

## Kapitel 16

Zubereitungen von Fleisch, Fischen, Krebstieren, Weichtieren, anderen wirbellosen Wassertieren oder Insekten

### Allgemeines

Zu diesem Kapitel gehören geniessbare Zubereitungen aus Fleisch, Schlachtnebenprodukten (z.B. Füßen, Häuten, Herzen, Zungen, Lebern, Därmen und Magen), Tierblut oder Insekten sowie aus Fischen (einschliesslich Fischhaut), Krebstieren, Weichtieren und anderen wirbellosen Wassertieren. Zu Kapitel 16 gehören diese Waren, wenn sie eine weitergehende Behandlung erfahren haben, als in den Kapiteln 2 und 3, der Anmerkung 6 zu Kapitel 4 oder Nr. 0504 vorgesehen ist, z.B.

- 1) zu Würsten und dergleichen verarbeitet;
- 2) in Wasser oder Dampf gekocht, grilliert, geschmort oder gebraten, mit Ausnahme von geräucherten Fischen, Krebstieren, Weichtieren oder anderen wirbellosen Wassertieren, die auch vor oder während des Räucherns gegart sein können (Nr. 0305, 0306, 0307 und 0308), von Krebstieren, nur in Wasser oder Dampf gekocht, aber nicht von ihrem Panzer befreit (Nr. 0306), von Weichtieren, die nur blanchiert oder anders thermisch behandelt wurden (aber ohne eigentliches Kochen des Produktes) zum Öffnen der Schale oder zur Stabilisierung vor dem Transport oder dem Gefrieren (Nr. 0307) und von Mehl, Pulver und Agglomeraten in Form von Pellets, von Fischen, Krebstieren, Weichtieren oder anderen wirbellosen Wassertieren, gekocht (Nr. 0309).
- 3) Verarbeitung oder Zubereitung zu Fleischextrakten, Fleischsäften oder Marinaden; Zubereitungen aus Fischeiern, wie Kaviar und Kaviarersatz; Fleisch, lediglich mit Teig umhüllt oder mit Paniermehl bestreut (paniert), getrüffelt, gewürzt (z.B. mit Pfeffer, Salz) usw.
- 4) fein homogenisiert und nur aus Produkten dieses Kapitels bestehend (d.h. Fleisch, Schlachtnebenprodukte, Blut, Insekten, Fische oder Krebstiere, Weichtiere oder andere wirbellose Wassertiere, zubereitet oder konserviert). Diese homogenisierten Zubereitungen können einen geringen Anteil an sichtbaren Stücken von Fleisch, Fischen usw. sowie geringe Zusätze zum Würzen, Konservieren oder zu andern Zwecken enthalten. Die Homogenisierung allein verleiht einem Produkt nicht den Charakter einer Zubereitung des Kapitels 16.

Für die Unterscheidung zwischen Waren der Kapitel 2 und 3 einerseits und solchen dieses Kapitels andererseits sind die Erläuterungen (Allgemeines) der genannten Kapitel massgebend.

Hierher gehören auch Nahrungsmittelzubereitungen (einschliesslich Fertiggerichte), die insbesondere Wurst, Fleisch, Schlachtnebenprodukte, Blut, Insekten, Fische, Krebstiere, Weichtiere oder andere wirbellose Wassertiere zusammen mit Gemüse, Teigwaren, Sauce usw. enthalten, vorausgesetzt, dass ihr Gehalt an Wurst, Fleisch, Schlachtnebenprodukten, Blut, Insekten, Fischen, Krebstieren, Weichtieren oder anderen wirbellosen Wassertieren - einzeln oder zusammen - 20 Gewichtsprozent überschreitet. Enthält eine Zubereitung zwei oder mehr der vorgenannten Bestandteile (z.B. Fleisch und Fisch), wird sie derjenigen Nummer des Kapitels 16 zugewiesen, die dem gewichtsmässig vorherrschenden Bestandteil

entspricht. Massgebend ist in allen Fällen der im Zeitpunkt der Einfuhr tatsächlich vorhandene Gehalt an Fleisch, Fisch usw. und nicht das Gewicht dieser Bestandteile vor deren Verarbeitung. (Gefüllte Waren der Nr. 1902, Saucen, Zubereitungen für Saucen und zusammengesetzte Würzmittel der Nr. 2103 sowie Suppen und Brühen, Zubereitungen zur Herstellung von Suppen und Brühen und zusammengesetzte homogenisierte Lebensmittelzubereitungen der in der Nr. 2104 erfassten Art gehören jedoch immer zu diesen Nummern.)

