

Verordnung über die Ein- und Ausfuhr von Käse zwischen der Schweiz und der Europäischen Gemeinschaft (Verordnung über den Käsehandel mit der EG)

vom 8. März 2002 (Stand am 30. März 2004)

Der Schweizerische Bundesrat,

gestützt auf Artikel 41 des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998¹
und auf Artikel 3 des Bundesgesetzes vom 25. Juni 1982² über aussenwirtschaftliche
Massnahmen
und auf die Artikel 4 und 10 des Zolltarifgesetzes vom 9. Oktober 1986³,
verordnet:

Art. 1 Gegenstand

Diese Verordnung regelt die Ein- und Ausfuhr von Käse der Zolltarifnummer⁴ 0406
im Verkehr mit der Europäischen Gemeinschaft.

Art. 2 Zollansätze

¹ Die Zollansätze sind in den Anhängen 1–3 festgelegt.

² Die Beschreibung der Käse ist in Anhang 5 festgelegt.

Art. 3 Zollkontingente

¹ Die Zollkontingente mit Zollansatz Null sind in Anhang 2 festgelegt.

² Die Summe der zollfreien Kontingente wird jährlich im Rahmen des Abkommens
mit der Europäischen Gemeinschaft um 2500 Tonnen erhöht. Das Eidgenössische
Volkswirtschaftsdepartement (Departement) legt die Erhöhung der einzelnen zoll-
freien Kontingente nach Angabe der Europäischen Gemeinschaft fest.

³ Die Anteile an den zollfreien Kontingenten werden durch Versteigerung zugeteilt.
Das Bundesamt für Landwirtschaft kann halbjährlich jeweils 50 Prozent des Kon-
tingents versteigern. Der oder die Zollkontingentsanteilsberechtigte erhält einen
Anteil von höchstens 25 Prozent an der jeweiligen versteigerten Zollkontingents-
teilmenge.

⁴ Die Kontingentsperiode dauert zwölf Monate.

AS 2002 902

¹ SR 910.1

² SR 946.201

³ SR 632.10

⁴ SR 632.10 Anhang

⁵ Die Bestimmungen der Agrareinfuhrverordnung vom 7. Dezember 1998⁵ mit Ausnahme von Artikel 11 Absatz 1 gelten sinngemäss.

Art. 4 Ausfuhrbeihilfen

¹ Die Höchstsätze der Ausfuhrbeihilfen sind in Anhang 4 festgelegt. Das Departement legt gestützt auf das Abkommen die Höchstsätze neu für den Zeitpunkt des Inkrafttretens fest.

² Das Departement legt die Höhe der Ausfuhrbeihilfen innerhalb der Höchstsätze nach Anhang 4 fest.

Art. 5 Ursprungsbestimmungen

¹ Die in den Anhängen 1–3 dieser Verordnung aufgeführten Zollansätze sind nur für Käse anwendbar, die den im Protokoll Nr. 3 vom 19. Dezember 1996⁶ zum Abkommen zwischen der Schweizerischen Eidgenossenschaft und der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft festgelegten Ursprungsbestimmungen entsprechen.

² Als «anerkanntes Zeugnis» für Schmelzkäse der Tarifnummer 0406.3010 gelten die Ursprungsnachweise gemäss Protokoll Nr. 3 vom 19. Dezember 1996 zum Abkommen zwischen der Schweizerischen Eidgenossenschaft und der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft.

Art. 6 Aufhebung und Änderung bisherigen Rechts

¹ Folgende Verordnungen werden aufgehoben:

1. Verordnung vom 17. Juni 1996⁷ über Zollansätze für Käse im Verkehr mit der Europäischen Gemeinschaft;
2. Verordnung vom 28. Juni 1978⁸ über die Bescheinigung für die Verzollung von Käse in Österreich;
3. Verordnung des EVD vom 8. Juni 1995⁹ über spezielle Bestimmungen bei der Einfuhr gewisser Käse.

² Die Milch- und Speiseöleinfuhrverordnung vom 7. Dezember 1998¹⁰ wird wie folgt geändert:

Art. 5 Abs. 3–6

³ *Aufgehoben*

⁴ ...

