

Kapitel 2

Fleisch und geniessbare Schlachtnebenprodukte

Allgemeines

Zu diesem Kapitel gehört Fleisch in ganzen Tierkörpern (d.h. der Rumpf des Tieres mit oder ohne Kopf), in Hälften (d.h. der Länge nach in zwei Teile zerschnittene Tierkörper), Vierteln, Stücken usw. und Schlachtnebenprodukte sowie Mehl und Pulver von Fleisch oder Schlachtnebenprodukten von Tieren aller Art (mit Ausnahme von Fischen, Krestieren, Weichtieren und anderen wirbellosen Wassertieren des Kapitels 3), zur menschlichen Ernährung geeignet.

Fleisch und Schlachtnebenprodukte, für die menschliche Ernährung nicht geeignet, sind ausgenommen (Nr. 0511). Mehl, Pulver und Pellets von Fleisch und Schlachtnebenprodukten, für die menschliche Ernährung nicht geeignet, sind ebenfalls ausgenommen (Nr. 2301).

Im Allgemeinen können die Schlachtnebenprodukte in vier Gruppen eingeteilt werden:

- 1) Waren, die hauptsächlich zur menschlichen Ernährung verwendet werden, wie Köpfe und Teile davon (einschliesslich Ohren), Füsse, Schwänze, Herz, Zunge, Nierenzapfen, Saumfleisch, Schleimhaut, Schlund, Bries.
- 2) Waren, die nur zur Herstellung pharmazeutischer Produkte verwendet werden, wie Gallenblase, Nebennieren, Plazenta.
- 3) Waren, die sowohl für die menschliche Ernährung als auch zur Herstellung pharmazeutischer Produkte verwendet werden, wie Leber, Niere, Lunge, Hirn, Bauchspeicheldrüse, Milz, Rückenmark, Gebärmutter, Eierstöcke, Schilddrüse, Hoden, Euter, Hypophyse.
- 4) Waren, wie Häute, die zur menschlichen Ernährung oder zu andern Zwecken verwendet werden können (z.B. Herstellen von Leder).

Die vorstehend unter 1) genannten Waren in frischem, gekühltem oder gefrorenem Zustand, gesalzen oder in Salzlake, getrocknet oder geräuchert, bleiben in diesem Kapitel, ausser in den Fällen, in denen sie, da verdorben oder zur menschlichen Ernährung ungeeignet, der Nr. 0511 zuzuweisen sind.

Die vorstehend unter 2) genannten Waren gehören in frischem, gekühltem, gefrorenem oder anderswie vorübergehend haltbar gemachtem Zustand zu Nr. 0510, in getrocknetem Zustand zu Nr. 3001.

Die vorstehend unter 3) genannten Waren gehören:

- a) zu Nr. 0510, wenn sie im Hinblick auf ihre Verwendung zum Herstellen pharmazeutischer Erzeugnisse vorübergehend (mit Erzeugnissen wie Glycerol, Aceton, Alkohol, Formaldehyd oder Natriumborat) haltbar gemacht worden sind;
- b) zu Nr. 3001, wenn sie getrocknet sind;
- c) zu Kapitel 2, wenn sie als solche zur menschlichen Ernährung geeignet sind (ausgenommen verdorbene und zur menschlichen Ernährung ungeeignete Waren, die zu Nr. 0511 gehören).

Die vorstehend unter 4) genannten Waren gehören zu Kapitel 2, wenn sie zur menschlichen Ernährung geeignet sind, anderenfalls gehören sie im Allgemeinen zu Nr. 0511 oder Kapitel 41.

Därme, Blasen und Magen von Tieren (ausgenommen von Fischen), auch geniessbar, gehören zu Nr. 0504.

Tierisches Fett, das mit dem ganzen oder geteilten Tier noch verbunden ist, wird wie Fleisch tarifiert. Dagegen gehört tierisches Fett für sich allein zu Kapitel 15; ausgenommen hiervon ist jedoch Schweinespeck ohne magere Teile sowie Schweinefett und Geflügelfett weder ausgeschmolzen noch anders ausgezogen, die in Nr. 0209 verbleiben, auch wenn sie nur zu technischen Zwecken geeignet sind.