*Dagegen gehören nicht hierher:*

- a) *Für die menschliche Ernährung geeignetes Mehl und Pulver von Fleisch oder Schlachtnebenprodukten (einschliesslich solche von Meeressäugetieren) (Nr. 0210), von Fischen (Nr. 0309) oder von Insekten (Nr. 0410).*
- b) *Mehl, Pulver und Agglomerate in Form von Pellets von Insekten (Nr. 0511), Fleisch (einschliesslich solches von Meeressäugetieren), Fischen oder Krebstieren, Weichtieren oder anderen wirbellosen Wassertieren, zur menschlichen Ernährung nicht geeignet (Nr. 2301).*
- c) *Zubereitungen auf der Grundlage von Fleisch, Schlachtnebenprodukten, Fisch, usw. zur Tierfütterung (Nr. 2309).*
- d) *Arzneiwaren des Kapitels 30.*

**1601. Würste und ähnliche Erzeugnisse, aus Fleisch, Schlachtnebenprodukten, Blut oder Insekten; Nahrungsmittelzubereitungen auf der Grundlage dieser Erzeugnisse**

Hierher gehören Würste und dergleichen, d.h. Zubereitungen aus grob oder fein zerkleinertem Fleisch, Schlachtnebenprodukten (einschliesslich Därmen und Magen) oder Insekten oder aus Tierblut, in Därmen, Magen, Blasen, Häuten oder ähnlichen natürlichen oder künstlichen Umhüllungen. Gewisse Erzeugnisse können jedoch auch ohne Umhüllung sein, wenn sie ihre charakteristische Wurstform (zylindrische oder ähnliche Form mit rundem, ovalem oder rechteckigem Querschnitt und mit mehr oder weniger abgerundeten Enden) durch Pressen erhalten haben.

Würste und dergleichen können roh, gekocht oder geräuchert sein und Fett, Speck, Stärke, Gewürze usw. enthalten. Sie können auch verhältnismässig grosse Stücke von Fleisch oder Schlachtnebenprodukten enthalten (z.B. mundgerechte Bissen). Würste und dergleichen gehören auch dann hierher, wenn sie in Scheiben geschnitten oder in hermetisch verschlossenen Behältern verpackt sind.

Hierher gehören u.a.:

- 1) Würste und dergleichen auf der Grundlage von Fleisch (z.B. Frankfurter, Salamis usw.).
- 2) Leberwürste (einschliesslich solcher aus Geflügelleber).
- 3) Blutwürste und Weisswürste.
- 4) Andouillettes, Cervelats, Mortadella und ähnliche Spezialitäten.
- 5) Pasteten, Pasten, Galantinen und dergleichen, wenn sie in Wursthüllen aufgemacht sind oder durch Pressen eine charakteristische Wurstform erhalten haben.

Hierher gehören auch bestimmte Lebensmittelzubereitungen (einschliesslich Fertiggerichte) auf der Grundlage von Würsten und dergleichen (vgl. "Allgemeines", Absatz 3, der Erläuterungen zu diesem Kapitel).

Hierher gehören dagegen nicht:

- a) *Fleisch, das sich zwar in Blasen, Därmen oder ähnlichen (natürlichen oder künstlichen) Umhüllungen befindet, aber nicht grob oder fein zerkleinert ist, insbesondere gewisse Schinken oder Schultern, gerollt (im Allgemeinen Nr. 0210 oder 1602).*
- b) *Rohes Fleisch, grob oder fein zerkleinert, das jedoch keine anderen Bestandteile enthält, auch wenn es in einer Hülle aufgemacht ist (Kapitel 2).*
- c) *Zubereitungen in Hüllen, die üblicherweise nicht als Wursthüllen verwendet werden, es sei denn, dass diese Zubereitungen auch ohne Hüllen dieser Nummer zuzuweisen wären (im Allgemeinen Nr. 1602).*
- d) *Geflügel, gekocht und lediglich entbeint, wie Trutenrollen (Nr. 1602).*

#### Schweizerische Erläuterungen

#### 1601.0011/0019

Hierher gehören:

