

## Kapitel 4

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

### Allgemeines

Zu diesem Kapitel gehören:

#### I. Milchprodukte:

- A) Milch, d.h. Vollmilch und ganz oder teilweise entrahmte Milch.
- B) Rahm.
- C) Buttermilch, Sauermilch und Sauerrahm, Jogurt, Kefir und andere Milch oder Rahm, fermentiert oder gesäuert.
- D) Molke.
- E) Produkte, die aus natürlichen Milchbestandteilen bestehen, anderweit weder genannt noch inbegriffen.
- F) Butter und andere Fettstoffe aus der Milch; Brotaufstriche auf Milchbasis.
- G) Käse und Quark.

Die unter A) - E) genannten Produkte können, nebst den in der Milch natürlicherweise enthaltenen Bestandteilen (z.B. mit Vitaminen oder Mineralsalzen angereicherte Milch), kleine Mengen von Stabilisatoren (z.B. Dinatriumphosphat, Trinatriumzitat, Calciumchlorid) zur Erhaltung der natürlichen Konsistenz der Milch während des Transportes in flüssigem Zustand enthalten. Ebenso bleiben unbedeutende Mengen an Antioxydantien und Vitaminen, welche in der Milch normalerweise nicht enthalten sind, unberücksichtigt. Einigen der hier eingereichten Produkte können auch kleine Mengen chemischer Stoffe (z.B. Natriumbicarbonat) aus fabrikationstechnischen Gründen zugesetzt sein; Produkte in Pulver- oder Granulatform können auch Emulgatoren enthalten (z.B. Phospholipide, amorphes Siliciumdioxid).

Für die Anwendung der Anmerkung 5 c) zu diesem Kapitel versteht man unter MilCHFett die aus der Milch stammenden Fettstoffe und unter anderen Fetten als MilCHFett insbesondere solche pflanzlichen Ursprungs (z.B. Olivenöl).

*Ferner sind von diesem Kapitel Produkte aus Molke, mit einem Gehalt an Lactose von mehr als 95 Gewichtsprozent, als wasserfreie, auf die Trockensubstanz bezogene Lactose berechnet, ausgenommen (Nr. 1702). Für die Berechnung des gewichtsmässigen Prozentsatzes von Lactose in einem Produkt, ist der Ausdruck "Trockensubstanz" so zu verstehen, dass freies Wasser und Kristallwasser ausgeschlossen sind.*

*Hierher gehören ebenfalls nicht:*

- a) *Nahrungsmittelzubereitungen auf der Grundlage von Milchprodukten (insbesondere der Nr. 1901).*
- b) *Produkte, bei denen ein oder mehrere natürliche Bestandteile (z.B. MilCHFett) durch andere Substanzen (z.B. Pflanzenfett) ersetzt worden sind (Nr. 1901 oder 2106).*
- c) *Speiseeis (Nr. 2105).*
- d) *Medikamente des Kapitels 30.*
- e) *Kasein (Nr. 3501), Lactalbumin (Nr. 3502) und gehärtetes Kasein (Nr. 3913).*

#### II. Vogeleier und Eigelb

#### III. Natürlicher Honig

IV. Insekten und andere geniessbare Waren tierischen Ursprungs, anderweit weder genannt noch inbegriffen

**0401. Milch und Rahm, weder eingedickt noch mit Zusatz von Zucker oder anderen Süsstoffen**

Hierher gehört Milch, wie sie in der Anmerkung 1 zu diesem Kapitel beschrieben ist, und Rahm, auch pasteurisiert, sterilisiert oder anders konserviert, homogenisiert oder peptonisiert. Von dieser Nummer ausgenommen sind Milch und Rahm, eingedickt oder mit Zusatz von Zucker oder anderen Süsstoffen (Nr. 0402) sowie Sauermilch, Sauerrahm und Milch oder Rahm, fermentiert oder gesäuert (Nr. 0403). Produkte dieser Nummer können auch gefroren sein und die unter "Allgemeines" zu diesem Kapitel genannten Zusätze aufweisen. Diese Nummer umfasst auch rekonstituierte Milch, deren quantitative und qualitative Zusammensetzung gleich ist wie beim natürlichen Produkt.

Schweizerische Erläuterungen

Hierher gehören auch Milch und Rahm, laktosefrei oder laktosereduziert.

**0401.5020** Rahm ist der fettreiche Anteil der Milch, der durch physikalische Trennverfahren gewonnen wird. Der Gehalt an MilCHFett muss mindestens 15 Gewichtsprozent betragen. Die üblichen Bezeichnungen lauten "Kaffeerahm", "Halbrahm", "Vollrahm", "Schlagrahm", "Rahm", "Sahne", "Obers", "Doppelrahm" usw..

**0402. Milch und Rahm, eingedickt oder mit Zusatz von Zucker oder anderen Süsstoffen**

Hierher gehört Milch, wie sie in der Anmerkung 1 zu diesem Kapitel beschrieben ist, und Rahm, eingedickt (z.B. evaporiert) oder mit Zusatz von Zucker oder anderen Süsstoffen, in flüssigem, teigförmigem oder festem Zustand (Blöcke, Pulver oder Granulat), auch konserviert oder rekonstituiert.

Milch in Pulverform kann Stärke in geringen Mengen (nicht mehr als 5 Gewichtsprozent) zugesetzt sein, insbesondere um die rekonstituierte Milch in ihrem normalen physikalischen Zustand zu erhalten.

*Hierher gehören nicht:*

a) *Sauermilch und Sauerrahm, Milch und Rahm, fermentiert oder gesäuert (Nr. 0403).*

b) *Getränke auf der Grundlage von Milch, mit Schokolade oder andern Stoffen aromatisiert (Nr. 2202).*

**0402.10, 21, 29**

Milch und Rahm, eingedickt in Teigform, gehört nicht zu diesen Nummern (Nrn. 0402.91 und 0402.99).

Schweizerische Erläuterungen

Hierher gehören auch Milch und Rahm, laktosefrei oder laktosereduziert.

Als Rahm im Sinne dieser Nummer gelten Erzeugnisse mit einem Gehalt an MilCHFett von 40 Gewichtsprozent oder mehr in der Milch-Trockensubstanz. Produkte mit einem Gehalt an MilCHFett von weniger als 40 Gewichtsprozent in der Milch-Trockensubstanz werden als Milch tarifiert.

**0403. Joghurt; Buttermilch, saure Milch und saurer Rahm, Kefir und andere Milch und anderer Rahm, fermentiert oder gesäuert, auch eingedickt oder mit Zusatz von Zucker oder anderen Süsstoffen oder aromatisiert oder mit Zusatz von Früchten oder Kakao**

Hierher gehören Buttermilch, Milch und Rahm aller Art, fermentiert oder gesäuert, insbesondere Sauermilch und Sauerrahm, Joghurt und Kefir. Produkte dieser Nummer können

flüssig, teigförmig oder fest (einschliesslich gefroren), eingedickt (z.B. evaporiert, in Blöcken, in Pulver- oder Granulatform) oder konserviert sein.

Fermentierte Milch dieser Nummer kann aus Milchpulver der Nr. 0402 bestehen, dem geringe Mengen Milchfermente zugesetzt worden sind. Derartige Produkte werden bei der Herstellung von Wurstwaren oder als Tierfutterzusatz verwendet.

Gesäuerte Milch dieser Nummer kann aus Milchpulver der Nr. 0402 bestehen, dem geringe Mengen Säure (einschliesslich Zitronensaft) in fester Form zugesetzt worden sind, so dass beim Auflösen mit Wasser geronnene Milch entsteht.

Nebst den unter "Allgemeines" zu diesem Kapitel genannten Zusätzen können den Produkten dieser Nummer Zucker oder andere Süsstoffe, Aromastoffe, Früchte (einschliesslich Pulpen und Konfitüren) oder Kakao zugesetzt sein.

Darüber hinaus darf dem Jogurt Schokolade, Gewürze, Kaffee oder Kaffeextrakte, Pflanzen, Pflanzenteile, Getreide oder Backwaren zugesetzt sein, sofern keiner dieser Stoffe einen Milchbestandteil ganz oder teilweise ersetzt und das Erzeugnis den wesentlichen Charakter von Jogurt behält.

#### Schweizerische Erläuterungen

Als Rahm im Sinne dieser Nummer gelten Erzeugnisse mit einem Gehalt an Milchfett von 40 Gewichtsprozent oder mehr in der Milch- Trockensubstanz.

Gemäss den gesetzlichen Tariftexten und den vorstehenden Erläuterungen ist bei Produkten dieser Nummer auch ein Zusatz von Früchten (einschliesslich Pulpen und Konfitüren) erlaubt. Als solche gelten geniessbare Früchte des Kapitels 8. Ebenfalls hierher gehören Erzeugnisse, denen Pflanzen oder Pflanzenteile (einschliesslich Gemüse) zugesetzt wurden. *Nicht hierher gehören Produkte dieser Nummer mit anderen Zutaten (i.d.R. 1901 oder 2202), wie z.B.:*

- Olivenöl
- Stanolester;
- andere Zutaten, die unter "Allgemeines" zu diesem Kapitel nicht mehr vorgesehen sind.