Unterscheidung zwischen Fleisch und Schlachtnebenprodukten dieses Kapitels und Waren des Kapitels 16

Hierher gehören nur Fleisch und Schlachtnebenprodukte von nachstehend angegebener Beschaffenheit, wobei es unerheblich ist, ob sie eine wenig starke Wärmebehandlung durch heisses Wasser oder Wasserdampf (wie Überdämpfen oder Blanchieren) erfahren haben, die keinen wirklichen Kochprozess darstellt:

- 1) Frisch (d.h. in natürlichem Zustand), auch mit Salz zum Zwecke des Haltbarmachens während des Transports bestreut.
- 2) Gekühlt, d.h. im Allgemeinen bis auf etwa 0° C abgekühlt, ohne dass eine Gefrierung eintritt.
- 3) Gefroren, d.h. auf eine Temperatur unterhalb des Gefrierpunktes bis zur Erstarung in die innersten Teile abgekühlt.
- 4) Gesalzen, in Salzlake, getrocknet oder geräuchert.

Fleisch, leicht mit Zucker bestreut oder mit einer wässrigen Zuckerlösung besprüht, gehört ebenfalls zu diesem Kapitel.

Fleisch und Schlachtnebenprodukte der in den vorstehenden Ziffern 1 - 4 genannten Beschaffenheit bleiben auch dann in diesem Kapitel, wenn sie mit eiweissspaltenden Enzymen (z.B. Papain) behandelt wurden, um sie zart zu machen, oder wenn sie in Stücke oder Scheiben geschnitten oder gehackt sind. Ausserdem bleiben in diesem Kapitel Mischungen oder zusammengesetzte Erzeugnisse aus Waren verschiedener Nummern dieses Kapitels (z.B. Geflügelfleisch der Nr. 0207, das mit Schweinespeck der Nr. 0209 umwickelt ist).

Dagegen gehören Fleisch und Schlachtnebenprodukte in folgendem Zustand zu Kapitel 16:

- a) *In Form von Würsten oder dergleichen, gekocht oder nicht, der Nr. 1601.*
- b) *Gekocht, geröstet, geschmort oder gebraten, durch andere als in diesem Kapitel vorgesehene Verfahren zubereitet oder haltbar gemacht einschliesslich solchem Fleisch usw., das lediglich mit Teig umhüllt oder mit Paniermehl bestreut (paniert), getrüffelt oder gewürzt (z.B. mit Pfeffer und Salz) ist, einschliesslich Leberpastete (Nr. 1602).*

Zu diesem Kapitel gehören auch zur menschlichen Ernährung geeignetes Mehl und Pulver von Fleisch und Schlachtnebenprodukten, gekocht.

Fleisch und Schlachtnebenprodukte von einer Beschaffenheit, wie sie in diesem Kapitel vorgesehen ist, können sich auch in luftdicht verschlossenen Behältnissen befinden (z.B. lediglich getrocknetes Fleisch in Dosen), ohne dass sich hierdurch ihre Tarifierung im Grundsatz ändert. Derart verpackte Waren gehören jedoch meist zu Kapitel 16, weil sie eine andere Zubereitung erfahren haben, als in diesem Kapitel zugelassen ist, oder weil die Konservierungsart von der für dieses Kapitel vorgesehenen Verfahren abweicht.

Fleisch und Schlachtnebenprodukte (z.B. Fleisch von Tieren der Rindviehgattung, frisch oder gekühlt) bleiben auch dann in diesem Kapitel, wenn sie in sog. "Verpackungen unter modifizierter Atmosphäre" (Modified Atmospheric Packaging (MAP)) aufgemacht sind. Bei dieser Methode (MAP) wird die Atmosphäre um das Produkt modifiziert oder kontrolliert, indem z.B. der Sauerstoff eliminiert und durch Stickstoff oder Kohlendioxid ersetzt wird, oder durch Reduzieren des Sauerstoffgehaltes bei gleichzeitiger Erhöhung des Stickstoff- oder Kohlendioxidgehaltes.