⁵ und ⁶ *Aufgehoben*

⁵ SR 916.01

⁶ SR 0.632.401.3

⁷ [AS 1996 1666, 1998 1534, 1999 1729, 2000 2588, 2001 3341]

⁸ [AS 1978 1157]

⁹ [AS 1995 3021, 1999 407 Ziff. I 5]

¹⁰ SR 916.355.1. Die hiernach aufgeführten Änd. sind eingefügt in der genannten V.

Art. 7

Aufgehoben

Anhang

Aufgehoben

Art. 7 Inkrafttreten und Geltungsdauer

¹ Diese Verordnung tritt am 1. Juni 2002 in Kraft und gilt bis zum 31. Mai 2007.

² Die erste Zollkontingentsperiode beginnt mit Inkrafttreten dieser Verordnung.

Anhang 1
(Art. 2 Abs. 1)

Verzeichnis der Käse mit Zollansatz Null, ohne Mengenbeschränkung

A. Verzeichnis

Zolltarif-Nummer	Warenbeschreibung	Zollansatz
0406. 10 10	Mascarpone und Ricotta Romana	frei
ex 0406. 20 10	Käse aller Art, gerieben oder in Pulverform,	frei
ex 0406. 20 90	mit einem Wassergehalt von 400 g/kg oder weniger	
0406. 40 10/ 40 89	Käse mit Schimmelbildung im Teig	frei
0406. 90 11	Brie, Camembert, Crescenza, Italico gemäss Liste in Buchstaben B, Pont l'Évêque, Reblochon, Robbiola und Stracchino	frei
ex 0406. 90 19	Feta gemäss der Beschreibung in Anhang 5	frei
ex 0406. 90 19	Weichkäse aus Schafmilch in Salzlösung gemäss der Beschreibung in Anhang 5	frei
0406. 90 21	Kräuterkäse	frei
0406. 90 31	Caciocavallo, Canestrato (Pecorino Siciliano),	frei
0406. 90 39	Aostataler Fontina, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Pecorino (Pecorino Romano, Fiore Sardo, anderer Pecorino), Provolone	
0406. 90 60	Cantal	frei
ex 0406. 90 91	Manchego, Idiazabal und Roncal	frei
ex 0406. 90 99	gemäss der Beschreibung in Anhang 5	
ex 0406. 90 99	Parmigiano Reggiano und Grana Padano, in Stücken, mit oder ohne Rinde, auf der Verpackung zumindest die Angaben der Bezeichnung, des Fettgehalts, des verantwortlichen Verpackers und des Herstellungslandes enthaltend, mit einem Fettgehalt in der Trockenmasse von mindestens 32 %. Wassergehalt: bei Parmigiano Reggiano: 32 % oder weniger; bei Grana Padano: 33.2 % oder weniger.	frei

B. Liste Italico

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

*Anhang 2*¹¹
(Art. 2 Abs. 1, Art. 3 Abs. 1)

Verzeichnis der Käse mit Zollansatz Null, mit Mengenbeschränkung (zollfreie Kontingente)

Kontin- gents- Nummer	Zolltarif-Nummer	Bezeichnung der Ware	Menge brutto	Zoll- ansatz
119	ex 0406. 10 90	Mozzarella	950 t	frei
120	0406. 10 20	Mozzarella	4850 t	frei
	ex 0406. 10 90	Frischkäse (anderer als Mozzarella)		
	0406. 30 10	Schmelzkäse, weder gerieben noch in Pulverform		
	ex 0406. 90 19	Weichkäse (anderer als in Anhang 1 erwähnt)		
121	0406. 90 51	Asiago, Bitto, Brà, Fontal, Montasio,	5000 t ¹²	frei
	0406. 90 59	Saint-Paulin (Port-Salut), Saint-Nectaire;		
	ex 0406. 90 91	Käse zum Schmelzen gemäss Beschreibung in Anhang 5		
122	ex 0406. 90 91	Provolone	500 t	frei
	ex 0406. 90 99			
123	ex 0406. 90 91	Hart- und Halbhartkäse	5700 t	frei
	ex 0406. 90 99	(anderer als in Anhang 1 erwähnt, als Käse zum Schmelzen gemäss der Beschreibung in Anhang 5 und als Provolone)		

¹¹ Bereinigt durch Ziff. I der V des EVD vom 2. Mai 2003 (AS **2003** 1020) und vom 12. März 2004, in Kraft seit 1. Juni 2004 (AS **2004** 1587).