Die Vorschriften betreffend Jogurt gemäss den vorstehenden Erläuterungen sowie der Anmerkung 2 zu diesem Kapitel gelten mutatis mutandis auch für die übrigen Erzeugnisse dieser Nummer.

#### 0403.2011/2099

Als „Jogurt“ im Sinne dieser Nummern gelten Erzeugnisse, die durch Fermentation von Milch mit *Lactobacillus delbrueckii* ssp *bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus* hergestellt sind. Jogurt mit anderen Kulturen wird durch die Fermentation von Milch mit *Streptococcus thermophilus* und *Lactobacillus*-Species hergestellt.

Jedoch nicht hierher gehören die Erzeugnisse, die nach der Fermentation einer thermischen Behandlung unterzogen wurden, durch die die Jogurt-Bakterien abgetötet worden sind (i.d.R. 0403.90).

#### 0404. **Molke, auch eingedickt oder mit Zusatz von Zucker oder anderen Süsstoffen; aus natürlichen Milchbestandteilen bestehende Erzeugnisse, auch mit Zusatz von Zucker oder anderen Süsstoffen, anderweit weder genannt noch inbegriffen**

Hierher gehört Molke (d.h. die natürlichen Milchbestandteile, die nach der Abtrennung von Kasein und Fett von der geronnenen Milch übrig bleiben) und modifizierte Molke (siehe Unternummern-Anmerkung 1 zu diesem Kapitel). Diese Produkte können in flüssiger, teigförmiger oder fester Form (einschliesslich gefroren) vorliegen; sie können auch teilweise von der Lactose oder von Mineralstoffen befreit und eingedickt (z.B. in Pulverform) oder konserviert sein.

Hierher gehören auch frische oder konservierte Produkte aus natürlichen Milchbestandteilen, mit einer Zusammensetzung, die nicht der natürlichen Milch entspricht, anderweit weder genannt noch inbegriffen. Diese Nummer umfasst somit Produkte, bei denen ein oder mehrere natürliche Milchbestandteile entfernt oder zugesetzt worden sind (z.B. Milch mit erhöhtem Proteingehalt).

Nebst den natürlichen Milchbestandteilen und den unter "Allgemeines" zu diesem Kapitel genannten Zusätzen, können Produkten dieser Nummer auch Zucker oder andere Süsstoffe zugesetzt sein.

Pulverförmigen Produkten dieser Nummer, insbesondere Molkepulver, können geringe Mengen Milchfermente zugesetzt sein. Derartige Produkte werden bei der Herstellung von Wurstwaren oder als Tierfutterzusatz verwendet.

*Hierher gehören nicht:*

- a) *Magermilch und rekonstituierte Milch, deren qualitative und quantitative Zusammensetzung gleich ist, wie bei natürlicher Milch (Nrn. 0401 oder 0402).*
- b) *Molkenkäse (Nr. 0406).*
- c) *Erzeugnisse aus Molke, mit einem Gehalt an Lactose von mehr als 95 Gewichtsprozent, als wasserfreie, auf die Trockensubstanz bezogene Lactose berechnet (Nr. 1702).*
- d) *Nahrungsmittelzubereitungen auf der Grundlage von Milchbestandteilen, mit Zusätzen, die in diesem Kapitel nicht erlaubt sind (insbesondere Nr. 1901).*
- e) *Albumine (einschliesslich Konzentrate aus mehreren Molkeproteinen, mit einem auf die Trockensubstanz berechneten Gehalt an Molkeproteinen von mehr als 80 Gewichtsprozent) (Nr. 3502) sowie Globuline (Nr. 3504).*

#### Schweizerische Erläuterungen

**0404.1000** Als Molke in Pulverform, demineralisiert, im Sinne der Zollerleichterungsverordnung (ZEV; SR 631.012) gelten Erzeugnisse, denen die Mineralsalze ganz oder grösstenteils entzogen wurden (vgl. a. Unternummer-Anmerkung 1 zum Kapitel 4). Der Aschegehalt darf dabei höchstens 3 Gewichtsprozent betragen.

#### **0404.9011/9099**

Hierher gehören auch Milcheiweisskonzentrate mit einem Proteingehalt, bezogen auf die Trockensubstanz, von nicht mehr als 85 Gewichtsprozent. Sie werden im Allgemeinen aus Magermilch durch teilweisen Entzug der Lactose und Mineralsalze gewonnen. Sie setzen sich im Wesentlichen aus Kasein und Molkeneiweiss (Lactoglobuline, Milchalbumin usw.) zusammen. Sofern derartige Konzentrate einen Proteingehalt, bezogen auf die Trockensubstanz, von mehr als 85 Gewichtsprozent aufweisen, sind sie unter die Nr. 3504.0000 einzureihen.

#### **0405. Butter und andere Fettstoffe aus der Milch; Brotaufstriche auf Milchbasis**

Hierher gehören:

##### A) Butter.

Hierher gehört natürliche Butter, Molkenbutter (Sirtenrahmbutter) und rekonstituierte Butter (frisch, gesalzen oder ranzig, auch in luftdicht verschlossenen Behältnissen). Die Butter muss ausschliesslich von der Milch stammen und einen Milchfettgehalt von 80 Gewichtsprozent oder mehr, jedoch nicht mehr als 95 Gewichtsprozent, einen Gehalt an fettfreier Milchtrockensubstanz von höchstens 2 Gewichtsprozent und einen Wassergehalt von höchstens 16 Gewichtsprozent aufweisen. Der Butter sollen keine Emulgatoren zugesetzt worden sein; sie kann jedoch Natriumchlorid, Lebensmittelfarbstoffe, Neutralisationssalze und gesundheitlich unbedenkliche Kulturen von Milchsäurebakterien enthalten (siehe Anmerkung 3 a) zu diesem Kapitel)

Hierher gehören auch Butter aus Ziegen- oder Schafmilch.

## B) Brotaufstriche auf Milchbasis

Hierher gehören "Brotaufstriche auf Milchbasis", d.h. streichfähige Emulsionen der Art Wasser in Öl, die als einziges Fett Milchfett in einem Ausmass von mehr als 39 Gewichtsprozent, jedoch weniger als 80 Gewichtsprozent enthalten (siehe Anmerkung 3 b) zu diesem Kapitel). "Brotaufstriche auf Milchbasis" können gesundheitlich unbedenkliche Kulturen von Milchsäurebakterien, Vitamine, Natriumchlorid, Zucker, Gelatine, Stärken, Lebensmittelfarbstoffe, Aromen, Emulgatoren, Verdickungsmittel und Konservierungsmittel enthalten.

## C) Andere aus der Milch stammende Fettstoffe

Hierher gehören die anderen aus der Milch stammenden Fettstoffe (z.B. Milchfett, Butterfett und Butteröl). Butteröl wird durch Entfernen des Wassers und der fettfreien Stoffe aus Butter oder Rahm gewonnen.

Hierher gehören auch entwässerte Butter und Ghee (eine meistens aus Büffel- oder Kuhmilch gewonnene Butterart) sowie Zubereitungen aus Butter und geringen Mengen Kräutern, Gewürzen, Aromastoffen, Knoblauch usw. (sofern sie den Charakter einer Ware dieser Nummer behalten).

*Von dieser Nummer ausgenommen sind die Brotaufstriche, die anderes Fett als Milchfett enthalten oder deren Gehalt an Milchfett weniger als 39 Gewichtsprozent beträgt (im Allgemeinen Nrn. 1517 oder 2106).*

**0406. Käse und Quark**

Hierher gehören alle Arten von Käse:

- 1) Frischkäse (einschliesslich Käse aus Molke oder Buttermilch) und Quark. Frischkäse ist ein Käse, der keine Reifung erfahren hat und der bereits kurze Zeit nach seiner Herstellung genossen werden kann (z.B. Ricotta, Broccio, Cottage Cheese, Cream Cheese und Mozzarella).
- 2) Käse, gerieben oder in Pulverform.
- 3) Schmelzkäse. Diese werden hergestellt durch Zerkleinern und Schmelzen einer oder mehrerer Käsearten, mit Hilfe von Wärme, Emulgatoren oder Säuerungsmitteln (einschliesslich Schmelzsalzen) mit Zusatz eines oder mehrerer der folgenden Stoffe: Rahm und andere Milchprodukte, Salz, Gewürze, Aromastoffe, Farbstoffe und Wasser.
- 4) Käse mit Schimmelbildung im Teig und andere Käse mit Marmorierungen, die durch Verwendung von «*Penicillium roqueforti*» entstanden sind.
- 5) Weichkäse (Camembert, Brie usw.).
- 6) Hart- und Halbhartkäse (Cheddar, Gouda, Greyerzer, Parmesan usw.).

Molkenkäse wird durch Eindicken von Molke, der Milch oder Milchfett zugesetzt wird, gewonnen. Er wird nur hier eingereiht, wenn er die nachstehenden Bedingungen erfüllt:

- a) mit einem Gehalt an Milchfett in der Trockensubstanz von 5 Gewichtsprozent oder mehr;
- b) mit einem Trockenstoffgehalt von über 70 bis 85 Gewichtsprozent;
- c) geformt oder als formlose Masse.