Als nicht "ausgebeint" gilt Fleisch, das noch alle Knochen enthält oder bei dem ein Teil der Knochen entfernt worden ist. Dies ist zum Beispiel bei den Schinken ohne Schenkelknochen (Haxe) oder den halb-entbeinten Schinken der Fall. Dieser Ausdruck umfasst jedoch nicht Produkte, bei denen die Knochen herausgezogen und anschliessend wieder eingesetzt worden sind. Diese Knochen sind nicht mehr mit dem Fleischgewebe verbunden.

Schweizerische Erläuterungen

Fleisch und geniessbare Schlachtnebenprodukte, frisch, gekühlt oder gefroren, bleiben in diesem Kapitel, wenn sie in Öl eingelegt sind (um die Haltbarkeit zu verlängern und um sie zart zu machen).

Als "Schinken" im Sinne des Zolltarifs gilt der hintere (kaudale) Teil des halben Tierkörpers von Tieren der Schweinegattung mit oder ohne Fuss, Haxe, Schwarte oder Speck.

Besondere Bestimmungen für «High Quality Beef» und «Nierstücke»

Für die Überführung von Rindfleisch hoher Qualität («High Quality Beef», Abk. HQB) in den zollrechtlich freien Verkehr gelten besondere Vorschriften. Für die Kontrollen sind gemäss Artikel 25a der Schlachtviehverordnung (SV; SR 916.341) die Zollstellen zuständig.

1 Allgemeines

Als ein Resultat der multilateralen Handelsverhandlungen im Rahmen des GATT (heute WTO) ging die Schweiz 1979 die Verpflichtung ein, Mindestimportmöglichkeiten von frischem, gekühltem oder gefrorenem Rindfleisch zu eröffnen (SR 0.632.231.53). Diese Importmöglichkeiten betreffen hochqualitatives Rindfleisch (sog. High Quality Beef, Abk. HQB) innerhalb des Zollkontingentes (Tarifnummern 0201.2091,3091, 0202.2091,3091). Im Tares bestehen hierfür besondere statistische Schlüssel.

2 Art und Beschaffenheit des Fleisches

Die vorgenannten Verpflichtungen betreffen Rindfleisch, das einer der beiden folgenden Definitionen entspricht:

2.1 "Rindsviertel, Grosshandelsstücke, Haupt- und Nebenstücke ohne Knochen oder aufgeteilte Stücke vom Schlachtkörper mit den folgenden Eigenschaften:

- a) äussere Fettschicht, über dem langen Rückenmuskel bei der zwölften Rippe: mindestens 1,0-2,3 cm (0,4-0,9 Zoll);
- b) Gewicht des Schlachtkörpers: 270-383 kg (600-850 lbs);
- c) Mindestfläche des langen Rückenmuskels bei der zwölften Rippe: 56,3 CM² (9 Quadrat Zoll);
- d) Höchstalter: 30 Monate. Der Schlachtkörper darf keine sichtbare Verknöcherung der Knorpelstellen auf dem Dornfortsatz zwischen dem ersten und elften Brustwirbel aufweisen;
- e) Mindestgehalt an Zwischenmuskelfett, welches das magere Fleisch im Hohrücken (langer Rückenmuskel/«ribeye») bei der zwölften Rippe durchzieht: mindestens 6 Prozent Fettgehalt im mageren Fleisch auf der Basis von feuchtem Gewebe.
Anmerkung: Gilt nicht für andere Muskeln des Schlachtkörpers;
- f) Farbe: Das magere Fleisch muss im Moment des Aufschneidens des Schlachtkörpers von einem hellen Kirschenrot sein;
- g) die frisch gekühlten Schlachtkörper oder Stücke davon müssen bei der Verpackung für den Versand eine Temperatur (im Innern des langen Rückenmuskels) von weniger als 4 °C aufweisen."

