



Definition von High- Quality-Beef

Bei der Einfuhr von High-Quality-Beef (Zolltarifnummern/Statistische Schlüssel **0201.2091/918 und 919, 0201.3091/918 und 919, 0202.2091/018 und 019, 0202.3091/918 und 919** ist folgendes zu beachten: Rindfleisch, das unter dem Teilzollkontingent High-Quality-Beef importiert wird, hat einer der beiden nachfolgenden Definitionen zu entsprechen (s. "Verpflichtung der Schweiz betreffend Marktzutritt für Rindfleisch" vom 12. April 1979; SR 0.632.231.53):

1. Rindsviertel, Grosshandelsstücke, Haupt- und Nebenstücke ohne Knochen oder aufgeteilte Stücke vom Schlachtkörper mit den folgenden Eigenschaften:
 - a) Äussere Fettschicht über dem langen Rückenmuskel bei der zwölften Rippe: Mindestens 1,0 - 2,3 cm (0,4 – 0,9 Zoll);
 - b) Gewicht des Schlachtkörpers: 270 - 383 kg (600 - 850 lbs);
 - c) Mindestfläche des langen Rückenmuskels bei der zwölften Rippe: 56,3 cm² (9 Quadratzoll);
 - d) Höchstalter: 30 Monate. Der Schlachtkörper darf keine sichtbare Verknöcherung der Knorpelstellen auf dem Dornfortsatz zwischen dem ersten und elften Brustwirbel aufweisen;
 - e) Mindestgehalt an Zwischenmuskelfett, welches das magere Fleisch im Hohrücken (langer Rückenmuskel/"ribeye") bei der zwölften Rippe durchzieht: mindestens 6 Prozent Fettgehalt im mageren Fleisch auf der Basis von feuchtem Gewebe. *Anmerkung:* Gilt nicht für andere Muskeln des Schlachtkörpers;
 - f) Farbe: Das magere Fleisch muss im Moment des Aufschneidens des Schlachtkörpers von einem hellen kirschenrot sein;
 - g) Die frisch gekühlten Schlachtkörper oder Stücke davon müssen bei der Verpackung für den Versand eine Temperatur (im Innern des langen Rückenmuskels) von weniger als 4^o C aufweisen.
2. Schlachtkörper von Tieren oder irgendwelche Stücke von solchen, die nicht mehr als 30 Monate alt sind und während 100 Tagen oder mehr mit hochenergetischem Futter, das nicht weniger als 70 Prozent Getreide enthält, und einem Total an Futtermittel von mindestens 9 kg (20 lbs) pro Tag gefüttert wurden.