Der Zusatz von Fleisch, Fisch, Krebstieren, Aromastoffen, Gewürzen, Gemüse, Früchten, Vitaminen oder Magermilchpulver usw. hat keinen Einfluss auf die Tarifeinreihung, sofern die Waren ihren Charakter als Käse behalten.

Käse, welche mit Teig oder Paniermehl (paniert) umhüllt sind, auch vorgebacken, bleiben in dieser Nummer eingereiht, vorausgesetzt, dass sie den Charakter von Käse behalten.

- 0406.40** Zu dieser Unternummer gehören Käse mit im Teig sichtbarer Marmorierung, welche von blauer, grüner, blau-grüner oder grau-weisser Farbe sein kann. Hierher gehören Bleu d'Auvergne, Bleu de Causses, Bleu de Quercy, Blue Cheshire, Blue Dorset, Blue Wensleydale, Cabrales, Danish Blue (Danablu), Gorgonzola, Mycella, Roquefort, Saingorlon und Stilton, sowie andere Käse mit Phantasie- oder Markenbezeichnung, sofern das Kriterium hiervor erfüllt ist.

#### Schweizerische Erläuterungen

##### **0406.1010/1020**

Mascarpone, Ricotta Romana und Mozzarella werden nur nach diesen Nummern zugelassen, wenn sie den Bestimmungen unter Ziff. II hiernach in bezug auf Bezeichnung, Form, Dimensionen, Laibgewicht, Eigenschaften und Fettgehalt entsprechen.

- 0406.1090** Quark (Topfen, Weisskäse) ist ein aus saurer Milch durch Entzug des grössten Teils der Molke gewonnenes eiweissreiches Erzeugnis. Im Unterschied dazu wird bei Erzeugnissen der Tarifnummer 0403 (Sauermilch, Buttermilch, Sauerrahm, Jogurt, Kefir usw.) die Molke nicht entzogen. Diese weisen einen tieferen Eiweissgehalt auf als Quark.

##### **0406.2010/2090**

Als Ausgangsmaterial für die Herstellung von geriebenem Käse bzw. "Reibkäse" wird in der Regel Hartkäse verwendet. Es kann jedoch auch anderer Käse zu Reibkäse verarbeitet werden, sofern er eine genügend feste Konsistenz für die entsprechende mechanische Zerkleinerung aufweist. Zudem kann es auch vorkommen, dass Käse, die eigentlich als Frischkäse definiert sind, in Form von geriebenem Käse zur Abfertigung gestellt werden.

Geriebener Käse im Sinne dieser Nummern besteht in der Regel aus unregelmässig geformten Käsepartikeln, die auf einen mechanischen Reibprozess hinweisen. *Geschnittene Erzeugnisse in Form von regelmässigen Stäbchen oder Würfeln gelten nicht als gerieben im Sinne dieser Nummern (0406.1010/1090 bzw. 0406.3010/9099).*

Aufgrund der stofflichen Beschaffenheit kann bei Reibkäse, bestehend aus einer Mischung von verschiedenen Käsen, die gewichtsmässig vorwiegende Komponente in der Regel weder bestimmt noch analysiert werden. Massgebend für die Einreihung in die Unternummern sowie auch für die Bestimmung der stat. Schlüssel und der anwendbaren Zollansätze sind somit die analytischen Werte (Wassergehalt bzw. Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse und Fettgehalt in der Trockensubstanz) der Mischung als Ganzes.

- 0406.4010** Danablu, Gorgonzola und Roquefort werden nur nach dieser Nummer zugelassen, wenn sie den Bestimmungen unter Ziff. II hiernach in bezug auf Bezeichnung, Form, Dimensionen, Laibgewicht, Eigenschaften, Fettgehalt und eventuell Herkunft (geschützte Ursprungsbezeichnung für Gorgonzola und Roquefort) entsprechen.

##### **0406.9011/9019**

Weichkäse wird aus weichem, molkenreichem Bruch erzeugt. Der Bruch wird nicht erhitzt und in Formen oder Formmaschinen ohne Pressung geformt. Der Weichkäse besitzt einen weichen bis dickflüssigen Teig, welcher dem Fingerdruck nachgibt und sich mit der Zunge zerdrücken lässt. Die Rinde ist vielfach mit feuchter Schmiere oder mit Schimmel bedeckt. Analytisch unterscheidet sich Weichkäse insbesondere durch seinen bedeutend höheren Wassergehalt (in der Regel 65 % oder mehr in der fettfreien Käsemasse) von Halbhartkäse.

- 0406.9011** Weichkäse wird nur nach dieser Nummer zugelassen, wenn er den Bestimmungen unter Ziff. II hiernach in bezug auf Bezeichnung, Form, Dimensionen, Laibgewicht, Eigenschaften, Fettgehalt und eventuell Herkunft (geschützte Ursprungsbezeichnung) entspricht.

Italico-Käse müssen eine der nachstehenden Bezeichnungen (Marken) tragen, die auf der Originalpackung (Detailverpackung) aufgedruckt sein muss.

- Alfiere	- Fior d'Alpe	- Metropoli
- Alpestre	- Formaggio Bel Paese	- Mondo Piccolo
- Antica Torta Cascina S. Anna	- Formaggio Margherita	- Montanino
- Bel Mondo	- Il Lombardo	- Monte Bianco
- Bel Paesino	- Il Novarese	- Pastorella Cacio Reale
- Bel Piano Lombardo	- Imperiale	- Primavera
- Bick	- Italia	- Primula Gioconda
- Cacio Giocondo	- Itacolombo	- Reale
- Caciotta Casalpino	- Italico Milcosa	- Stella Alpina
- Caciotto Milcosa	- La Lombarda	- Stella d'Oro
- Casoni Lombardi	- Lagoblu	- Torta Campagnola
- Cerriolo	- L'Insuperabile	- Tre Stelle
- Codogno	- Lombardo	- Universal
- Costino	- Martesana	- Valsesia

**0406.9019** Hierher gehören:

- Die unter der Nr. 0406.9011 genannten Weichkäse, bei welchen nicht alle Bedingungen für die Zulassung zu den Vertragsansätzen erfüllt sind (anderslautende Bezeichnung, Abweichungen in Dimensionen, Form, Laibgewicht, Fettgehalt usw.).
- Alle Weichkäse, die weder durch die Nrn. 0406.4010/4029 erfasst noch in der Nr. 0406.9011 genannt sind, wie Rahmkäse, Käse mit Schmierebildung (Limburger, Backsteinkäse, Romadur, Münsterkäse usw.), Sauermilch- und Ziegerkäse (Harzer Käse, Mainzer Handkäse, Gammelost, Olmützer Quargeln usw.), Italicokäse mit einer nicht in der vertraglichen Liste aufgeführten Markenbezeichnung usw.

**0406.9021/9099**

Halbhart- oder Hartkäse wird aus möglichst molkenarmem Bruch erzeugt. Zwecks Entfernung der Molke wird der Bruch fein zerkleinert, mehr oder weniger erhitzt und in eine Form gepresst. Halbhart- oder Hartkäse besitzen einen homogenen, durch die ganze Masse gleichmässig reifenden Teig. Solcher Käse fühlt sich äusserlich hart an und gibt dem Fingerdruck wenig oder nicht nach. Der Käse ist um so härter, je weniger Wasser er enthält (der Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse beträgt bei Halbhartkäse über 54 bis 65 % und bei Hartkäse bis 54 %). Die Rinde ist meistens trocken.

- 0406.9021** Kräuterkäse (Schabziger) wird aus einem Gemisch von Säurequark und Ziger (Eiweissquark), das durch Kochen von Magermilch, Buttermilch und saurer Molke gewonnen wird, hergestellt. Die so erhaltene Masse wird gereift, gemahlen, mit Salz und Zigerkleepulver vermischt und in abgestumpfte, kegelförmige Stücke von 50 - 500 g Gewicht gepresst. Die grüne Farbe rührt vom Zigerkleepulver her.

**0406.9031/9060**

Hart- oder Halbhartkäse werden nur nach diesen Nummern zugelassen, wenn sie den Bestimmungen unter Ziff. II hiernach in bezug auf Bezeichnung, Form, Dimensionen, Laibgewicht, Eigenschaften, Fettgehalt und eventuell Herkunft (geschützte Ursprungsbezeichnung) entsprechen.

Die Bezeichnung "Pecorino" kann durch zusätzliche Typenbezeichnung ergänzt sein, wie Pecorino Siciliano, Pecorino Sardo usw. (siehe Tabelle am Schlusse der Nr. 0406, Ziff. 3.1).