2.2 "Schlachtkörper oder irgendwelche Stücke davon, die nicht mehr als 30 Monate alt sind und während 100 Tagen oder mehr mit hochenergetischem Futter, das nicht weniger als 70 Prozent Getreide enthält, und einem Total an Futtermitteln von mindestens 9 kg (20 lbs) pro Tag gefüttert wurden."

Als typische Beispiele für HQB gelten Fleischstücke der zwei höchsten Qualitätsstufen «Prime» und «Choice», welche vom Landwirtschaftsministerium der Vereinigten Staaten von Amerika (United States Departement of Agriculture; USDA) festgelegt worden sind (USDA beef grades). Auch die meisten anderen Länder, die Rindfleisch exportieren, haben ein vergleichbares System für die Qualitätsbestimmung (z.B. Kanada, Australien, Brasilien, Argentinien, Südafrika).

2.3 Abbildungen

Auf die Publikation von Abbildungen wird an dieser Stelle verzichtet. Zur Veranschaulichung dient das in der Broschüre «Die Benennung der Fleischstücke und ihre Verwendung» des Schweizerischen Fleisch-Fachverbandes abgebildete US-Beef. Diese Broschüre wird den betroffenen Zollstellen zur Verfügung gestellt.

3 Bescheinigung

3.1 Anmelden

Wird HQB zur Überführung in den zollrechtlich freien Verkehr innerhalb des Zollkontingentes (Tarifnummern 0201.2091,3091, 0202.2091,3091) angemeldet, muss die anmeldepflichtige Person eine Bescheinigung nach Artikel 25a SV einreichen.

3.2 Form und Inhalt

- a) Das Bundesamt für Landwirtschaft publiziert im Internet ein Musterformular (www.blw.admin.ch).
- b) Ausgabestellen (zuständige Behörden) sind in der Regel die Veterinär- oder eine Landwirtschaftsbehörde des entsprechenden Landes. Eine Liste der zuständigen Behörden steht im Internet zur Verfügung (www.blw.admin.ch).

4 Vorschriften für die Zollstellen

4.1 Fehlende oder ungültige Bescheinigung

Die Veranlagung innerhalb des Zollkontingentes (Tarifnummern 0201.2091,3091, 0202.2091,3091, statistische Schlüssel für «High Quality Beef») ist nicht möglich.

4.2 Beschau

Bestehen Zweifel darüber, ob es sich tatsächlich um HQB handelt, ist vor der Freigabe der Sendung mit dem Bundesamt für Landwirtschaft, Fachbereich Ein- und Ausfuhr, Tel. 058 462 25 78, Fax 058 462 57 67, Rücksprache zu nehmen. Dieses entscheidet über das weitere Vorgehen (Beizug einer Fachperson usw.).

5 Nierstücke

Nierstücke von Tieren der Rindviehgattung können unter gewissen Bedingungen im Teilzollkontingent 05.71 eingeführt werden (vgl. stat. Schlüssel unter den Tarif-Nrn. 0201.2091, 0201.3091, 0202.2091, 0202.3091). Gestützt auf Artikel 16 Absatz 1^{bis} SV werden die Nierstücke wie folgt umschrieben:

- a. Ganze, nicht ausgebeinte Nierstücke, bestehend aus Huft, Filet und Roastbeef.
- b. Ausgebeinte Nierstücke, in die einzelnen Fleischteile Huft, Filet und Roastbeef zerlegt, wenn die einzelnen Fleischteile in je gleicher Anzahl gleichzeitig zur Zollveranlagung angemeldet werden (z.B. je 10 Hufte, Filets und Roastbeefs). Die Herkunft der einzelnen Fleischteile spielt dabei keine Rolle (vom gleichen Tier oder nachträglich zusammengestellt).

Nicht als Nierstücke gelten weiter zerkleinerte (portionierte) oder überzählige Fleischteile (Hufte, Filets oder Roastbeefs). Diese sind zum Ausserkontingentszollansatz (AKZA) zu veranlagern.