- Cotechini, d.h. Würste, die aus fein zerkleinertem Schweinefleisch bestehen. Die Wurstmasse wird gesalzen und gewürzt und hierauf in Eingeweidehäute abgefüllt. Cotechini werden in gekochtem Zustand genossen;
- Mortadella, d.h. eine Wurstspezialität aus Schweine- und Rindfleisch sowie Speckwürfeln. Die Wurstmasse wird gesalzen und gewürzt, in weite Därme abgefüllt und hierauf gekocht und geräuchert. Die beste Qualität hat schönes rotes Fleisch und möglichst wenig Speckwürfel. Der Koriandergeschmack ist meistens vorherrschend. Hierher gehört auch die "Mortadella di Bologna IGP" mit geschützter geografischer Angabe. Diese besteht ausschliesslich aus Schweinefleisch und enthält mindestens 15 % Speckwürfel;
- Salami, d.h. zumeist verschnürte Dauerwürste aus Schweinefleisch und Speck, auch mit Beimischung von Rindfleisch (z.B. Mailänder oder ungarische Salami), die gesalzen und gewürzt und durch Lufttrocknung haltbar gemacht sind. Als Würzmittel dienen insbesondere Knoblauch und Pfeffer. Unter diese Nummer gehören nur als Salami bezeichnete Dauerwürste, welche die vorerwähnte Fabrikationsart und einen entsprechenden arteigenen Geschmack aufweisen. Unter dieser Nummer eingereiht bleiben auch Salami, die eine leichte Räucherung zur Erzeugung eines charakteristischen Geschmacks erfahren haben (z.B. ungarische Salami). Dagegen sind als "Salami" bezeichnete Dauerwürste, welche die vorerwähnten Merkmale nicht besitzen, so insbesondere auch eigentliche Räucherwürste, nach der Nr. 1601.0021/0049 zollpflichtig.
- Salamini oder Salametti, d.h. Salami in kleineren Dimensionen;
- Zamponi, d.h. Würste aus gehacktem Schweinefleisch in einer Hauthülle, die vom Schweinefuss stammt. Zamponi werden in gekochtem Zustand genossen.

#### 1602. **Andere Zubereitungen und Konserven aus Fleisch, Schlachtnebenprodukten, Blut oder Insekten**

Hierher gehören Zubereitungen und Konserven aus Fleisch, Schlachtnebenprodukten, Tierblut oder Insekten, ausgenommen Würste und dergleichen der Nr. 1601 sowie Fleischextrakt und Fleischsaft der Nr. 1603.

Hierher gehören insbesondere:

- 1) Fleisch und Schlachtnebenprodukte, die auf irgendeine Weise gegart worden sind, wie in Wasser oder Dampf gekocht, grilliert, frittiert, gebraten usw., ausgenommen nur überdämpfte oder blanchierte Waren usw. (vgl. Erläuterungen zu Kapitel 2, "Allgemeines").
- 2) Pasteten, Pasten, Galantinen, "Rillettes" usw., soweit sie nicht als Würste und dergleichen der Nr. 1601 zuzuweisen sind.
- 3) Fleisch und Schlachtnebenprodukte aller Art, durch andere als im Kapitel 2 oder der Nr. 0504 vorgesehene Verfahren zubereitet oder haltbar gemacht, einschliesslich solchem Fleisch usw., das lediglich mit Teig umhüllt oder mit Paniermehl bestreut (paniert), getrüffelt, gewürzt (z.B. mit Pfeffer und Salz) oder fein homogenisiert worden ist (vgl. Erläuterungen zu diesem Kapitel, "Allgemeines", Punkt 4).
- 4) Zubereitungen aus Tierblut, andere als Blutwürste und dergleichen der Nr. 1601.
- 5) Lebensmittelzubereitungen (einschliesslich Fertiggerichte), die mehr als 20 Gewichtsprozent Fleisch, Schlachtnebenprodukte, Tierblut oder Insekten enthalten (vgl. "Allgemeines" der Erläuterungen zu diesem Kapitel).