**0406.9091/9099**

Hierher gehören:

- Die unter den Nrn. 0406.9031/9060 genannten Hart- oder Halbhartkäse, bei welchen nicht alle Bedingungen für die Zulassung zu den Vertragsansätzen erfüllt sind (anderslautende Bezeichnung, Abweichungen in Dimensionen, Form, Laibgewicht, Fettgehalt usw.).
- Alle Hart- oder Halbhartkäse, die weder durch die Nrn. 0406.4010 und 0406.4081/4089 erfasst noch in den Nrn. 0406.9021/9060 genannt sind, wie Emmentaler, Greyerzer, Sbrinz, Spalenkäse, Appenzeller Käse, Herrgardsost, Holländer Käse (Gouda, Edamer usw.), im Bruch nachgesäuerte Käse (Cheddar, Chester usw.), Tilsiter, Esrom, Samsoe, Fynbo, Havarti, Trappistenkäse, Manchego usw..

## Besondere Bestimmungen

### I. Musterentnahme

Um eine einwandfreie Prüfung der Käsemuster zu gewährleisten, sind folgende Richtlinien zu beachten:

#### 1. Kleinere Käse

Von kleineren Käsen ist, insbesondere bei erstmaliger Einfuhr, ein ganzer Laib einzusenden.

Laibe, die zusätzlich in Kunststoff- oder Aluminiumfolie u. dgl. verpackt oder mit einer Wachsschicht versehen sind, sind ungeöffnet bzw. nicht angebrochen einzusenden.

#### 2. Grössere Käse

Von grösseren Laiben ist ein vom Rand bis zum Zentrum reichender Sektor aus dem Käselaub auszusteichen. Beim Grana Padano und Parmigiano Reggiano soll das ausgestochene Stück ca. 6 cm breit sein und sich auch gegen das Zentrum hin nur leicht verjüngen. Es soll sich auf die ganze Höhe des Käselaubes erstrecken.

#### 3. Angaben im Revisionsbefund

Von den revidierten Käselauben sind Form, Laibgewicht, Dimensionen, Rinden- und Teigbeschaffenheit sowie allfällige Aufschriften auf der Rinde, auf der Etikette, auf der Banderole oder auf der Originalverpackung im Revisionsbefund zu vermerken.

#### 4. Verpackung der Muster

Um ein Austrocknen oder Schwitzen zu verhindern, sind die erhobenen Sektoren, Stücke oder Laibe unmittelbar nach der Musterentnahme in Aluminiumfolie und einen Plastiksack zu verpacken. Ausgenommen sind Laibe mit bereits vorhandenen Umhüllungen aus Kunststoff- oder Aluminiumfolie, Wachs u. dgl.

Der Versand der Laibe, Sektoren und Stücke hat in Kühlboxen (Thermoboxen) mit Kühlelementen zu erfolgen. Laibe, Sektoren und Stücke, die wegen Form oder Grösse nicht in den Kühlboxen des BAZG versandt werden können, sind in anderer geeigneter Weise zu verpacken (z.B. zusammen mit Kühlelement(en) in dicke Lagen Zeitungspapier einhüllen).

Betr. Versand wird auf Ziffer 5 hiernach verwiesen.

#### 5. Versand (Express)

Die Muster sind unverzüglich nach der Erhebung per Express dem Labor METAS zuzustellen. Erfolgt die Musterentnahme an einem Freitag oder vor einem Feiertag, sind die Muster bis zum nächsten Arbeitstag im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort aufzubewahren und erst dann per Express zu versenden.

### II. Bestimmungen für die unter den Vertragsnummern 0406.1010/1020, 4010, 9011 und 9031/9060 genannten Käse

#### 1. Vertragsbestimmungen:

Die Zulassung von Käse zu den Vertragsansätzen der Tarif-Nrn. 0406.1010/1020, 4010, 9011 und 9031/9060 stützt sich auf die Bestimmungen der Liste LIX Schweiz-Liechtenstein des Protokolls von Marrakesch vom 15.4.1994 zum Allgemeinen Zoll- und Handelsabkommen (GATT/WTO) (SR **0.632.20**; AS **1995 2117**).

Die Käse werden nur dann zu den Vertragsansätzen zugelassen, wenn sie den vertraglich festgelegten Beschreibungen entsprechen, die darin genannten typischen Merkmale aufweisen und unter einer dieser Benennungen eingeführt werden. Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung müssen zudem hinsichtlich Herkunft den Bestimmungen entsprechen.

Die Normen und typischen Merkmale dieser Käse sind in der nachstehenden Tabelle wiedergegeben.

## 2. Allgemeine Verzollungsbestimmungen:

2.1 Grundsätzlich müssen die Gewichte und Dimensionen der eingeführten Käse mit denjenigen in der Tabelle übereinstimmen; eventuell tolerierte Abweichungen (Toleranzen) für gewisse Käse sind in der Tabelle von Fall zu Fall angegeben.

2.2 Die Zulassung zu den Vertragsansätzen kann grundsätzlich nur für Käse in ganzen Laiben gewährt werden. Ausnahmeregelungen bestehen einzig für die in der nachstehenden Tabelle aufgeführten italienischen Käse. Diese können auch dann zu den Vertragsansätzen zugelassen werden, wenn sie durch Horizontal- oder Vertikalschnitte geviertelt sind, sofern die Viertellaibe bei der Einfuhr in Holzspankörbchen u. dgl. zu einem ganzen Laib mit Gewicht, Dimensionen und Form der betreffenden Käse zusammengefügt sind. Dabei darf jeder Viertellaib für sich mit einer Aluminiumfolie u. dgl. umhüllt sein.

2.3 In den Einfuhrdeklarationen muss vermerkt sein, dass es sich um Käse mit vertragsgemässer Bezeichnung handelt, der den vertraglichen Bestimmungen in allen Punkten entspricht, z.B.: "Hartkäse Grana Padano, in ganzen Laiben, WTO-konform".

2.4 Sofern die in der Tabelle genannten Käse auf der Rinde oder auf der Originalpackung eine Benennung tragen, so muss es sich hierbei um die einfache vertragliche Bezeichnung, allenfalls begleitet von einer Marke oder einem Firmennamen (alle Buchstaben in kleinerer oder höchstens gleich grosser Schrift), handeln, ansonst sie von der Zulassung zu den Vertragsansätzen ausgeschlossen sind. Insbesondere können unter Phantasie- oder Markenbezeichnungen eingehende Käse, welche die vertragsgemässe Bezeichnung entweder gar nicht oder nur als untergeordneten Hinweis tragen, auch wenn sie qualitätsmässig mit der Beschreibung eines Vertragskäses übereinstimmen, nicht zu den Vertragsansätzen zugelassen werden (z.B. bloss als "Belfleur" oder "Val Joly" bezeichneter Camembert).

## 3. Beschreibungen (Normen) gemäss Stresa-Abkommen

### 3.1 Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (Liste A des Stresa-Abkommens)

Diese Käsesorten müssen nicht nur bezüglich Benennung und Fabrikationsart, sondern auch in bezug auf die Herkunft den weiter unten wiedergegebenen Normen des Stresa-Abkommens entsprechen. Die Verwendung dieser Bezeichnung für Käse, der mit den Bestimmungen des Stresa-Abkommens nicht in allen Punkten übereinstimmt, ist untersagt. Immerhin kann Pecorino Romano, der zwar der im Stresa-Abkommen hinterlegten Norm nicht in jeder Beziehung genügt, im übrigen aber der unter Ziff. 4 hiernach angeführten Beschreibung für Pecorinokäse entspricht, zum Vertragsansatz zugelassen werden, wenn er unter dem Namen «Pecorino» bzw. mit zusätzlicher Typenbezeichnung als «Pecorino siciliano», «Pecorino sardo» usw. zur Einfuhr deklariert und in den inländischen Verkehr gebracht wird.