Diese Regelung gilt nicht für die Beurteilung der Ursprungseigenschaft und die Angaben für die Aussenhandelsstatistik (vgl. D25 Ziff. 2.3.4.). Zur Veranschaulichung wird auf die unter Ziffer 2.3 erwähnte Broschüre verwiesen. Im Zweifelsfall ist gleich vorzugehen wie unter Ziffer 4.2 beschrieben.

0201. Fleisch von Tieren der Rindviehgattung, frisch oder gekühlt

Hierher gehört Fleisch von Tieren der Rindviehgattung (Haustiere oder wilde Tiere) der Nr. 0102, frisch oder gekühlt.

Schweizerische Erläuterungen

Fleisch von Kälbern. ist ein helles bis rosafarbenes, feinfaseriges Fleisch von Tieren der Rindviehgattung mit einem Alter bis 8 Monate.

Als "zur Verarbeitung bestimmtes Fleisch, keine Edelstücke und kein Second Cut Separat enthaltend" gelten ausschliesslich folgende ganze oder grob zerteilte Fleischstücke von entbeinten Vordervierteln: Brust, Federstück, Lempen, Bug und Schenkel sowie Rosenstück und Schenkel aus entbeinten Hintervierteln.

0201.2011, 2091

Halalfleisch der aufgeführten Tarifnummern darf im Rahmen von Freigaben des Teilzollkontingentes Nr. 05.5 nur als Vorder- oder Hinterviertel ("Pistolas") eingeführt werden.

0201.2011, 2091, 3011, 3091

Koscherfleisch der aufgeführten Tarifnummern darf im Rahmen von Freigaben des Teilzollkontingentes Nr. 05.3 nur als ganze oder zerlegte Vorderviertel eingeführt werden.

0202. Fleisch von Tieren der Rindviehgattung, gefroren

Hierher gehört Fleisch von Tieren der Rindviehgattung (Haustiere oder wilde Tiere) der Nr. 0102, gefroren.

Schweizerische Erläuterungen

Siehe die Erläuterungen zu der Nr. 0201.

0202.2011, 2091, 3011, 3091

Siehe die Erläuterungen zu den Nrn. 0201.2011, 2091 sowie zu den Nrn. 0201.2011, 2091, 3011, 3091.

0203. Fleisch von Tieren der Schweinegattung, frisch, gekühlt oder gefroren

Hierher gehört Fleisch von Haus- und Wildschweinen, frisch, gekühlt oder gefroren. Diese Nummer umfasst auch durchwachsenen Speck (d.h. Speck mit mageren Teilen) und Speck mit einer anhaftenden Fleischschicht.

Schweizerische Erläuterungen

0203.1991, 2991

Schweinscarrés im Sinne dieser Nummern bestehen aus dem Hals, dem Kotelettstück, dem Nierstück, dem Filet und, je nach Zerteilung des Tierkörpers, der Huft. Als Teile von Carrés gelten der Hals, das Kotelettstück, das Nierstück und das Filet. Separat eingeführte Huftstücke sind als "anderes" einzureihen.

0204. Fleisch von Tieren der Schaf- oder Ziegengattung, frisch, gekühlt oder gefroren

Hierher gehört Fleisch, frisch, gekühlt oder gefroren, von Schafen (Mutterschafe, Schafböcke und Lämmer), Ziegen und Kitzen, sowohl von Haustieren als auch von wilden Tieren.

0204.10,30 Als Fleisch von Lämmern im Sinne der Nrn. 0204.10 und 0204.30 gilt Fleisch von Tieren der Schafgattung mit einem Alter von höchstens 12 Monaten. Das Fleisch ist zart, von kompakter Struktur, hellroter Farbe und samtigem Aussehen. Das Gewicht des Tierkörpers ist nicht grösser als 26 kg.

Schweizerische Erläuterungen

0204.1010/4390

Hierher gehört auch Fleisch der verschiedenen Mufflonarten.

0205. Fleisch von Pferden, Eseln, Maultieren oder Mauleseln, frisch, gekühlt oder gefroren

Hierher gehört Fleisch von den in der Nr. 0101 erfassten Tieren, frisch, gekühlt oder gefroren.