*Hierher gehören nicht:*

- a) *Teigwaren (Ravioli usw.), gefüllt mit Fleisch oder Schlachtnebenprodukten (Nr. 1902).*
- b) *Zubereitungen zur Herstellung von Saucen, zubereitete Saucen und zusammengesetzte Würzmittel (Nr. 2103).*
- c) *Zubereitungen zur Herstellung von Suppen und Brühen, zubereitete Suppen und zusammengesetzte homogenisierte Lebensmittelzubereitungen (Nr. 2104).*

#### Schweizerische Erläuterungen

##### **1602.2010/2089**

Zubereitungen aus Lebern im Sinne dieser Nummern müssen mehr als 20 Gewichtsprozent Leber enthalten. Sie dürfen auch einen beliebigen Gehalt an anderem Fleisch oder Schlachtprodukten aufweisen. Bei Erzeugnissen, die ausser Gänselebern noch andere Lebern enthalten, ist die gewichtsmässig vorherrschende Leberart für die Einreihung in die schweizerische Unternummer massgebend.

##### **1602.4111/4119**

Als Dosenschinken im Sinne dieser Nummer ist Schweineschinken, mit oder ohne Schwarte, sterilisiert, gekocht usw., auch ausgebeint oder gerollt, in hermetisch verschlossenen Behältnissen, zu verstehen. Hierher gehört sowohl unzerteilter als auch in Scheiben geschnittener Dosenschinken. Dagegen gehört gehackter oder pastenförmiger Schinken zu Nr. 1602.4191/4199.

##### **1602.4910, 4999**

Hier gehört auch "Coppa" wie sie in den Schweizerischen Erläuterungen zu den Tarifnummern 0210.1910/1999, Buchstabe a), beschrieben ist, die jedoch aufgrund der Würzung nicht mehr ins Kapitel 2 eingereiht werden kann (vgl. Schweizerische Erläuterungen zur Tarifnummer 0210).

**1602.4991, 5093**

Zu diesen Nummern gehört Fleisch, roh (frisch, gekühlt oder gefroren), das lediglich gewürzt ist. Es kann sich um grössere Fleischstücke (z.B. ganze Filets und dgl.), um zugeschnittene Stücke (z.B. Braten, Steaks) oder um zerkleinertes Fleisch (z.B. Ragout, Geschnetzeltes, Hackfleisch) handeln. Art und Menge der verwendeten Würzmittel spielen dabei keine Rolle. Als "Würzmittel" gelten Stoffe mit würzenden Eigenschaften (z.B. Pfeffer, Würzmischungen, Küchenkräuter, zerkleinerte Zwiebeln, Knoblauch, Gewürzpaprikas, pastenförmige oder flüssige Marinaden). Salz gilt nicht als "Würzmittel" im Sinne dieser Nummern.

**1602.5011/5019**

Hierher gehört zerkleinertes, leicht gesalzenes, auch gewürztes, in hermetisch verschlossenen Behältnissen (Büchsen, Dosen usw.) sterilisiertes (gekochtes) Rindfleisch, sofern es auf der unmittelbaren Umschliessung die Bezeichnung "Corned Beef" trägt. Anders bezeichnete Rindfleischkonserven gehören zu Nr. 1602.5091/5099.

**1602.5091, 5098**

Diese Nummern umfassen u.a. andere Rindfleischkonserven als „Corned Beef“. Als „Rindfleischkonserven“ gelten dabei ausschliesslich aus Rindfleisch bestehende Erzeugnisse, die in luftdicht verschlossenen Behältnissen (Büchsen, Dosen, Gläser usw.) abgefüllt und darin erhitzt werden.

Hierher gehören auch anders zubereitete und haltbar gemachte Rindfleischerzeugnisse, z.B. gebratene und in Folien vakuumverpackte Fleischstücke. Diese gelten jedoch nicht als Rindfleischkonserven. Desgleichen sind Rindfleischerzeugnisse mit weiteren Zutaten ohne Rücksicht auf die Aufmachung nicht als Rindfleischkonserven zu betrachten.

Zugeschnittene, rohe, ausgebeinte, gesalzene und gewürzte Rindsbinden zur Herstellung von Trockenfleisch gelten nur dann als "gesalzen" im Sinne dieser Nummern, wenn sie tiefgehend und in allen Teilen gleichmässig so gesalzen sind, dass sie einen Gesamtkochsalzgehalt von 1,2 Gewichtsprozent oder mehr aufweisen.