Bezeichnung	Produktionsgebiete	Form, Dimensionen, Laibgewicht	Allgemeine und besondere Eigenschaften	Fettgehalt in der Trockensubstanz
Gorgonzola (Nach der Gemeinde Gorgonzola bezeichnet)	Provinzen: Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Milano, Novara, Pavia, Vercelli	zylinderförmige Laibe mit hoher, senkrechter Jährseite und ebenen Plattseiten (auch durch Horizontalschnitt in Hälften von mindestens 3 kg zerschnittene Laibe, zusammengefügt oder nicht), Durchmesser 25-30 cm*), Höhe 16-20 cm*), Laibgewicht 6-12 kg*)	runzelige, rötliche Rinde, gewöhnlich in Zinn- oder Aluminiumfolie eingewickelt; weisser bis gelblicher, gleichmässiger Teig, zufolge der Schimmelpilzwucherungen grün marmoriert, mit charakteristischem, schwach pikantem Geschmack. Aus frischer Kuhmilch (Vollmilch) von 1 oder 2 Gemelken, ohne Erhitzung des Bruches und unter Zufügung von ausgesuchten Schimmelpilzen und Fermenten hergestellt. Reifezeit 2-4 Monate. Wird als Tafelkäse verwendet.	mindestens 48% (Vollfettkäse)
Parmigiano Reggiano	Provinzen: Bologna, links des Flusses Reno, Mantua, rechts des Pos, Modena, Parma, Reggio Emilia	zylindrische Laibe mit leicht konvexer bis fast senkrechter Jährseite und ebenen, leicht gebördelten Plattseiten, Durchmesser 35-45 cm*), Höhe 18-24 cm*), Laibgewicht mindestens 24 kg	Rinde mit dunklem, öligem Aussehen oder natürlicher, goldgelber Farbe, etwa 6 mm dick; feiner, körniger, schuppig brechender Teig von unveränderlicher, strohgelber Farbe, der auf der Zunge schmilzt, mit zartem Duft und nicht pikantem Geschmack. Lochung kaum sichtbar. Halbfetter Hartkäse, unter Erhitzung des Bruches und in langsamer Reifung aus Kuhmilch hergestellt, die mit der durch Gärung entstandenen Milchsäure gebrochen wird. Diese Milch wird gewöhnlich von in der saisonalen Laktationsperiode stehenden Kühen geliefert, deren Grundfütterung von Weiden mit gemischten Futterpflanzen oder mit Luzerne stammt. Man verwendet die am Abend und am Morgen gemolkene Milch nach Stehen lassen und teilweiser Entrahmung durch Abschöpfen der Rahmschicht, welche sich zufolge des niedrigeren spezifischen Gewichtes von Rahm an der Oberfläche gebildet hat. Die Fabrikation findet während der Zeit vom 15. April bis 11 November statt. Der Käse muss eine natürliche Reifung, welche mindestens zwei Sommerbehandlungen umfasst, durchgemacht haben. Reifewiderstand: 3-4 Jahre. Verwendung als Tafel- oder Reibkäse. Der Wassergehalt beträgt höchstens 32 %. <b>Die Zulassung zum Vertragsansatz</b> erfolgt nur, wenn jeder Käselaub die Markierung des zuständigen «Consorzio» trägt.	mindestens 32 % (Halbfettkäse)
Pecorino Romano	Provinzen: Cagliari, Frosinone, Grosseto, Latina, Nuoro, Roma, Sassari, Viterbo	zylindrische Laibe mit ebenen Plattseiten, mit einer Höhe von 14-22 cm*), Laibgewicht 6-22 kg*)	weisse, glatte, gereinigte und mit Öl, Fett oder einer Mischung von Ölrückständen mit Leimerde eingeschmierte Rinde; weisser oder leicht strohgelber, kompakter Teig mit pikant-charakteristischem Geschmack. Hartkäse aus frischer, nicht entrahmter Schafmilch hergestellt und durch Lämmerlab zum Gerinnen gebracht, wobei der erhaltene Bruch erhitzt und durch Pressen geformt wird; Reifezeit mindestens 8 Monate. Die Fabrikation findet in den Monaten November bis Juni statt. Verwendung als Tafel- oder Reibkäse.	mindestens 36 % (Dreiviertelfettkäse)
Roquefort	Roquefort (massgebend sind die Bestimmungen des französischen Gesetzes über die Ursprungsbezeichnung «Roquefort» vom 26. Juli 1925)	zylinderförmige Laibe, Durchmesser 19-20 cm, Höhe 8,5-10,5 cm, Laibgewicht 2,5-2,9 kg	feuchte Rinde; weisser, schnittfähiger Teig, von blauen Schimmelpilzwucherungen durchgesetzt. Aus Schafmilch, die durch Lab zum Gerinnen gebracht wird, hergestellter Käse mit halbfestem Teig. Die geronnene Milch wird zerkleinert, der Bruch jedoch nicht erhitzt und die Käsemasse ohne Pressung geformt. Die geformten Laibe werden trocken gesalzen. Der Wassergehalt beträgt höchstens 44 %.	mindestens 52% (Vollfettkäse)

\*) Abweichungen bis 5 % der in der Stresa-Norm vorgesehenen Laibgewichte und Dimensionen werden bei der Verzollung toleriert.

### 3.2 Käse mit Typenschutz (Liste B des Stresa-Abkommens)

Für die Verzollung der typengeschützten Käsesorten ist nicht der Ort der Produktion, sondern einzig die Art der Fabrikation, die Benennung usw. massgebend, d.h. sie müssen den für die Aufnahme in das Stresa-Abkommen hinterlegten und nachstehend aufgeführten Beschreibungen entsprechen. Die hauptsächlichsten Produktionsgebiete sind bei den typengeschützten Käsesorten nur orientierungshalber angegeben.

Bezeichnung	Produktionsgebiete	Form, Dimensionen, Laibgewicht	Allgemeine und besondere Eigenschaften	Fettgehalt in der Trockensubstanz
Asiago	Asiago und im übrigen Gebiet der Provinz Vicenza sowie im Alpengebiet vom Monte Baldo bis zu den Carnia-Bergen	zylindrische, niedrige Laibe mit gerader oder fast gerader Jährseite und ebenen oder fast ebenen Plattseiten, Durchmesser 32-45 cm*), Höhe 9-12 cm*), Laibgewicht 9-13 kg*)	regelmässige, glatte, elastische Rinde; körniger, naturfarbiger oder leicht strohgelber, muschelartig brechender Teig mit gleichmässig verteilten Löchern von kleinerer bis mittlerer Grösse; mit leicht pikantem, sehr angenehmem Geschmack. Halbfetter Käse, aus Kuhmilch von zwei Gemelken, wovon das eine entrahmt, oder von einem Gemelk, das stehen gelassen und durch Abschöpfung der Rahmschicht, welche sich zufolge des niedrigeren spezifischen Gewichtes von Rahm gebildet hat, teilweise entrahmt wird, unter mässiger Erhitzung des Bruches und durch Pressung hergestellt. Die Reifezeit für Tafelkäse beträgt höchstens 6 Monate.	mindestens 30 % (Halbfettkäse)
Brie	Ile-de-France, Brie, Gâtinais, (Meaux, Melun, Montereau)	zylinderförmige, flache Laibe, Durchmesser 14-16 cm, 22-24 cm, 32-36 cm, Höhe 1,5-3 cm, Laibgewicht 0,5-2 kg	Rinde mit weissem oder leicht aschenfarbigem Schimmelrasen, worin im Laufe der Reifung rote Zonen erscheinen. Weisser bis gelblichfarbiger, streichfähiger Teig ohne Lochung. Aus roher Kuhmilch, die durch Lab zum Gerinnen gebracht wird, ohne irgendwelche Zusätze hergestellter Weichkäse. Die geronnene Milch wird nicht zerschnitten und auch nicht erhitzt, sondern nur von der spontan ablaufenden Molke getrennt. Die geformten Laibe werden trocken gesalzen. Der Wassergehalt der ausgereiften Käse darf höchstens 56 % betragen.	mindestens 40 % (Dreiviertelfettkäse)
Caciocavallo	Süd- und Norditalien, Sizilien	in Laiben von birnenähnlicher, länglichrunder oder runder Form, mit kurzem Hals oder einer Einschnürung und darauf aufgesetztem kugeligem Kopf; je zwei Laibe mit Schnüren zusammengebunden**), Laibgewicht 200 g - 3 kg*)	dünne, glatte Rinde von goldgelber bis strohgelber oder hellbrauner Farbe, mit Furchungen, entstanden durch die knäuelartig aufgerollten Teigstreifen; weisser oder strohgelber, gleichmässiger, kompakter Teig, wobei einige wenige Löcher toleriert werden. Käse mit zähem, gesponnenem Teig, aus Kuhmilch (Vollmilch) unter Ausnützung der Milchsäure-Gärung in mittlerer Reifezeit hergestellt. (Zur Herstellung von gesponnenem Teig wird der geknetete Bruch in Streifen geschnitten, welche schnurartig ausgeknetet und zu Knäueln aufgerollt werden). Geschmack mild und zart beim Tafelkäse, pikant und schmackhaft beim Reibkäse.	mindestens 44 % (Vollfettkäse)
Camembert	Normandie	zylinderförmige, flache Laibe, Durchmesser 10,5-11 cm, Höhe 3-4 cm wird laibweise verkauft, wobei jeder Laib mindestens 110 g Trockensubstanz aufweisen muss	auf der Rinde ist die weisse Farbe (Schimmelrasen) auf rotem oder orangefarbigem Grund vorherrschend; weisser bis gelblichfarbiger, streichfähiger Teig ohne Lochung. Aus roher Kuhmilch, die durch Lab zum Gerinnen gebracht wird, ohne irgendwelche Zusätze hergestellter Weichkäse. Die geronnene Milch wird nicht zerschnitten und auch nicht erhitzt, sondern nur von der spontan ablaufenden Molke getrennt. Die geformten Laibe werden trocken gesalzen.	mindestens 40 % (Dreiviertelfettkäse)
Danablu	Dänemark	flache, quadratische oder rechteckige Laibe von ca. 21 x 21 cm oder ca. 30 x 12 cm, Laibgewicht ca. 4 kg 1) sowie zylinderförmige Laibe, Durchmesser ca. 20 cm, Laibgewicht 2,750-3,250 kg	ohne eigentliche Rinde, mit halbweicher Oberfläche; mit schmierigem, schnittfähigem Teig, ohne oder mit spärlichen, unregelmässigen Löchern, mit blauen Schimmelpilzwucherungen durchsetzt. Aus Kuhmilch, deren Gerinnung durch Milchsäure eingeleitet und durch Zusetzung von Lab beendet wird, ohne Erhitzung des Bruches hergestellter Käse mit halbfestem Teig, dem auch Kümmelfrüchte usw. zugesetzt sein können. Die Laibe werden nachträglich im Salzbad oder trocken gesalzen. Der Wassergehalt beträgt im Maximum 47 %.	mindestens 50 % (Vollfettkäse)
Fiore Sardo	Sardinien	Laibe in der Form von zwei abgeplatteten Kegelstümpfen mit horizontalen Basen, wobei die beiden grösseren Basen miteinander verbunden sind, so dass ein doppelter Kegelstumpf in der Art eines Maultierrückens gebildet wird. Laibgewicht 1,5-4 kg*)	dunkelgelbe Rinde; strohgelber oder weisser Teig mit pikantem und charakteristischem Geschmack; Hartkäse aus frischer Schafvollmilch hergestellt. Gerinnung mit Zicklein- oder Lämmerlab. Der Bruch wird nicht erhitzt. Fiore Sardo wird als Tafel- und Reibkäse verwendet. Die Reifezeit für den Reibkäse beträgt mindestens 6 Monate.	mindestens 40 % (Dreiviertelfettkäse)

1) Abweichungen bis 5 % des Laibgewichtes werden bei der Verzollung toleriert.