¹² inkl. Fontalkontingent gemäss Agrareinfuhrverordnung vom 7. Dez. 1998, Anhang 4, Marktordnung Milchprodukte, Zollkontingent Nr. 07.5 (SR **916.01**)

Anhang 3¹³
(Art. 2 Abs 1)

Verzeichnis der Käse mit abzubauenden Zollansätzen und Zollansätze

Zolltarif-Nummer ¹⁴	Warenbeschreibung	ab Inkrafttreten Fr./100 kg brutto	ab Inkrafttreten + 1 Jahr Fr./100 kg brutto	ab Inkrafttreten + 2 Jahre Fr./100 kg brutto	ab Inkrafttreten + 3 Jahre Fr./100 kg brutto	ab Inkrafttreten + 4 Jahre Fr./100 kg brutto	ab Inkrafttreten + 5 Jahre Fr./100 kg brutto
ex 0406. 10 20	Mozzarella, in Konservierungsflüssigkeit, gemäss der Beschreibung in Anhang 5	185.00	148.00	111.00	74.00	37.00	0.00
0406. 30 10	Schmelzkäse, weder gerieben noch in Pulverform	180.55	144.45	108.35	72.20	36.10	0.00
0406. 90 51	Asiago, Bitto, Fontal, Saint-Paulin (Port-Salut), Saint-Nectaire	289.00	231.20	173.40	115.60	57.80	0.00
0406. 90 91	Halbhartkäse	315.00	252.00	189.00	126.00	63.00	0.00

¹³ Bereinigt durch Ziff. I der V vom 26. Nov. 2003, in Kraft seit 1. Jan. 2004 (AS 2003 4745).
¹⁴ SR 632.10 Anhang

Anhang 4
(Art. 4 Abs. 1)

Höchstsätze der Ausfuhrbeihilfen

Zolltarif-Nummer	Warenbeschreibung	ab Inkrafttreten Fr./kg netto	ab Inkrafttreten + 1 Jahr Fr./kg netto	ab Inkrafttreten + 2 Jahre Fr./kg netto	ab Inkrafttreten + 3 Jahre Fr./kg netto	ab Inkrafttreten + 4 Jahre Fr./kg netto	ab Inkrafttreten + 5 Jahre Fr./kg netto
0406. 20	Käse aller Art, gerieben oder in Pulverform	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
0406. 30	Schmelzkäse, weder gerieben noch in Pulverform	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
ex 0406. 90 19	Vacherin Mont d'Or	0.80	0.56	0.36	0.16	0.08	0.00
0406. 90 21	Kräuterkäse (Schabziger)	0.21	0.14	0.09	0.04	0.02	0.00
ex 0406. 90 91	Fromage Fribourgeois (Vacherin fribourgeois)	1.04	0.73	0.47	0.21	0.10	0.00
ex 0406. 90 91	Bündner Käse	1.04	0.73	0.47	0.21	0.10	0.00
ex 0406. 90 91	Tilsiter	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
ex 0406. 90 91	Tête de Moine	1.04	0.73	0.47	0.21	0.10	0.00
ex 0406. 90 91	Appenzeller	1.18	0.82	0.53	0.24	0.12	0.00
ex 0406. 90 99	Emmentaler	1.47	1.03	0.66	0.29	0.15	0.00
ex 0406. 90 99	Greyerzer	1.47	1.03	0.66	0.29	0.15	0.00
ex 0406. 90 99	Sbrinz	1.65	1.15	0.74	0.33	0.16	0.00
ex 0406. 90 99	Bergkäse	1.47	1.03	0.66	0.29	0.15	0.00