0206. Geniessbare Schlachtnebenprodukte von Tieren der Rindvieh-, Schweine-, Schaf- oder Ziegengattung, von Pferden, Eseln, Maultieren oder Mauleseln, frisch, gekühlt oder gefroren

Hierher gehören geniessbare Schlachtnebenprodukte, wie Köpfe und Kopfteile (einschliesslich Ohren), Füsse, Schwänze, Herzen, Euter, Lebern, Nieren, Bries, Bauchspeicheldrüse, Hirn, Lungen, Schlünde, Nierenzapfen, Saumfleisch, Milz, Zungen, Schleimhaut, Rückenmark, geniessbare Häute, Fortpflanzungsorgane (z.B. Uterus, Eierstöcke, Hoden), Schilddrüsen, Hypophyse usw.. Die Grundsätze für die Tarifeinreihung von Schlachtnebenprodukten sind unter "Allgemeines" in diesem Kapitel aufgeführt.

0207. Fleisch und geniessbare Schlachtnebenprodukte von Geflügel der Nr. 0105, frisch, gekühlt oder gefroren

Hierher gehören ausschliesslich Fleisch und geniessbare Schlachtnebenprodukte von Hausgeflügel der Nr. 0105, frisch, gekühlt oder gefroren.

Die wichtigsten Schlachtnebenprodukte von Geflügel im internationalen Handel stellen die Lebern von Hühnern, Gänsen und Enten dar. Zu diesen gehören die "Fettlebern" (fois gras) von Gänsen und Enten. Diese unterscheiden sich von den gewöhnlichen Lebern dadurch, dass sie wesentlich grösser und schwerer, von festerer Konsistenz und grösserem Fettgehalt sind; ihre Farbe reicht von weiss-gelb

bis hellbraun, während die gewöhnlichen Lebern im Allgemeinen von mehr oder minder rotbrauner Farbe sind.

Schweizerische Erläuterungen

Als Brüste im Sinne dieser Nummer gelten ganze Geflügelbrüste mit oder ohne Knochen sowie Teile (z. B. Innenfilet, Aussenfilet), Schnitzel und Geschnetzeltes von Geflügelbrüsten.

0208. Anderes Fleisch und andere geniessbare Schlachtnebenprodukte, frisch, gekühlt oder gefroren

Hierher gehören Fleisch und Schlachtnebenprodukte von Tieren der Nr. 0106, zur menschlichen Ernährung, einschliesslich von Kaninchen, Hasen, Fröschen, Rentieren, Bibern, Walen und Schildkröten.

Schweizerische Erläuterungen

0208.9010 Hierher gehören insbesondere Fleisch und geniessbare Schlachtnebenprodukte, frisch, gekühlt oder gefroren von:

- 1) Haarwild: Antilopen, Antilopenziegen, Bären, Damhirsch, Elche, Gazellen, Gämsen (*Rupicapra*), Hirsche, Kängurus und Rehe;
- 2) Federwild: Auerhühner, Birkhühner, Fasane, Fettammern, Pfauen, Rebhühnern, Schnepfen, Strausse, Tauben (wilde und zahme), Wachteln, Wildenten und Wildgänse (vgl. Nr. 0106).

Fleisch und geniessbare Schlachtnebenprodukte von Tieren, die üblicherweise gejagt werden (Fasane, Wachteln, Strausse, Rehe usw.), werden auch dann als Fleisch und geniessbare Schlachtnebenprodukte von Wild eingereiht, wenn die Tiere in Gefangenschaft gehalten worden sind.

Es wird darauf hingewiesen, dass Rentiere im Allgemeinen nicht als Wild gelten und ihr Fleisch und ihre geniessbaren Schlachtnebenprodukte daher von dieser Nummer ausgenommen sind und zu der Nr. 0208.9090 gehören. Jedoch bleiben Fleisch und geniessbare Schlachtnebenprodukte bestimmter Rentierarten (z.B. Karibus) in dieser Nummer, sofern nachgewiesen wird, dass das Fleisch und die Schlachtnebenerzeugnisse von Tieren stammen, die in freier Wildbahn gelebt und auf der Jagd erlegt worden sind.