\*) Abweichungen bis 5 % (Caciocavallo 10 %) der in der Stresa-Norm vorgesehenen Laibgewichte und Dimensionen werden bei der Verzollung toleriert.

\*\*\*) Für Caciocavallo bestehen keine autonomen Beschränkungen in Bezug auf die Form.

Bezeichnung	Produktionsgebiete	Form, Dimensionen, Laibgewicht	Allgemeine und besondere Eigenschaften	Fettgehalt in der Trockensubstanz
Provolone	Lombardei (Cremona, Mailand, Brescia, Bergamo), Piacenza, Cuneo und Neapel	Die typische Form von Provolone ist der Kegelstumpf; es werden aber auch birnen-, melonen-, wurst- und zylinderförmige Laibe hergestellt. Am üblichsten ist die Form einer kegelstumpfförmigen Birne von 36-45 cm*) Höhe; mit Längsrippen, in welchen die Aufhängeschnüre verlaufen; mit abgeflacht kugeliger Grundfläche. Jeder Laib ist umschnürt und je zwei Laibe, sind zusammengebunden**) Laibgewicht 200 g-6 kg*)	glatte, dünne, glänzende Rinde von goldgelber bis braungelber Farbe; cremeweisser oder strohgelber, glänzender, markiger Teig mit kompakter Schnittfläche ohne Löcher (es sind nur sehr wenig Löcher toleriert). Mit zartem, mildem, butterartigem Geschmack nach einer mittleren Reifezeit von 2-3 Monaten und ausgeprägtem bis pikantem Geschmack bei zunehmendem Alter oder wenn das Gerinnen der Milch mit Zickleinlab erfolgte. Hartkäse mit gesponnenem Teig, aus Kuhmilch (Vollmilch), unter Ausnützung der Milchsäuregärung in mittlerer Reifezeit hergestellt. (Zur Herstellung von gesponnenem Teig wird der geknetete Bruch in Streifen geschnitten, welche schnurartig ausgeknetet und zu Knäueln aufgerollt werden). Für sog. Süsslabkäse wird Kälberlab und für sog. Scharflabkäse wird Zickleinlab verwendet.	mindestens 44 % (Vollfettkäse)
Saint-Paulin (Port-Salut)	Frankreich	zylinderförmige, flache Laibe, Durchmesser ca. 20 cm, Höhe 4-6 cm, Laibgewicht 1,3-2 kg	gelbe, beige- oder ockerfarbige Rinde, gewaschen (mit Schmiere überzogen); homogener, gelber, schnitt- oder streichfähiger Teig mit wenigen, gleichmässigen Löchern von Stecknadelkopfgrösse. Halbhartkäse aus Kuhmilch, die durch Lab rasch zum Gerinnen gebracht wird, ohne irgendwelche Zusätze. Das Gerinnsel wird auf Korngrösse zerkleinert und der Bruch ohne Erhitzung durch Pressen geformt. Die Salzung erfolgt einmal im Teig und für die fertigen Laibe im Salzbad. Der Wassergehalt darf höchstens 56 % betragen.	mindestens 40 % (Dreiviertelfettkäse)

\*) Abweichungen bis 5 % (Provolone 10 %) der in der Stresa-Norm vorgesehenen Laibgewichte und Dimensionen werden bei der Verzollung toleriert.

\*\*) Für Provolone bestehen keine autonomen Beschränkungen in bezug auf die Form.

#### 4. Beschreibungen gemäss Liste LIX-Schweiz-Liechtenstein:

Bei Käsen mit geschützter Ursprungsbezeichnung ist ein entsprechender Vermerk angebracht.

Bezeichnung	Produktionsgebiete	Form, Dimensionen, Laibgewicht	Allgemeine und besondere Eigenschaften	Fettgehalt in der Trockensubstanz
Aostataler Fontina (mit geschützter Ursprungsbezeichnung)	Territorium, des Autonomen Gebietes des Aostatales	zylindrische, niedrige Form mit leicht konkaver Järbseite und ebenen oder fast ebenen Plattseiten, Durchmesser 30-45cm*), Höhe 7-10 cm*), Laibgewicht 8-18 kg*)	kompakte, dünne Rinde, mit einer Dicke von ungefähr 2 mm; elastischer, eher weicher Teig mit vereinzelten Löchern, auf der Zunge schmelzend, von leicht strohgelber Farbe, mit mildem, charakteristischem Geschmack. Vollfetter Halbhartkäse, hergestellt aus Kuhvollmilch eines einzigen Gemelkes, unter Ausnützung der natürlichen Milchsäuregärung. Die Milch darf vor der Gerinnung keine über 36° C hinausgehende Erwärmung erfahren haben. Der Käse wird trocken und nach einem besonderen Verfahren gesalzen. Die mittlere Reifezeit beträgt 3 Monate. Die Reifung erfolgt in Lokalen mit einer Temperatur von 6°-10° C, keinesfalls aber 12° C übersteigend, und mit einer Luftfeuchtigkeit, von den natürlichen Bedingungen der Käseerei herrührend, von 90 % bis zur Sättigung. Verwendung: Tafelkäse. <b>Die Zulassung zum Vertragsansatz</b> erfolgt nur gegen Vorlage <b>einer Bescheinigung</b> des «Consorzio produttori Fontina» des Aostatales, woraus hervorgeht, dass der eingeführte Käse hinsichtlich Herkunft und typischen Merkmalen mit den vorstehenden Angaben übereinstimmt. Jeder Käselaub muss überdies mit der Marke des vorerwähnten Consorzio versehen sein.	mindestens 45 % (Vollfettkäse)
Bitto	Gebiet von Sondrio sowie Friaul und Lombardei	zylindrische, niedrige Laibe, Durchmesser 30-40cm*), Höhe ca. 10 cm*), Laibgewicht 15-30 kg*)	kompakte, dünne und glatte Rinde; elastischer Teig von schmelzender Konsistenz und von leicht strohgelber Farbe, mit einigen kleinen Löchern. Aus Kuhmilch, welcher auch Ziegenmilch beigefügt sein kann, hergestellter, leicht gepresster Halbhartkäse, der trocken gesalzen wird. Junger Käse wird als Tafelkäse verwendet; mit zunehmendem Alter eignet er sich auch als Reibkäse. Die Reifezeit kann bis zu zwei Jahren dauern.	mindestens 30 % (Halbfettkäse)

\*) Abweichungen bis 5 % der in der Beschreibung genannten Laibgewichte und Dimensionen werden bei der Verzollung toleriert.