### Besondere Bestimmungen

#### **Fleischwaren mit besonderen Einfuhrregelungen**

##### 1 Allgemeines

Für die Einfuhr von Fleischwaren bestehen teilweise besondere Regelungen zur Bewilligungspflicht und zur Kontingentsverteilung. Die Umschreibungen dienen zur besseren Umsetzung der Regeln in der Agrareinfuhrverordnung (AEV; SR 916.01 [Anhang 1, 3. Marktordnung Schlachttiere, Fleisch von Tieren der Rindvieh-, Pferde-, Schaf-, Ziegen- und Schweinegattung sowie Geflügel]) und der Schlachtviehverordnung (SV; SR 916.341). Die Grundsätze für die Einreihung von Fleischwaren im Zolltarif bleiben unverändert (Allgemeine Vorschriften, Anmerkungen, Tariftexte, Erläuterungen).

##### 2 Pâtés und Terrinen

Von diesen Zubereitungen gibt es zahlreiche Varianten und Bezeichnungen. Sie werden üblicherweise kalt gegessen. Charakterbestimmend ist eine fein- bis grobkörnige, gewürzte Masse (Farce) aus Fleisch und/oder

Schlachtnebenprodukten. Sie können auch sichtbare Stücke von Fleisch oder Schlachtnebenprodukten und andere Zutaten (z.B. Gemüse, Pilze, Nüsse, Eier, Milch) enthalten.

Häufig werden sie in einer Teighülle gebacken (Pasteten). Terrinen werden in der Regel ohne Teig in einem feuerfesten Gefäss gegart. Zu den „Pâtés“ gehören auch Erzeugnisse in Form einer Crème, einer Paste oder einer Mousse, die als Brotaufstrich verwendet werden und meistens in Tuben oder Dosen aufgemacht sind.

Nicht als Pâtés und Terrinen gelten insbesondere:

- Wurstwaren der Tarifnummer 1601, z.B. Leberwurst, Teewurst und ähnliche streichfähige Erzeugnisse [Vgl. a. HS-Erläuterungen zur Nr. 1601 (in Wursthüllen aufgemacht oder in eine charakteristische Wurstform gepresst)];
- Ganze Fleischstücke im Teigmantel, z.B. „Filet Wellington“;
- Zubereitungen aus Hackfleisch, z.B. Hackbraten, Hamburger, Kebab, Corned Beef;
- Zubereitungen in Gelee, Sulz oder Aspik, z.B. Schwartenmagen;
- Fleischkäse, Brät und dergleichen.

Für die Einfuhr von Pâtés und Terrinen ist eine Generaleinfuhrbewilligung (GEB) des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW) erforderlich. Gestützt auf Artikel 25 Absatz 1 Buchstabe a der SV wird jedoch auf eine Regelung zur Verteilung der Zollkontingente verzichtet. Sie können in unbeschränkter Menge unter den Tarifnummern 1602.4910, 1602.5091 und 1602.9011 „innerhalb des Zollkontingents eingeführt“ veranlagt werden (Erzeugnisse der Nr. 1602.2071 vgl. Ziff. 5 hiernach).

Von dieser Regelung ausgenommen sind Pâtés und Terrinen auf der Grundlage von Geflügelfleisch. Solche Erzeugnisse können nur dann unter den Tarifnummern 1602.3110, 1602.3210 oder 1602.3910 veranlagt werden, wenn ein individueller Kontingentsanteil zur Verfügung steht.

### 3 Fleischgranulat, Mehl, Pulver und dergleichen

Bei Fleischgranulat handelt es sich um Erzeugnisse aus zerkleinertem und getrocknetem Fleisch in Form von kleinen Würfeln, unregelmässigen Körnern usw. Mehl, Pulver und dergleichen bestehen aus getrocknetem und gemahltem Fleisch oder Schlachtnebenprodukten. Je nach Herstellung und Zutaten kommen die Tarifnummern 0210 oder 1602 in Frage.

Für die Einfuhr dieser Erzeugnisse ist eine GEB des BLW erforderlich. Sie können gestützt auf Artikel 25 Absatz 1 Buchstabe b SV in unbeschränkter Menge unter der jeweiligen Tarifnummer „innerhalb des Zollkontingents eingeführt“ veranlagt werden.

### 4 Diät- und Kindernährmittel

Diät-nährmittel sind Speziallebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind (z.B. aus gesundheitlichen Gründen). Sie sind häufig mit dem Hinweis „diätetisch“ gekennzeichnet [Vgl. a. Verordnung vom 23. November 2005 des EDI über Speziallebensmittel (SR 817.022.104)].