Zolltarifnummer	Warenbeschreibung	ab Inkrafttreten Fr./kg netto	ab Inkrafttreten + 1 Jahr Fr./kg netto	ab Inkrafttreten + 2 Jahre Fr./kg netto	ab Inkrafttreten + 3 Jahre Fr./kg netto	ab Inkrafttreten + 4 Jahre Fr./kg netto	ab Inkrafttreten + 5 Jahre Fr./kg netto
ex 0406.	andere Käse als die oben erwähnten	0.94	0.66	0.42	0.19	0.09	0.00
	– Frisch- und Weichkäse	1.18	0.82	0.53	0.24	0.12	0.00
	– Halbhartkäse	1.47	1.03	0.66	0.29	0.15	0.00
	– Hart- und Extra-Hartkäse						

Anhang 5
(Art. 2 Abs. 2)

Beschreibung der Käse

1. Feta

Zolltarifnummer	ex 0406.90 19
Bezeichnung	Feta
Erzeugungsgebiete	Thrakien, Makedonien, Thessalien, Epirus, Mittelgriechenland, Peloponnes und Lesbos (Griechenland)
Form, Umfang und Gewicht der Laibe	Würfel oder Quader unterschiedlicher Grösse
Merkmale	Weichkäse ohne Rinde. Weisses, weiches, aber kompaktes und leicht sprödes Gefüge mit leicht säuerlich- und salzig-pikantem Geschmack. Ausschliesslich aus Schafmilch oder unter Beimischung von bis zu 30 % Ziegenmilch hergestellt; Reifezeit: mindestens zwei Monate.
Fettgehalt in der Trockenmasse	43 % oder mehr
Gehalt an Trockenmasse	44 % oder mehr

2. Weichkäse aus Schafmilch in Salzlösung

Zolltarifnummer	ex 0406.90 19
Bezeichnung	Weichkäse, ausschliesslich aus Schafmilch hergestellt, in Salzlösung, Ursprungsland oder: Weichkäse aus Schaf- und Ziegenmilch hergestellt, in Salzlösung, Ursprungsland.
Erzeugungsgebiete	Mitgliedstaaten der Europäischen Union
Form, Umfang und Gewicht der Laibe	Würfel oder Quader unterschiedlicher Grösse
Merkmale	Weichkäse ohne Rinde. Weisses, weiches, aber kompaktes und leichtes sprödes Gefüge mit leicht säuerlich- und salzig-pikantem Geschmack. Ausschliesslich aus Schafmilch oder unter Beimischung von bis zu 10 % Ziegenmilch hergestellt; Reifezeit: mindestens zwei Monate.
Fettgehalt in der Trockenmasse	43 % oder mehr
Gehalt an Trockenmasse	44 % oder mehr

Der für den Käse vereinbarte Zollansatz gilt nur dann, wenn auf der Verpackung der einzelnen Käsestücke die vollständige Anschrift des Herstellers angegeben ist und

darauf hingewiesen wird, dass der Käse ausschliesslich aus Schafmilch oder gegebenenfalls unter Beimischung von Ziegenmilch hergestellt wurde.

3. Manchego

Zolltarifnummer	ex 0406.90 91 und ex 0406.90 99
Bezeichnung	Manchego
Erzeugungsgebiete	Autonome Region Kastilien-La Mancha (Provinzen Albacete, Ciudad Real, Cuenca und Toledo)
Form, Umfang und Gewicht der Laibe	Zylinderförmige Laibe mit beinahe ebenen Plattseiten. Höhe: 7–12 cm. Durchmesser: 9–22 cm. Gewicht der Laibe: 1–3.5 kg.
Merkmale	Harte, hellgelbe oder grünlich-schwarze Rinde; festes und kompaktes, weisses bis gelblich-elfenbeifarbenes Gefüge, teilweise mit kleinen, unregelmässigen Löchern, mit charakteristischem Geschmack und Aroma. Als Hart- oder Halbhartkäse erhältlich, ausschliesslich aus pasteurisierter Milch oder Rohmilch von Schafen der Rasse «Manchega» hergestellt, Gerinnung mittels natürlichem Lab oder anderen zulässigen Milchgerinnungsenzymen bei einer Temperatur von 28°–32 °C während 45–60 Minuten. Reifezeit: mindestens 60 Tage.
Fettgehalt in der Trockenmasse	50 % oder mehr
Gehalt an Trockenmasse	55 % oder mehr