Bezeichnung	Produktionsgebiete	Form, Dimensionen, Laibgewicht	Allgemeine und besondere Eigenschaften	Fettgehalt in der Trockensubstanz
Brà	Cuneo (Brà), Turin, Novara, Aosta, Vercelli	zylindrische Laibe mit ebenen Plattseiten und leicht konvexer Järbseite, Durchmesser 30-40cm*), Höhe 7-9 cm*), Laibgewichte 5-8 kg*)	dünne, gelbrötliche, elastische Rinde, die mit zunehmender Reife dunkler und dicker wird; Teig mit weissgelblicher Farbe, die bei Käse mit längerer Reifezeit gegen goldgelb zuneigt. Der Geschmack ist gelegentlich delikater und mild, gelegentlich leicht pikant. Er wird mit zunehmender Reife ausgeprägter und pikant. Hartkäse, unter mässiger Erwärmung des Bruches und durch Pressung hergestellt, wobei teilweise entrahmte Kuhmilch verwendet wird; im Salzbad oder trocken gesalzen; mit langsamer Reifung; wird als Tafelkäse (mit einer Reifezeit von 20/30 Tagen bis zu 5 Monaten) und als Reibkäse (mit einer Reifezeit von mehr als 6 Monaten) verwendet.	mindestens 30 % (Halbfettkäse)
Canestrato (Pecorino Siciliano)	Sizilien	zylindrisch, mit ebenen oder leicht konkaven Plattseiten, Höhe 10-18 cm*), Laibgewicht 4-12 kg*)	weissgelbliche Rinde mit Abdrücken des Korbes, in welchem der Käse geformt wurde (canestrato), mit Öl oder Öldrass bestrichen; kompakter, weisser oder strohgelber Teig mit wenig Löchern und von pikantem, charakteristischem Geschmack. Hartkäse, ohne Erhitzung des Bruches, ausschliesslich aus frischer Schafvollmilch, die mit Lämmerlab zum Gerinnen gebracht wird, durch Pressung hergestellt. Die Herstellung erfolgt in der Zeit zwischen Oktober und Juni. Der Käse wird trocken gesalzen. Die Reifezeit dauert mindestens 4 Monate.	mindestens 40 % (Dreiviertelfettkäse)
Cantal (mit geschützter Ursprungsbezeichnung)	Auvergne (Dép. Cantal sowie gewisse Gemeinden der benachbarten Dép. Aveyron, Puy-de-Dôme, Haute-Loire und Corrèze)	Hohe, zylindrische Laibe von verschiedenen Dimensionen	trockene Rinde; fester Teig. Aus roher Kuhmilch, die mit Lab zum Gerinnen gebracht wird, hergestellter, gesalzener Hartkäse. Der Bruch wird nicht erhitzt, jedoch zweimal gepresst, wobei die Masse zwischen den beiden Pressungen nochmals gebrochen wird. Der Gehalt an Trockensubstanz muss bei nicht vollausgereiftem Käse mindestens 55 % und bei vollreifem Käse mindestens 58 % betragen.	mindestens 45 % (Vollfettkäse)
Crescenza Robiola Robioletta Robiolina Quartirolo Stracchino	Lombardei, Piemont, Cuneo	parallelepipedische und ausnahmsweise zylindrische Laibe mit gerader Järbseite und ebenen Plattseiten, Laibgewicht 50 g - 4 kg*)	ohne Rinde. Vollfetter Weichkäse aus roher Kuhvollmilch, ohne Erhitzung des Bruches hergestellt. Der Käse wird trocken gesalzen. Die Reifezeit beträgt ungefähr 8 -10 Tage. Er ist für den sofortigen Tafelgenuss bestimmt.	mindestens 48 % für die Sommerproduktion (April-August) und 50 % für die Winterproduktion (September-März) (Vollfettkäse)
Fontal	Lombardei	zylindrische, niedrige Laibe, Durchmesser 37-43 cm*), Höhe 7,5-9 cm*), Laibgewichte 6-20 kg*)	kompakte, dünne Rinde; der Teig ist milde, weiss bis strohgelb, weich und kompakt. Er kann aber auch vereinzelte Löcher aufweisen. Aus Kuhvollmilch von 1-2 Gemelken, unter Ausnützung der natürlichen Milchsäuregärung und unter Erhitzung des Bruches hergestellter Tafelkäse.	mindestens 45 % (Vollfettkäse)
Grana Padano	Provinzen von Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova (links des Po), Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna (rechts des Reno), Ferrara, Forli, Piacenza und Ravenna	zylindrische Laibe mit leicht konvexer oder fast gerader Järbseite und leicht geböckelten Plattseiten, Durchmesser 35-45 cm*), Höhe 18-25 cm*), Laibgewicht 24-40 kg*)	Rinde mit dunklem, öligem Aussehen oder natürlicher, goldgelber Farbe, 4 bis 8 mm dick; feinkörniger, muschelartig brechender Teig von weisser oder strohgelber Farbe, mit delikatem Duft, nicht pikant, mit kaum sichtbarer Lochung. Halbfetter Hartkäse, unter Erhitzung des Bruches und in langsamer Reifung aus Kuhmilch hergestellt, die aus zwei Tagesgemelken stammt und von Kühen geliefert wird, deren Grundfütterung aus grünem oder konserviertem Futter besteht. Diese Milch wird einige Zeit stehen gelassen und teilweise entrahmt durch Abschöpfung der entstandenen Rahmschicht. Danach wird die Milch geronnen vermittels der durch Gärung entstandenen Milchsäure (affioramento). Die Fabrikation findet während des ganzen Jahres statt. Natürliche Reifung durch Lagerung in einem Lokal mit einer Temperatur von 15-22° C. Der Wassergehalt beträgt höchstens 33,2 %.  <b>Die Zulassung zum Vertragsansatz erfolgt nur, wenn jeder Käselaub die Markierung des zuständigen «Consorzio» trägt.</b>	mindestens 32 % (Halbfettkäse)

\*) Abweichungen bis 5 % der in der Beschreibung genannten Laibgewichte und Dimensionen werden bei der Verzollung toleriert.

Bezeichnung	Produktionsgebiete	Form, Dimensionen, Laibgewicht	Allgemeine und besondere Eigenschaften	Fettgehalt in der Trockensubstanz
Italico <sup>***</sup> )	Lombardei, Piemont	zylinderförmige Laibe <sup>**</sup> ), Laibgewicht 500-800 g*), 1-3 kg*)	Weichkäse aus roher Milch, die bei verhältnismässig hoher Temperatur (je nach Saison bei 35°/37° C bis 41°/42° C) während 12-18 Minuten zum Gerinnen gebracht wird. Nach der Zerkleinerung der geronnenen Milch lässt man sie ruhen, damit sich die Molke ab-scheiden kann; darnach wird der Bruch in Hanftücher eingeschlagen und hierauf in zylindrische Formen abgefüllt, die gewöhnlich 1 bis 3 kg Käsemasse enthalten. Um den Forderungen des Handels zu genügen, welche sich ihrerseits aus den Ansprüchen der Kundschaft er-geben, wird dieser Käsetyp auch in Laibgewichten von 500 bis 800 g (mit 10 % Toleranz) hergestellt und ver-kaufte. Die Käsemasse wird in Lokalen mit einer Tempe-ratur von 20°/21° C und hoher Luftfeuchtigkeit gelagert; nach zwei bis drei Tagen werden die Plattseiten des Käses trocken gesalzen; drei Tage nach dieser Be-handlung wird der Käse zur Reifung in ein feuchtes Lo-kal mit einer Temperatur von 5°/6° C verbracht. Die Reifezeit dauert 20 bis 40 Tage.	mindestens 48 % für die Sommerpro-duktion (April-August) und 50 % für die Winterpro-duktion (Septem-ber-März) (Vollfett-käse)
Mascarpone	Lombardei	ohne bestimmte Form und ohne bestimmtes Gewicht	ohne Rinde; elfenbeinfarbener Teig von butterartigem Aussehen; mit mildem, zartem Geschmack, auf der Zunge schmelzend. Sauerrahmkäse durch Gerinnung von Rahm hergestellt. Der vorgängig homogenisierte Rahm wird auf 90° erhitzt und durch Beifügung von Zitronensäure zum Gerinnen gebracht. Das so erhalte-ne Gerinnsel wird in geeignete Tücher eingepackt.	mindestens 80 % (Doppelrahmkäse)
Montasio	Friaul	zylindrische, niedrige Laibe mit gerader oder fast gera-der Järbseite und mit ebenen oder leicht konvexen Plattseiten, Durchmesser 30-40cm*), Höhe 6-10 cm*), Laibgewicht 5-9 kg*)	glatte, regelmässige und elastische Rinde; der Teig ist beim Tafelkäse kompakt, mit wenig Löchern, von leicht strohgelber Farbe und beim Reibkäse bröckelig, von strohgelber Farbe, mit wenigen sehr kleinen Löchern. Der Geschmack ist charakteristisch, pikant und ange-nehm. Dreiviertelfetter Hartkäse, ausschliesslich aus Kuhmilch, unter mässiger Erwärmung des Bruches her-gestellt; trocken gesalzen oder vorerst im Salzbad be-handelt und hierauf trocken gesalzen. Wird bei einer Reifezeit von 2-5 Monaten als Tafelkäse und nach einer Reifezeit von mindestens 12 Monaten als Reibkäse ver-wendet.	mindestens 40 % (Dreiviertelfettkäse)
Mozzarella	Latina Campania	Laibformen: «à fiaschetto», kugelförmig, eiförmig, pa-rallelepipedisch, Laibge-wicht 100 g bis 1,5 kg*)	feuchter, weisser, weicher und kompakter Teig; mit mil-dem, leicht säuerlichem Geschmack. Weichkäse aus Kuh- oder Büffelvollmilch, die bei einer Temperatur von 35° C durch Beifügung von Milchsäurebakterienkultu-ren und Labextrakt zum Gerinnen gebracht wird. Die geronnene Milch wird in Stücke von Haselnussgrösse zerkleinert und dieser Bruch in der Molke so lange rei-fen gelassen, bis er die notwendige Elastizität für die Herstellung von gesponnenem Teig erreicht hat. Der von der Molke abgeschiedene Teig wird in lange Strei-fen geschnitten und unter Verwendung von siedendem Wasser in entsprechenden Gefässen sog. «verspon-nen». Darnach wird der Teig geformt. Der Wassergehalt in der fettfreien Substanz ist höher als 62 %.	mindestens 44 % (Vollfettkäse)
Pecorino, anderer [Canestrato (Pecorino Siciliano) und Pecorino Romano, siehe hiervor]	Italien	siehe Pecorino Romano	Die Abarten von Pecorino werden in gleicher Weise hergestellt wie der Canestrato (Pecorino Siciliano) und der Pecorino Romano. Sie weisen das gleiche Gewicht und die gleichen Dimensionen auf wie der Pecorino Romano. Die Rinde ist in der Regel kastanienbraun und wird durch Verwendung von Spezialerde mehr oder weniger nachgedunkelt.	---
Pont-l'Évêque	Normandie	quadratische Laibe mit einer Seitenlänge von 105-115 mm. Jeder Laib muss mindestens 140 g Trocken-substanz aufweisen.	Weichkäse aus roher Kuhmilch, die mit Lab zum Gerin-nen gebracht wird. Das Gerinnsel wird geknetet und von der Molke getrennt und leicht gesalzen. Die Rei-fung kann mit oder ohne vorheriges Waschen der Rin-de erfolgen.	mindestens 40 % (Dreiviertelfettkäse)

\*) Abweichungen bis 5 % (Italico: 10 %) der in der Beschreibung genannten Laibgewichte und Dimensionen werden bei der Verzollung toleriert.