*Hierher gehören nicht Fleisch und geniessbare Schlachtnebenprodukte von Wildkaninchen (*Oryctolagus cuniculus*) und von Hasen (Nr. 0208.1000).*

0209. Schweinespeck ohne magere Teile, Schweinefett und Geflügelfett, weder ausgeschmolzen noch anders ausgezogen, frisch, gekühlt, gefroren, gesalzen oder in Salzlake, getrocknet oder geräuchert

Hierher gehört Speck ohne magere Teile, einschliesslich nur zu technischen Zwecken verwendbarer Speck. Durchwachsener Speck (d.h. Speck mit mageren Teilen) und Speck mit einer anhaftenden Fleischschicht, zu Genusszwecken, gehören zu den Nrn. 0203 oder 0210.

Als Schweinefett wird in erster Linie dasjenige Fett bezeichnet, das sich an den inneren Organen der Tiere befindet. Ausgeschmolzenes oder anders ausgezogenes Schweinefett gehört zu Nr. 1501.

Gänsefett oder anderes Fett von Haus- und Wildgeflügel, weder ausgeschmolzen noch anders ausgezogen, gehört ebenfalls zu dieser Nummer. Ausgeschmolzen oder anders ausgezogen gehört dieses Fett zu Nr. 1501.

Speck von Meeressäugtieren gehört zu Kapitel 15.

0210. Fleisch und geniessbare Schlachtnebenprodukte, gesalzen oder in Salzlake, getrocknet oder geräuchert; geniessbares Mehl und Pulver von Fleisch oder Schlachtnebenprodukten

Hierher gehören nur Fleisch und Schlachtnebenprodukte aller Art, die nach den im Tariftext beschriebenen Verfahren zubereitet sind, mit Ausnahme von Schweinespeck ohne magere Teile sowie Schweinefett und Geflügelfett, weder ausgeschmolzen noch anders ausgezogen (Nr. 0209). Durchwachsener Speck (d.h. Speck mit Fleischschichten durchzogen) und Speck mit einer anhaftenden Fleischschicht gehören hierher, wenn sie nach den im Tariftext beschriebenen Verfahren zubereitet sind.

Gesalzenes, getrocknetes oder geräuchertes Fleisch, wie Schweinespeck mit mageren Teilen (Bacon), Schinken, Schultern und anderes derart zubereitetes Fleisch, verbleibt auch dann in dieser Nummer, wenn es sich in Därmen, Magen, Blasen, Häuten oder anderen ähnlichen (natürlichen oder künstlichen) Umhüllungen befindet, sofern es vor dem Einfüllen in die Umhüllungen nicht in Stücke geschnitten oder gehackt worden ist (Nr. 1601).

Mehle und Pulver von Fleisch oder Schlachtnebenprodukten, für die menschliche Ernährung geeignet, gehören ebenfalls hierher. Mehle und Pulver von Fleisch oder Schlachtnebenprodukten, für die menschliche Ernährung nicht geeignet (z.B. zu Futterzwecken), gehören zu Nr. 2301.

Die Erläuterungen zu Nr. 0206 gelten sinngemäss für geniessbare Schlachtnebenprodukte dieser Nummer.

Schweizerische Erläuterungen

Fleisch und geniessbare Schlachtnebenerzeugnisse gelten nur dann als "gesalzen oder in Salzlake" im Sinne dieser Nummer, wenn sie tiefgehend und in allen Teilen gleichmässig so gesalzen sind, dass sie einen Gesamtkochsalzgehalt von 1,2 Gewichtsprozent oder mehr aufweisen.

Hierher gehören auch gewisse Erzeugnisse, bei deren Herstellung Würzstoffe zugesetzt worden sind, sofern dadurch der Charakter einer Ware dieser Nummer nicht verändert wird. Massgebend ist die Art und Beschaffenheit der Ware im Zeitpunkt, in dem sie der Zollstelle angemeldet wird.