4. Idiazabal

Zolltarifnummer	ex 0406.90 99
Bezeichnung	Idiazabal
Erzeugungsgebiete	Provinzen Guipuzcoa, Navarra, Alava und Vizcaya
Form, Umfang und Gewicht der Laibe	Zylinderförmige Laibe mit beinahe ebenen Plattseiten. Höhe: 8–12 cm. Durchmesser: 10–30 cm. Gewicht der Laibe: 1–3 kg.
Merkmale	Harte, hellgelbe oder, wenn der Käse geräuchert ist, dunkelbraune Rinde. Festes, weisses bis gelblich-elfenbeifarbenes Gefüge, teilweise mit kleinen, unregelmässigen Löchern, mit charakteristischem Geschmack und Aroma. Ausschliesslich aus roher Milch von Schafen der Rasse Lacha und Carranzana hergestellt. Gerinnung mittels natürlichem Lab oder anderen zulässigen Milchgerinnungsenzymen bei einer Temperatur von 28°–32 °C während 20–45 Minuten. Reifezeit: mindestens 60 Tage.

Fettgehalt in der
Trockenmasse 45 % oder mehr

Gehalt
an Trockenmasse 55 % oder mehr

5. Roncal

Zolltarifnummer ex 0406.90 91, ex 0406.90 99

Bezeichnung Roncal

Erzeugungsgebiete Tal von Roncal (Navarra)

Form, Umfang und
Gewicht der Laibe Zylinderförmige Laibe mit beinahe ebenen Plattseiten.
Höhe: 8–12 cm. Durchmesser und Gewicht: unterschiedlich.

Merkmale Harte, körnige, fette, strohfarbene Rinde. Festes und
kompaktes, poröses Gefüge ohne Löcher, von weisser
bis elfenbein-gelblicher Farbe. Mit charakteristischem
Geschmack und Aroma. Hart- oder Halbhartkäse,
ausschliesslich aus Schafmilch hergestellt, Gerinnung mittels
natürlichem Lab oder anderen zulässigen Enzymen
bei 32°–37 °C.

Fettgehalt in der
Trockenmasse 50 % oder mehr

Gehalt
an Trockenmasse 60 % oder mehr

6. Käse zum Schmelzen

Zolltarifnummer ex 0406.90 91

Beschreibung Angabe des Ursprungslandes, z. B. Käse zum Schmelzen aus
Deutschland oder aus Frankreich

Erzeugungsgebiet Mitgliedstaaten der Europäischen Union

Form, Umfang und
Gewicht der Laibe Laibe oder Blöcke.
Höhe: 5.5–8 cm, Durchmesser: 28–42 cm bzw.
Breite: 28–36 cm. Gewicht der Laibe: 4.5–7.5 kg.

Merkmale Halbharter Käse mit fester Rinde, von goldgelber bis
hellbrauner Farbe, teilweise mit grauen Flecken. Weiches
Gefüge, zum Schmelzen gut geeignet, elfenbeinfarben
oder gelblich, kompakt, teilweise mit Löchern.
Mit charakteristischem, mildem bis ausgeprägten
Geschmack und Aroma. Hergestellt aus pasteurisierter,
hitzebehandelter oder roher Kuhmilch, Gerinnung mittels
Milchfermenten oder anderen Milchgerinnungsmitteln.
Der Bruch wird gepresst, das Bruchkorn wird in der Regel
gewaschen. Reifezeit: 8 Wochen oder mehr.

Fettgehalt in der Trockenmasse	45 % oder mehr
Gehalt an Trockenmasse	55 % oder mehr

7. Mozzarella in Konservierungsflüssigkeit (Salzlösung)

Zolltarifnummer ex 0406.10 20

Für diesen Käse gilt der vereinbarte Zollansatz nur dann, wenn die Laibe oder Stücke in einer wässrigen Flüssigkeit haltbar gemacht und vakuumverpackt sind. Der Anteil der Konservierungsflüssigkeit am Gesamtgewicht, einschliesslich der Käselaipe oder -stücke, der Flüssigkeit und der unmittelbaren Verpackung, muss mindestens 25 % betragen.

