

Kapitel 03

Fische, Krebstiere, Weichtiere und andere wirbellose Wassertiere

Rochenflügel

(der Gattung Raja), die von der linken und rechten Seite des Rochenkörpers stammen. Die Flügel präsentieren sich ohne Haut, gefroren, mit radialen Knorpeln, mit einem Gewichtsverhältnis von ca. 86 % Fleisch und 14 % Knorpel. Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 304.2.2004.1



Schlagwörter: Fisch / Raja / Rochenflügel / Flügel / Flosse

0303.8200

Capelinrogen

Eier von Fischen der Art *Mallotus villosus* (Kapelan/Lodde), tiefgefroren bei -18 °C, mit einem Salzgehalt von nicht mehr als 1 Gewichtsprozent, in Blöcken von 6 bis 12 kg. Dieses Erzeugnis wird für den späteren Konsum weiter zubereitet.

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 304.54.2014.1

Schlagwörter: Kapelan / Lodde / Fischeier / Rogen / Mallotus villosus / für die Zubereitung von Kaviarersatz / für die Zubereitung von Caviar-Ersatz / Kaviar-Ersatz

0303.9100

Filets vom Atlantischen Kabeljau (*Gadus morhua*) rehydratisiert und gekühlt

Der Kabeljau wurde einem normalen Trocknungsprozess unterzogen, bevor er für 6 - 10 Tage in kaltes Wasser (bis 2 °C) ohne Zusatzstoffe gelegt wird. Während dieser Zeit werden Haut und Gräten entfernt. Nach Abschluss der Behandlung werden die Kabeljaufilets vakuumverpackt. Die rehydratisierten Kabeljaufilets liegen in frischem Zustand vor.

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 710108.16.2020.2

Schlagwörter: Dorsch / Trockenfisch / Fischfilet / rehydriert / frisch

0304.4400

Fischgräte

Nebenprodukt von der Fischfiletierung, bestehend aus dem Skelett, zum Teil mit Kopf und Flossen, mit Fleisch zwischen den Gräten, frisch, gekühlt oder gefroren, zum Herstellen von Suppen oder Saucen. 501.515.1992.1

Schlagwörter: Knorpel / Gräte / Fischabfall / Abfall / Nebenprodukt

0304.5980,
0304.9970

Filets vom Atlantischen Kabeljau (Gadus morhua) rehydratisiert und gefroren

Der Kabeljau wurde einem normalen Trocknungsprozess unterzogen, bevor er für 6 - 10 Tage in kaltes Wasser (bis 2 °C) ohne Zusatzstoffe gelegt wird. Während dieser Zeit werden Haut und Gräten entfernt. Nach Abschluss der Behandlung werden die Kabeljaufilets vakuumverpackt. Die rehydratisierten Kabeljaufilets liegen in gefrorenem Zustand vor.

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 710108.16.2020.5

Schlagwörter: Dorsch / Trockenfisch / Fischfilet / rehydriert / tiefgekühlt

0304.7100

Seehasenrogen

Eier von Fischen der Art Cyclopterus lumpus (Seehase, Lump oder Lumpfisch), in Salzlake, mit einem Salzgehalt von 15 bis 18 Gewichtsprozent, in Fässern à 105 kg. Wegen des hohen Salzgehalts muss dieses Erzeugnis für den späteren Konsum weiter behandelt werden.

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 304.55.2014.1

Schlagwörter: Fischeier / Lumpfisch / Lump / für die Zubereitung von Kaviar-Ersatz / für die Zubereitung von Kaviarersatz / in Salzlake / Cyclopterus Lumpus / Kaviar-Ersatz

0305.2000

Grünlippmuscheln (Perna Canaliculus) blanchiert

an einer Schalenhälfte hängend, roh (ungekocht). Das Produkt wird durch Blanchieren/thermische Behandlung mit heissem Wasserdampf zum Öffnen der Schale erhalten. Die leere Schalenhälfte wird entfernt, die Muscheln werden einzeln tiefgefroren sowie anschließend abgepackt. Auf der Verpackung steht der Hinweis: Vor dem Verzehr kochen.

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 710108.12.2016.2

Schlagwörter: Grünlipp-Muschel / Grünschalmuschel / Mytilida / Mytiloidea / Mytilidae / Mytilinae / Canalicula / ungekocht / roh

0307.3200

Grünlippmuschelpulver

auch Grünschalmuscheln genannt, hergestellt aus dem getrockneten und gemahlene(n) Fleisch der aus Neuseeland stammenden «Perna canaliculus» (Familie der Miesmuscheln), ohne weitere Zutaten, zur Herstellung von Ergänzungsnahrung.

S. a. Entscheid "Ergänzungsnahrungsmittel", Nr. 1605.5300.

311.3.2.2018.2

Schlagwörter: Perna canaliculus / Miesmuschel / Muschelfleisch / Extrakt / Konzentrat / Grünschalmuschel / Neuseeland / Muschelmehl

0309.9000

Sepien bzw. gemeine Tintenfische (*Sepia officinalis*), gefriergetrocknet

in Form von Pulver, aus frischen Sepien bzw. gemeinen Tintenfischen gewonnen.

Es wird zum Herstellen von Lebensmittelzubereitungen verwendet.

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 (Anmerkung 3 zu Kapitel 3) und 6. 304.25.2016.1

Schlagwörter: Sepie / Tintenfisch / Pulver / Gefriertrocknung

0309.9000