

Verordnung über Zollansätze für Käse im Verkehr mit der Europäischen Gemeinschaft

vom 17. Juni 1996 (Stand am 7. November 2000)

Der Schweizerische Bundesrat,

gestützt auf Artikel 4 Absatz 3 des Zolltarifgesetzes¹,
verordnet:

Art. 1 Gegenstand

Für Käse aus der Europäischen Gemeinschaft gelten die in den Anhängen 1 und 2 angegebenen Zollansätze.

Art. 2 Ursprungsbestimmungen

¹ Die in den Anhängen 1 und 2 aufgeführten Zollansätze sind nur für Waren anwendbar, bei deren Einfuhr eine Ausfuhrlizenz AGREX der EG vorgewiesen wird. Für Manchego, Roncal und Idiazabal wird der aufgeführte Zollansatz zudem nur angewendet, wenn der Käse der Beschreibung im Anhang 3 entspricht.

² Mit der Ausfuhrlizenz AGREX ist nachzuweisen, dass alle zur Fabrikation verwendeten Milchprodukte vollständig in der EG erzeugt worden sind, und dass für die betreffenden Waren reduzierte oder keine Exporterstattungen der EG ausgerichtet wurden.

Art. 3 Inkrafttreten und Geltungsdauer des Anhangs 2

¹ Diese Verordnung tritt mit Ausnahme von Absatz 2 am 1. Juli 1996 in Kraft.

² Der Zollansatz der Tarifnummer² ex 0406.4081 (Roquefort mit Ursprungsnachweis; Anhang 1) tritt rückwirkend auf den 1. Januar 1996 in Kraft.

³ Der Anhang 2 gilt für Einfuhren bis zum 30. Juni 1999.³

⁴ Die Geltungsdauer von Anhang 2 wird für Einfuhren bis zum 31. Dezember 2000 verlängert.⁴

⁵ Die Geltungsdauer von Anhang 2 wird für Einfuhren bis zum 31. Dezember 2001 verlängert.⁵

AS 1996 1666

¹ SR 632.10

² SR 632.10 Anhang

³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 3. Juni 1998 (AS 1998 1534).

⁴ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 26. Mai 1999, in Kraft seit 1. Juli 1999 (AS 1999 1729).

⁵ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 18. Okt. 2000, in Kraft seit 1. Jan. 2001 (AS 2000 2588).

Anhang I

Tarifnummer	Warenbeschreibung	Zollansatz sFr./100 kg brutto
Käse und Quark		
0406.	Frischkäse (ungereift), einschliesslich Molkenkäse und Quark:	
ex 1010	– Ricotta Romana	0
2010	Käse aller Art, gerieben oder in Pulverform:	233.20
2090	– Halbhartkäse	164.20
	– andere	
	Käse mit Schimmelbildung im Teig:	
4010	– Danablu, Gorgonzola, Roquefort	0
4021	– Roquefort mit Ursprungsnachweis (anderer als dem Stresa-Abkommen entsprechend, Weichkäse)	0
ex 4081	– Roquefort mit Ursprungsnachweis (anderer als dem Stresa-Abkommen entsprechend, Halbhartkäse)	0 ⁶
	Caciocavallo, Canestrato (Pecorino Siciliano), Aostataler Fontina, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Pecorino (Pecorino Romano, Fiore Sardo, anderer Pecorino), Provolone (dem Stresa-Abkommen entsprechend):	
9031	– Halbhartkäse	0
9039	– andere	0
ex 9091	andere Halbhartkäse – Manchego (gemäss Umschreibung im Anhang 3)	0

⁶ Rückerstattungsanträge gestützt auf Verzollungen im Jahre 1996 zum Ansatz von Fr. 351.60 oder Fr. 456.–/100 kg sind bis zum 31. Dezember 1996 beim Abfertigungszollamt einzureichen.

Anhang 2

Tarifnummer	Warenbeschreibung	Zollansatz sFr./100 kg brutto
Käse und Quark		
0406.		
	Käse aller Art, gerieben oder in Pulverform:	
2010	– Halbhartkäse	164.20
	Käse mit Schimmelbildung im Teig:	
4029	– Käse mit weichem Teig (Weichkäse)	0
4081	– Halbhartkäse	0
4089	– andere	0
	andere Halbhartkäse:	
ex 9091	– Idiazabal (gemäss Umschreibung im Anhang 3)	298.60
ex 9091	– Roncal (gemäss Umschreibung im Anhang 3)	298.60
ex 9091	– Provolone (anderer als dem Stresa-Abkommen entsprechend)	298.60
	andere Hartkäse:	
ex 9099	– Manchego (gemäss Umschreibung im Anhang 3)	298.60
ex 9099	– Idiazabal (gemäss Umschreibung im Anhang 3)	298.60
ex 9099	– Roncal (gemäss Umschreibung im Anhang 3)	298.60
ex 9099	– Provolone (anderer als dem Stresa-Abkommen entsprechend)	298.60

