

Mit Pfefferkörnern gewürztes Fleisch gilt neu als nicht gewürzt

Mit Pfefferkörnern gewürztes Fleisch muss künftig wie ungewürztes verzollt werden, also zu höheren Tarifen. Der Bund reagiert damit auf einen Trick, der zunehmend angewendet wurde: Das Fleisch wurde erst gewürzt und dann wieder gereinigt.

Dieses Vorgehen soll nun unterbunden werden. Die Schweizerische Zollverwaltung passt die Erläuterungen zu den Zolltarifen an, wie sie am 8. April laut der Nachrichtenagentur SDA mitteilte. Sie präzisiert, was als ungewürztes Fleisch gilt und was als gewürztes.

Schon bisher musste gewürztes Fleisch wie ungewürztes verzollt werden, wenn durch die Würze der Charakter der Ware nicht verändert wird. Typische Beispiele sind Coppa, Bündnerfleisch oder Bresola. Neu hält die Zollverwaltung fest, dass gewürztes Fleisch auch dann wie ungewürztes verzollt werden muss, wenn die Gewürze auf einfache Weise entfernt werden können – durch Abwischen, Abwaschen oder Absaugen. Die Bestimmungen gelten ab

dem 3. Mai. Es gehe insbesondere um ganze Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Gewürznelken und Lorbeerblätter, schreibt die Zollverwaltung. Bei diesen Zutaten würden die Geschmacksstoffe nicht oder nur in geringem Ausmass ins Fleisch eindringen.

Bisher waren ganze Pfefferkörner als Würzstoffe betrachtet worden. Die geltenden Regeln seien also nicht verletzt worden, sagte Robert Lüssi von der Zollverwaltung auf Anfrage der SDA. Die neuen Regeln machten nun aber klar, dass differenziert werden müsse. Der Bundesrat werde sich im Rahmen einer Motion noch zum Thema äussern.

Die Schweizer Fleischproduzenten hatten kritisiert, dass Fleisch zunehmend als Würzfleisch importiert werde. Damit werde der Schweizer Fleischmarkt torpediert. In den vergangenen Monaten sei tatsächlich ein Anstieg des Imports von solchermassen gewürztem Fleisch zu beobachten gewesen, sagte BLW-Sprecher Jürg Jordi auf Anfrage der SDA.

■ lid, 09. April 2010