Als Kindernährmittel gelten Erzeugnisse, die nach ihrer Zusammensetzung, Aufmachung und Anpreisung als für die Ernährung von Kindern bestimmt erkennbar sind [Vgl. a., Schweizerische Erläuterungen zu den Tarifnummern 1901.1011/1022].

Es handelt sich meist um „homogenisierte Zubereitungen“, wie sie in der Unternummern-Anmerkung 1 zum Kapitel 16 des Zolltarifs definiert sind. Es kommen auch weitere Unternummern der Nummer 1602 in Frage.

Gemäss AEV sind Diät- und Kindernährmittel weder bewilligungspflichtig, noch werden sie dem Zollkontingent angerechnet. Diese Waren können somit unter den entsprechenden Tarifnummern „innerhalb des Zollkontingents eingeführt“ veranlagt werden (insbesondere Nr. 1602.1010).

#### 5 Erzeugnisse der Tarifnummer 1602.2071

Für die Einfuhr ist eine GEB des BLW erforderlich. Sämtliche Erzeugnisse dieser Tarifnummer gelten als „Pâtés und Terrinen“ gemäss Ziffer 2. Sie können deshalb gestützt auf Artikel 25 Absatz 1 Buchstabe a SV in unbeschränkter Menge „innerhalb des Zollkontingents eingeführt“ veranlagt werden.

#### 6 Andere Erzeugnisse

Die Tarifnummern 0210 und 1602 umfassen auch andere Erzeugnisse, die unter den Ziffern 2 bis 5 hiavor nicht erwähnt werden. Diese können jedoch nur dann unter den Tarifnummern „innerhalb des Zollkontingents eingeführt“ veranlagt werden, wenn eine Kontingentsverteilung ausdrücklich vorgesehen ist (Art. 14 und 15 SV). Selbstverständlich muss die berechnete Person über einen Kontingentsanteil verfügen.

Fleischwaren, für die keine Kontingentsverteilung vorgesehen ist, sind unter den Tarifnummern „andere“ zu veranlagern. Sie unterliegen somit den Ausserkontingentszollansätzen. Vorbehalten bleiben Ausnahmeregelungen nach Artikel 46 AEV (Waren für Ausstellungen usw.).

### **1603. Extrakte und Säfte von Fleisch, Fischen, Krebstieren, Weichtieren oder anderen wirbellosen Wassertieren**

Obgleich aus unterschiedlichen Rohstoffen gewonnen, weisen die Extrakte dieser Nummer sehr ähnliche natürliche Eigenschaften (Aussehen, Geruch, Geschmack usw.) und eine sehr ähnliche Zusammensetzung auf.

Hierher gehören:

- 1) Fleischextrakte. Diese werden im Allgemeinen dadurch gewonnen, dass Fleisch unter Druck durch Kochen oder mit gesättigtem Wasserdampf behandelt wird; die so erhaltene Brühe wird durch Zentrifugieren oder Filtrieren entfettet und anschliessend eingedickt. Je nach dem Grad des Eindickens können diese Fleischextrakte fest, pastenförmig oder flüssig sein.
- 2) Fleischsäfte, lediglich durch Auspressen von rohem Fleisch gewonnen.
- 3) Extrakte von Fischen, Krebstieren, Weichtieren und anderen wirbellosen Wassertieren. Fischextrakte werden insbesondere durch Eindicken wässriger Auszüge von Herings- oder anderem Fischfleisch erhalten oder aus Fischmehl (auch entölt) gewonnen. Während des Fabrikationsvorganges können die den Fischgeschmack hervorrufenden Stoffe (z.B. Trimethylamin bei Meerfischen)

ganz oder teilweise entfernt worden sein. Die so behandelten Extrakte haben ähnliche Eigenschaften wie Fleischextrakte.

- 4) Säfte, durch Pressen von rohen Fischen, Krebstieren, Weichtieren oder anderen wirbellosen Wassertieren gewonnen. Allen diesen Waren können Konservierungsstoffe, wie Salz, in der für das Haltbarmachen erforderlichen Menge zugesetzt sein.

Allen diesen Waren können Konservierungsstoffe, wie Salz, in der für das Haltbarmachen erforderlichen Menge zugesetzt sein.

Die hier eingereichten Extrakte werden zum Herstellen bestimmter Lebensmittelzubereitungen (Suppen, Suppenkonzentrate, Saucen usw.) verwendet. Fleischsäfte werden hauptsächlich als diätetische Lebensmittel gebraucht.

