frischkäse*

0405.2011,  
0405.2091

**Butterreinfett (ingesottene Butter)**

zur Verwendung in der Nahrungsmittelindustrie; gelbe, fettige Masse aus reinem Butterfett (Milchfettgehalt mehr als 95 Gewichtsprozent), ohne weitere Zutaten. 3101.2255.2013.11

*Schlagwörter: Butterfett*

0405.9010/  
9090

**Milchfettmischung**

hellgelbe, fettige Masse aus einer Milchfettfraktion (Stearinfraktion) und Butterreinfett, in Karton mit PE-Folien zu 25 kg. 3101.2255.2013.14

*Schlagwörter: Milchfettfraktion / Stearinfraktion / Butterreinfett*

0405.9010/  
9090

**Nussbutter (beurre noisette)**

für den Küchengebrauch (verfeinern von Speisen usw.); braune, fettige Masse aus durch Erhitzen gebräunter Butter. 3101.1452.2015.2

*Schlagwörter: Speisefett / gebräunte Butter / Maillard*

0405.9010/  
9090

**Frischkäse**

bestehend aus konzentrierter, fermentierter Magermilch (80 %), Fruchtzubereitung (Erdbeere) (10 %), Zucker (7,6 %), modifizierter Stärke, Erdbeersamen, schwarzem Karottensaftkonzentrat, natürlichem Aroma, Verdickungsmittel, Milchmineralienkonzentrat, Zitronensaftkonzentrat und Säureregulatoren. Er enthält auch zwei Milchbakterienkulturen, *Lactobacillus bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus*. Der Proteingehalt im Milchanteil des Produkts beträgt 9,5 % (8,4 % im Gesamtprodukt). Während dem Herstellungsprozess erfährt das Erzeugnis einen leichten "thermischen Schock" und die Molke wird mittels eines Quarkseparators abgetrennt. Ausserdem wird das Produkt einem Prozess zur Verfeinerung der Konsistenz unterzogen. Die Ware ist für den Einzelverkauf in einem Plastikbecher mit einem Nettoinhalt von 160 g aufgemacht und besteht aus zwei Schichten - die untere Schicht ist eine Fruchtzubereitung (Erdbeere), während die obere Schicht in Form eines weissen Milchprodukts vorliegt. Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 304.41.2014.2

*Schlagwörter: Fermentiert / Milchzubereitung / Fruchtzubereitung / Bakterienkultur / Molke / Quark / Quarkseparator*

0406.1090

**Frischkäsegallerte ("Cagliata")**

Zwischenerzeugnis in Form einer nicht faserigen, weichen, leicht in Körner zerfallenden Paste, gewonnen aus Milch durch Gerinnen (mit Lab, anderen Enzymen oder Säure) und Entzug der meisten Molke; zur Herstellung von Käse (v.a. Mozzarella). 3101.2384.2013.2

*Schlagwörter: zur Herstellung von Mozzarella*

0406.1090

**Mozzarella-Käse**

in kleine, flache Streifen geschnitten und mit Gewürzen überzogen, zusammen mit "Pepperoni"-Salami in einem verschlossenen Plastikbeutel mit einem Eigen-gewicht von 280 g aufgemacht, der Käse und die Salami sind durch ein Wachspapier getrennt. Der Beutelinhalt, der als Belag für eine extra-grosse Pizza dienen soll, besteht aus 76 % Mozzarella-Käse, 22 % "Pepperoni"-Salami, ca. 1 % Gewürzen, Rapsöl und ca. 1 % Calciumsilikat.

65 Beutel sind in einem Karton verpackt, zur Verwendung im Gastgewerbe (Pizzerien).

*Die "Pepperoni"-Salami, welche zusammen mit dem Käse aufgemacht ist, wird getrennt in die Nr. 1601 eingereiht.*

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

*S. a. Entscheid «"Pepperoni"-Salami», Nrn. 1601.0011/0029.*

304.68.2015.1

*Schlagwörter: Belag / Pizza / Salami / Zusammenstellung / Gastgewerbe*

0406.1090

**Skyr (Frischkäse)**

isländisches Milchprodukt in Form einer weissen Masse, hergestellt aus Magermilch und bestimmten Bakterienkulturen, auch mit Zusatz von Früchten, Aromen, Zucker oder anderen Süsstoffen.

Die Herstellung ist ähnlich wie beim Quark (Abtrennung der Molke). Das Erzeugnis weist einen verhältnismässig hohen Proteingehalt auf (ca. 10 %).

3101.2405.2014.5

*Schlagwörter: isländisches Milchprodukt / Jogurt / Quark / mit Magermilch*

**0406.1090**

**Schmelzkäse**

durch Wärmebehandlung von zerkleinertem und mit Butter, Molkepulver, Natriumphosphat und Wasser vermischtem Käse hergestellt. Das Produkt wird anschliessend zu Blöcken von 2 kg geformt. 304.17.1997.1

*Schlagwörter: zerkleinert / Butter / Molke*

**0406.3010/  
3090**

**Erzeugnis aus zwei runden Camembert**

(Durchmesser 7 cm, Dicke 2 cm), Weichkäse mit mildem Geschmack, paniert, in Öl vorgebacken, einzeln in weisses plissiertes Papier gewickelt, in hermetisch verschweisster Kunststoffolie vereint und zusammen mit zwei Portionen Preiselbeerkonfitüre verpackt. 615.33.1994.1

*Schlagwörter: paniert / Öl / vorgebacken / Weichkäse*

**0406.9019**

**Gelée Royale (Weiselfuttersaft oder Bienenköniginnenfuttersaft)**

Futtersaft, mit dem die Honigbienen ihre Königinnen grossziehen, hauptsächlich bestehend aus Kohlehydraten, Eiweiss, Vitaminen und Spurenelementen, geniessbar (Ergänzungsnahrung); frisch oder getrocknet, ohne weitere Zutaten. 3101.1625.2010.1

*Schlagwörter: Ergänzungsnahrung / Nahrungsergänzung/ Honigbiene*

**0410.9000**

**Propolis**

von Honigbienen produzierte natürliche Harzmischung. Sie kommt in Form einer festen, klebrigen, harzigen, gelben bis dunkelbraunen Substanz vor, die ca. 50 Gewichtsprozent Harze, 30 Gewichtsprozent Wachse und Fettsäuren, 10 Gewichtsprozent etherische Öle, 5 Gewichtsprozent Pollen und 5 Gewichtsprozent andere organische Stoffe und Mineralien enthält. Vor dem Verzehr wird sie normalerweise weiterverarbeitet.

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 710108.14.2019.2



*Schlagwörter: Biene / Leim / Harz / Kitt / Pollen / Kittharz / Wachs / essbar*

**0410.9000**