Als nicht charakterbestimmend gelten zugesetzte Würzstoffe insbesondere bei genussfertigen, getrockneten oder geräucherten Fleischwaren ohne geschmacklich deutlich wahrnehmbare Würzung (z.B. Trockenschinken, Pökelfleischwaren und andere Spezialitäten dieser Nummer).

Nach den gleichen Kriterien sind auch geniessbares Mehl und Pulver von Fleisch oder Schlachtnebenprodukten zu beurteilen.

Ausgeschlossen von diesem Kapitel bleiben hingegen Erzeugnisse, bei denen die Würzstoffe in das Innere eingedrungen oder deutlich durch Geschmack wahrnehmbar sind (i.d.R. 1602).

0210.1210/1299

Als "Schweinebauch (durchwachsener Speck)", gesalzen oder in Salzlake, getrocknet oder geräuchert, gilt der untere Teil des Tierkörpers zwischen Schinken und Schulter, mit oder ohne Knochen, jedoch mit Schwarte und Speck. Ebenso gehören Teile von Schweinebäuchen nur dann hierher, wenn sie Schwarte und Speck enthalten. Folglich sind Schweinebäuche und Teile davon, bei denen die Schwarte und/oder der Speck fehlen, von dieser Nummer ausgeschlossen (0210.1910/1999; vgl. Erl. zu diesen Nrn., Bst. e).

0210.1910/1999

Unter Vorbehalt der vorstehenden Erläuterungen betreffend den allfälligen Zusatz von Gewürzen umfassen diese Unternummern u.a.:

- a) "Coppa". Dabei handelt es sich um gepökelten und luftgetrockneten Schweinsfleisch. Das Fleisch wird in einen Darm eingefüllt und fest eingebunden oder in ein elastisches Netz eingezogen. Darm und Netz können auch wieder entfernt worden sein. "Coppa" kann ganz, in Stücken oder in dünne Tranchen geschnitten zur Abfertigung gestellt werden. Nicht mit "Coppa" zu verwechseln sind Erzeugnisse, die zwar in bezug auf Herstellungsverfahren und Verwendung vergleichbar sind, für die aber andere Fleischstücke verwendet werden. (z.B. "Pancetta coppata" oder "Lombetto" gemäss Bst. e und f hiernach).
- b) "Blasenschinken" sind gepökelte, in Blasen oder Kunstdärme eingezogene Schinken ohne Knochen.
- c) "Lachsschinken". Dabei handelt es sich um das gepökelte und geräucherte Kotelettstück ohne Knochen. Lachsschinken ist meist in ein Netz eingezogen oder in einen Darm eingefüllt. Teilweise ist er auch zusätzlich mit Speck umwickelt.
- d) "Trockenschinken". Darunter ist luftgetrockneter Rohschinken ohne Knochen zu verstehen (z.B. Parma- und San-Daniele- Schinken, ausgebeint).
- e) "Pancetta" (auch mit Zusatzbezeichnungen wie "Pancetta coppata"). Als Ausgangsmaterial dienen meist zugeschnittene Schweinebäuche (durchwachsener Speck) ohne Schwarten, Knochen und Knorpel. Diese werden nach der Pökellung gerollt und eingebunden, oft auch in starke Därme eingefüllt und nach einer kurzen Lufttrocknung auf den Markt gebracht.
- f) "Lombetto". Das Herstellungsverfahren ist ähnlich wie bei "Coppa" (s. Bst. a hiervor). Anstatt des relativ stark durchzogenen Halsfleisches wird ein mageres, wertvolleres Fleisch verwendet (i.d.R. das Nierstück).

0210.2010/2090

Diese Nummern umfassen u.a. luftgetrocknetes Rindfleisch. Zu nennen ist hier insbesondere die italienische Spezialität "Bresaola", die mit dem Bündner- oder Walliser-Trockenfleisch vergleichbar ist.

Besondere Bestimmungen

Fleischwaren mit besonderen Einfuhrregelungen

Hierzu wird auf die "Besonderen Bestimmungen" unter der Tarifnummer 1602 verwiesen (Ziff. 3).