*Hierher gehören nicht:*

- a) *Zubereitungen zur Herstellung von Suppen und Brühen, zubereitete Suppen und Brühen sowie zusammengesetzte homogenisierte Lebensmittelzubereitungen, Fleischextrakt, Fischextrakt usw. enthaltend; Suppen und Brühen in Form von Tabletten, Würfeln usw., die neben Fleischextrakt andere Stoffe wie Fett, Gelatine und im Allgemeinen eine beträchtliche Menge Salz enthalten (Nr. 2104).*
- b) *Solubles von Fischen oder Meeressäugetieren (Nr. 2309).*
- c) *Arzneiwaren, bei denen Waren dieser Nummer nur als Trägerstoff oder Verdünnungsmittel für den medizinischen Wirkstoff dienen (Kapitel 30).*
- d) *Peptone und Peptonate (Nr. 3504).*

#### **1604. Fischzubereitungen und Fischkonserven; Kaviar und Kaviarersatz aus Fischeiern zubereitet**

Hierher gehören:

- 1) Fische, gekocht, z.B. in Wasser gekocht, gegrillt, geschmort, gebraten usw., jedoch mit Ausnahme von geräucherten Fischen, vor oder während des Räucherns gegart, die, soweit nicht anders zubereitet, zu Nr. 0305 gehören.
- 2) Mit Essig, Öl oder Tomatensauce haltbar gemachte oder zubereitete Fische, marinierte Fische (Fische in Wein, Essig usw., mit Zusatz von Gewürzen oder anderen Stoffen), Fischwürste, Fischpasteten, Waren wie Sardellenbutter, Sardellenpaste und Lachsbutter, d.h. Pasten, die im Allgemeinen aus den bezeichneten Fischarten und Fett hergestellt sind, usw.
- 3) Fische, einschliesslich deren Teile, die durch andere als in den Nrn. 0302 bis 0305 vorgesehene Verfahren zubereitet oder haltbar gemacht worden sind, z.B. Fischfilets, mit Teig umhüllt oder mit Paniermehl bestreut (paniert), zubereitete Fischmilch und Fischlebern, fein homogenisierte Fische (vgl. "Allgemeines" der Erläuterungen zu diesem Kapitel, Ziffer 4) sowie pasteurisierte oder sterilisierte Fische.
- 4) Bestimmte Lebensmittelzubereitungen (einschliesslich Fertiggerichte), die Fisch enthalten (vgl. "Allgemeines" der Erläuterungen zu diesem Kapitel).
- 5) Kaviar; dies sind Zubereitungen aus dem Rogen von Stören, d.h. von Fischen, die in den Flüssen verschiedener Länder (Türkei, Iran, Italien, Alaska, Russland) leben, und deren bekannteste Arten Beluga, Schrip, Ossiotr und Sewruga sind. Kaviar hat meist die Form einer weichen, körnigen Masse aus kleinen Eiern von 2 - 4 mm Durchmesser, ist silbergrau bis grünlich-schwarz,



riecht stark und schmeckt leicht salzig. Er kommt auch in gepresster Form vor, d.h. als homogene, feste Paste, die oft zu kleinen, langen, dünnen, zylindrischen Broten geformt oder in kleine Dosen oder Leinenbeutel verpackt ist.

- 6) Kaviarersatz; dies sind Erzeugnisse, die wie Kaviar verwendet, jedoch aus den Eiern von anderen Fischen als Stören (z.B. Lachs, Karpfen, Hecht, Thunfisch, Meeräsche, Dorsch oder Seehase) zubereitet werden; die Eier sind gewaschen, von anhaftenden Organteilchen befreit, gesalzen und manchmal gepresst oder getrocknet worden. Diese Fischeier können auch gewürzt oder gefärbt sein.

Die vorstehend genannten Produkte gehören zu dieser Nummer, ohne Rücksicht darauf, ob sie in luftdicht verschlossenen Behältern sind oder nicht.