Anhang 3

1 Manchego

<i>Bezeichnung:</i>	<i>Manchego</i>
Produktionsgebiete:	Autonome Region Castilla-La Mancha (Provinzen Albacete, Ciudad Real, Cuenca und Toledo)
Form, Dimensionen, Laibgewicht:	Zylindrische Laibe mit fast ebenen Plattseiten. Höhe: 8–12 cm. Durchmesser: 18–22 cm. Laibgewicht: 2–3,5 kg.
Allgemeine und besondere Eigenschaften:	Mit harter, blassgelber oder grünlich-schwärzlicher Rinde, mit festem und kompaktem, weissem bis elfenbeinfarben-gelblichem Teig, der kleine, unregelmässig verteilte Löcher aufweisen kann. Mit charakteristischem Geruch und Geschmack. Hart- oder Halbhartkäse, ausschliesslich aus roher oder pasteurisierter Milch von Schafen der Rasse «Manchega» hergestellt. Gerinnung durch natürliches Lab oder durch andere erlaubte Labfermente, wobei die Milch während 45–60 Minuten auf eine Temperatur von 28–32 °C erwärmt wird. Reifezeit mindestens 60 Tage.
Fettgehalt in der Trockensubstanz:	mindestens 50 Prozent
Wassergehalt im fettfreien Käse (wff):	maximal 65 Prozent

2 Roncal

<i>Bezeichnung:</i>	<i>Roncal</i>
Produktionsgebiet:	Provinz Navarra
Form, Dimensionen, Laibgewicht:	Zylindrische Laibe mit fast ebenen Plattseiten. Höhe: 8–12 cm. Durchmesser: 18–22 cm. Laibgewicht: 2–3,5 kg.
Allgemeine und besondere Eigenschaften:	Ursprungsgeschützter Käse. Mit harter, blassgelber oder grünlich-schwärzlicher Rinde, mit festem und kompaktem, weissem bis elfenbeinfarben-gelblichem Teig, der kleine, unregelmässig verteilte Löcher aufweisen kann. Mit charakteristischem Geruch und Geschmack. Hart- oder Halbhartkäse, ausschliesslich aus roher oder pasteurisierter Milch von Schafen hergestellt. Gerinnung durch natürliches Lab oder durch andere erlaubte Labfermente, wobei die Milch während 45–60 Minuten auf eine Temperatur von 28–32 °C erwärmt wird. Reifezeit mindestens 60 Tage.
Fettgehalt in der Trockensubstanz:	mindestens 50 Prozent
Wassergehalt im fettfreien Käse (wff):	maximal 65 Prozent

3 Idiazabal

<i>Bezeichnung:</i>	<i>Idiazabal</i>
Produktionsgebiete:	Gegend von Urbia, Aralar, Urbasa, Andia und Monte San Donato sowie in den Provinzen Guipuzcoa, Navarra und Alava
Form, Dimensionen, Laibgewicht:	Zylindrische Laibe mit leicht ausgewölbten Seiten. Höhe: 8–12 cm. Durchmesser: 16–25 cm. Laibgewicht: 1–3 kg.
Allgemeine und besondere Eigenschaften:	Ursprungsgeschützter Käse. Mit harter, glatter, gelber Rinde. Einige Käse werden ca. zehn Tage geräucht, die Rinde erhält dadurch eine orange-braune Farbe. Mit festem, schmutziggelbem Teig, der vereinzelt, kleine, unregelmässig runde Löcher aufweisen kann. Mit charakteristischem Geruch und Geschmack. Hart- oder Halbhartkäse, ausschliesslich aus roher Milch von Schafen der Rassen Laxca und Carranzana hergestellt. Gerinnung durch natürliches Lab oder durch andere erlaubte Labfermente, wobei die Milch während 8–10 Minuten auf eine Temperatur von 38 °C erwärmt wird. Reifezeit mindestens 60 Tage.
Fettgehalt in der Trockensubstanz:	mindestens 50 Prozent
Wassergehalt im fettfreien Käse (wff):	maximal 65 Prozent