\*\*) Für Italico bestehen keine autonomen Beschränkungen in bezug auf die Form.

\*\*\*) Liste der vertraglich vereinbarten Italico-Marken, siehe Erläuterungen zu Nr. 0406.9011.

Bezeichnung	Produktionsgebiete	Form, Dimensionen, Laibgewicht	Allgemeine und besondere Eigenschaften	Fettgehalt in der Trockensubstanz
Reblochon (mit geschützter Ursprungsbezeichnung)	Departemente von Hoch-Savoyen und Savoyen	zylindrische, flache Laibe, Durchmesser ca. 14 cm, Höhe ca. 3,5 cm, Laibgewicht 450 bis 550 g	gelbe bis gelborange, ganz oder teilweise mit natürlichem, Weissm Schimmelrasen bedeckte Rinde, die während der Reifung gewaschen wird; homogener, sehr wenig fester Teig. Weichkäse aus roher Kuhmilch hergestellt, die durch Lab zum Gerinnen gebracht wird. Der Bruch wird nicht erhitzt, jedoch gepresst. Es erfolgt nur eine leichte Salzung. Mit mindestens 45 % Trockensubstanz.	mindestens 45 % (Vollfettkäse)
Ricotta Romana	Italien	Laibe mit einem Grundflächendurchmesser von 15-20 cm*), Höhe 7-10 cm*), Laibgewicht 1300 bis 1800 g*)	feuchter, weisser, körniger und weicher Teig; mit mildem, zartem Geschmack, auf der Zunge schmelzend. Ziegerkäse aus Schafmolke, deren Albumin und Fett-rückstände ausgefällt werden, indem die Molke vorerst auf 75°/80° C erhitzt und dann bei 90°/93° C gekocht wird. Der auf diese Weise erhaltene Zieger wird in Formen abgefüllt.	mindestens 60 %
Saint-Nectaire Petit Saint-Nectaire (mit geschützter Ursprungsbezeichnung)	Mont-Dore und Monts du Céallier, im Grenzgebiet zwischen den Departementen «Puy-de-Dôme» und «Cantal» auf einer Meereshöhe von über 750 m gelegen	zylindrische Laibe Saint-Nectaire: Durchmesser ca. 21 cm, Höhe ca. 5 cm, Laibgewicht ca. 1,750 kg Petit Saint-Nectaire: Durchmesser ca. 18 cm, Höhe ca. 4,5 cm, Laibgewicht ca. 1 kg	buntfleckige, graue verschimmelte Rinde, mit weissen, gelben und roten Zonen; halbharter homogener, von Hand gepresster, gesalzener Teig. Bauernkäse aus frischer Kuhvollmilch, welche sofort nach dem Melken zum Gerinnen gebracht wird. Gerinnung mit Kälberlab; Zerkleinerung der geronnenen Milch bis zur Grösse von Weizenkörnern oder kleinen Erbsen; Handpressung in Formen mit einem Durchmesser von 21 cm; Abtropfen lassen in Holzpressen während 24 Stunden; Reifung vorerst in gut gelüfteten Räumen während 1 bis 2 Wochen; Abgabe an die Händler und Genossenschaften, bei denen die Käse fertig ausgereift werden. Gehalt an Trockensubstanz mindestens 56 %. <b>Kennzeichnung:</b> Die Käselaibe müssen mit der offiziellen grünen oder orangefarbenen Kaseinmarke versehen sein, deren Buchstaben und Zahlen die Produktionsgegend und den Hersteller angeben.	mindestens 45 % (Vollfettkäse)

\*) Abweichungen bis 5 % der in der Beschreibung genannten Laibgewichte und Dimensionen werden bei der Verzollung toleriert.

### III. Besondere Vorschriften für die Einfuhr bestimmter Käse aus der EG

Gemäss Anhang 3 zum Agrarabkommen vom 21. Juni 1999 zwischen der Schweiz und der Europäischen Gemeinschaft gilt für den grenzüberschreitenden Warenverkehr mit Käse seit 1. Juni 2007 der Freihandel. Käse und Quark der Tarifnummer 0406 können aus der EU ohne mengenmässige Beschränkung zollfrei importiert werden. Neben den Ursprungsbestimmungen ist das Verbot der Ausfuhrerstattungen zu beachten.

#### 0407. Vogeleier in der Schale, frisch, haltbar gemacht oder gekocht

Hierher gehören befruchtete Eier zum ausbrüten und andere frische Eier (auch gekühlt) von sämtlichen Vögeln. Diese Nummer umfasst auch Eier mit Schale, haltbar gemacht oder gekocht.

#### 0408. Vogeleier ohne Schale und Eigelb, frisch, getrocknet, in Wasser oder Dampf gekocht, geformt, gefroren oder in anderer Weise haltbar gemacht, auch mit Zusatz von Zucker oder anderen Süsstoffen

Hierher gehören ganze, geschälte Eier sowie Eigelb. Produkte dieser Nummer können frisch, getrocknet, in Wasser oder Dampf gekocht, geformt (z.B. Eier in zylindrischer Form), gefroren oder in anderer Weise haltbar gemacht sein. Alle diese Produkte, auch mit Zusatz von Zucker oder anderen Süsstoffen, gehören zu dieser Nummer ohne Rücksicht darauf, ob sie für die Ernährung oder zu technischen Zwecken (z.B. für die Gerberei) bestimmt sind.

*Hierher gehören nicht:*

- Eieröl (Nr. 1506).*
- Zubereitungen auf der Grundlage von Eiern, gewürzt oder mit andern Zusätzen (Nr. 2106).*
- Lezithin (Nr. 2923).*

d) *abgetrenntes Eiweiss (Albumin) (Nr. 3502).*

**0409. Natürlicher Honig**

Hierher gehört Honig von Bienen (*Apis mellifera*) oder anderen Insekten, geschleudert, in Waben oder Wabenteile enthaltend, ohne Zusatz von Zucker oder anderen Stoffen. Honig kann nach der Blüte, aus der er stammt, nach Herkunft oder nach Farbe bezeichnet sein.

*Kunsthonig und Mischungen von natürlichem Honig und Kunsthonig gehören zu Nr. 1702.*

**0410. Insekten und andere geniessbare Waren tierischen Ursprungs, anderweit weder genannt noch inbegriffen**

Hierher gehören Insekten, wie sie in der Anmerkung 6 zu diesem Kapitel definiert sind, sowie andere zur menschlichen Ernährung geeignete Waren tierischen Ursprungs, anderweit weder genannt noch inbegriffen. Nichtlebende Insekten (auch in Form von Mehl oder Pulver), für die menschliche Ernährung nicht geeignet, gehören zu Nr. 0511.

Hierher gehören insbesondere:

- 1) Schildkröteneier. Diese von bestimmten Arten der Wasserschildkröten (Meeres- oder Flussschildkröten) gelegten Eier können frisch, getrocknet oder anders haltbar gemacht sein.

*Schildkröteneieröl gehört dagegen zu Nr. 1506.*

- 2) Nester von Salanganen, unzutreffend "Schwalbennester" genannt. Diese Nester bestehen aus einem Sekret, das von den Tieren abgesondert wird und an der Luft rasch erhärtet.

Sie können roh sein oder eine Behandlung erfahren haben, durch die sie, um sie geniessbar zu machen, von Federn, Daunen, Staub und anderen Verunreinigungen befreit werden. In diesem Zustand werden sie im Allgemeinen in Form von Streifen oder Fäden von weisslicher Farbe gehandelt.

Nester von Salanganen sind sehr reich an Proteinen und werden nahezu ausschliesslich zum Herstellen von Suppen und anderen Lebensmittelzubereitungen verwendet.

*Hierher gehört nicht Tierblut, auch geniessbar, flüssig oder getrocknet (Nrn. 0511 oder 3002).*