*Hierher gehören nicht:*

- a) *Fischrogen und Fischmilch, weder zubereitet noch konserviert, oder nach den in Kapitel 3 vorgesehenen Verfahren zubereitet oder konserviert, andere als solche, die in diesem Zustand bereits als Kaviar oder Kaviarersatz zur menschlichen Ernährung geeignet sind (Kapitel 3).*
- b) *Fischextrakte und Fischsäfte (Nr. 1603).*
- c) *Teigwaren, mit Fisch gefüllt (Nr. 1902).*
- d) *Zubereitungen zum Herstellen von Gewürzsaucen und zubereitete Gewürzsaucen; zusammengesetzte Würzmittel (Nr. 2103).*
- e) *Zubereitungen zum Herstellen von Suppen und Brühen, zubereitete Suppen und Brühen und zusammengesetzte homogenisierte Lebensmittelzubereitungen (Nr. 2104).*

#### Schweizerische Erläuterungen

**1604.1210** Als Heringe in Marinaden gelten Hering-Zubereitungen verschiedener Art, in sauren Saucen oder unter Verwendung von Essig konserviert oder zubereitet, z.B. Kaltmarinaden, in einem Essig-Salzbad gar gemachte Heringe, wie Bismarckheringe, Rollmöpfe und marinierte Heringe; Kochmarinaden, durch Dämpfen oder Blanchieren gar gemachte Heringe, wie Heringe in Gelee; Bratmarinaden, d.h. vor dem Marinieren gebratene Heringe, wie Bratheringe und Bratrollmöpfe; Spezialmarinaden, wie Herings-Zubereitungen mit Mayonnaise, Remouladensauce, Weinsauce, Zitronensauce, Heringssalat usw.

**1604.1910** Hierher gehören panierte Meerfischfilets, deren Oberfläche vollständig oder weitgehend mit Paniermehl (gebackenes, zerkleinertes Erzeugnis der Nr. 1905.90), auch gemischt mit anderen Zutaten wie Cornflakes, Kräutern, Samen etc., überzogen ist. Sie können dabei auch eine Füllung aufweisen oder vorgebacken bzw. vorfrittiert sein. Bei den Meerfischfilets kann es sich um ganze Filets, einzelne Filetstücke oder Gebilde aus mehreren Filetstücken, die aus gefrorenen Fischfiletblöcken geschnitten werden, handeln (ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse aus fein zerkleinerten Fischen, welche zu den Nrn. 1604.2010/2090 gehören). Meerfischfilets, welche keinen Überzug mit Paniermehl, sondern lediglich mit einem flüssigen Teig wie z.B. Bierteig, Tempura, Nassspanade oder einem Teigblatt wie z.B. Blätterteig oder Filoteig aufweisen, sowie garggekochte (vollständig gebackene oder frittierte) Erzeugnisse gelten als weitergehend zubereitet und gehören zu den Nummern 1604.1991/1999.

**1604.1991** Als ofenfertige Zubereitungen im Sinne dieser Nummer gelten tiefgefrorene Fischzubereitungen in lediglich für den einmaligen Gebrauch geeigneten Backformen aus Metallfolien. Tiefgefrorene Zubereitungen, die ausser Fischen noch Krebstiere, Weichtiere oder andere wirbellose Wassertiere, Rind-, Schweine- oder anderes Fleisch enthalten, in Behältnissen von nicht mehr als 3 kg, gehören nicht hierher.

**1605. Krebstiere, Weichtiere und andere wirbellose Wassertiere, zubereitet oder haltbar gemacht**

Die Erläuterungen zu Nr. 1604 über die Beschaffenheit der dort erfassten Waren gelten sinngemäss auch für die hierher gehörenden Krebstiere, Weichtiere und anderen wirbellosen Wassertiere.

Von Krebstieren und Weichtieren, die üblicherweise zubereitet oder haltbar gemacht werden, sind zu nennen: Krabben, Crevetten, Hummer, Langusten, Krebse, Muscheln, Tintenfische und Schnecken. Die wichtigsten anderen wirbellosen Wassertiere, die zubereitet oder konserviert zu dieser Nummer gehören, sind Seeigel, Seegurken und Quallen.

Von dieser Nummer ausgenommen sind jedoch Krebstiere in ihrem Panzer, durch Kochen in Wasser oder Dampf gegart, auch wenn ihnen zur vorläufigen Haltbarmachung geringe Mengen Konservierungsstoffe zugesetzt worden sind (Nr. 0306) und Weichtiere, die nur blanchiert oder anders thermisch behandelt wurden (aber ohne eigentliches Kochen des Produktes) zum Öffnen der Schale oder zur Stabilisierung vor dem Transport oder dem Gefrieren (Nr. 0307).