

## KAPITEL 2 FLEISCH UND GENIESSBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE

### Anmerkung

1. Zu Kapitel 2 gehören nicht:

- a) Waren der in den Positionen 0201 bis 0208 und 0210 erfassten Art, ungenießbar;
- b) Därme, Blasen und Magen von Tieren (Position 0504) und tierisches Blut (Position 0511 oder 3002);
- c) tierische Fette, andere als Waren der Position 0209 (Kapitel 15).

### Zusätzliche Anmerkungen

1. A. In den Positionen 0201 und 0202 gelten als:

- a) „ganze Tierkörper von Rindern,, im Sinne der Unterpositionen 0201 10 und 0202 10 die ganzen Tierkörper von Schlachtrindern nach dem Ausbluten, Ausweiden und Enthäuten, ohne oder mit Kopf, ohne oder mit Füßen und ohne oder mit den anderen vom Körper nicht getrennten Schlachtnebenerzeugnissen. Werden die Tierkörper ohne Kopf gestellt, muss letzterer vom Tierkörper zwischen dem Hinterhauptbein und dem ersten Halswirbel abgetrennt sein. Werden die Tierkörper ohne Füße gestellt, so müssen die Vorderfüße zwischen Carpus und Metacarpus, die Hinterfüße zwischen Tarsus und Metatarsus abgetrennt sein; als „ganzer Tierkörper,, gilt auch der vordere Teil des Tierkörpers mit allen Knochen, Hals und Schultern, mit mehr als zehn Rippenpaaren;
- b) „halbe Tierkörper von Rindern,, im Sinne der Unterpositionen 0201 10 und 0202 10 die beim symmetrischen Trennen durch die Mitte aller Hals-, Brust-, Lenden- und Beckenwirbel anfallenden Erzeugnisse; als „halber Tierkörper,, gilt auch der vordere Teil des halben Tierkörpers mit allen Knochen, Hals und Schulter, mit mehr als zehn Rippen;
- c) „quartiers compensés,, im Sinne der Unterpositionen 0201 20 20 und 0202 20 10 Warensendungen, die bestehen aus:
  - den Vordervierteln mit allen Knochen, Hals und Schulter, mit zehn Rippen, und den Hintervierteln mit allen Knochen, Keule, Roastbeef und Filet, mit drei Rippen
  - oder den Vordervierteln mit allen Knochen, Hals und Schulter, mit fünf Rippen, Bauchlappen und Brust, und den Hintervierteln mit allen Knochen, Keule, Roastbeef und Filet, mit acht Rippen, abgeschnitten.

Die die „quartiers compensés“ bildenden Vorderviertel und Hinterviertel müssen gleichzeitig und in gleicher Anzahl gestellt werden; hierbei müssen die Vorderviertel das gleiche Gesamtgewicht aufweisen wie die Hinterviertel. Die zugelassene Toleranz zwischen den Gewichten der beiden Teile der Sendung beträgt höchstens 5 % des Gesamtgewichts des schwereren Teils (Vorderviertel oder Hinterviertel);

- d) „Vorderviertel, zusammen,, im Sinne der Unterpositionen 0201 20 30 und 0202 20 30 der vordere Teil des Tierkörpers mit allen Knochen, Hals und Schultern, mit mindestens vier und höchstens zehn Rippenpaaren (wobei die ersten vier Rippenpaare ganz sein müssen, die übrigen Rippenpaare teilweise abgeschnitten sein können), auch mit Fleisch- und Knochendünnung;
- e) „Vorderviertel, getrennt,, im Sinne der Unterpositionen 0201 20 30 und 0202 20 30 der vordere Teil des halben Tierkörpers mit allen Knochen, mit Hals und Schulter, mit mindestens vier und höchstens zehn Rippen (wobei die ersten vier Rippen ganz sein müssen, die übrigen Rippen teilweise abgeschnitten sein können), auch mit Fleisch- und Knochendünnung;
- f) „Hinterviertel, zusammen,, im Sinne der Unterpositionen 0201 20 50 und 0202 20 50 der hintere Teil des Tierkörpers mit allen Knochen, Keulen, Roastbeef und Filet, mit mindestens drei ganzen oder teilweise abgeschnittenen Rippenpaaren, auch ohne Hesse, Fleisch- und Knochendünnung;
- g) „Hinterviertel, getrennt,, im Sinne der Unterpositionen 0201 20 50 und 0202 20 50 der hintere Teil des halben Tierkörpers mit allen Knochen, Keule, Roastbeef und Filet, mit mindestens drei ganzen oder teilweise abgeschnittenen Rippen, auch ohne Hesse, Fleisch- und Knochendünnung;
- h) 1. „crops,, und „chucks and blades,, bezeichnete Teile im Sinne der Unterposition 0202 30 50 das Rückenstück des Vorderviertels einschließlich des oberen Teils der Schulter, das von einem Vorderviertel mit mindestens vier und höchstens zehn Rippen bei einem geraden Schnitt durch den Berührungspunkt der ersten Rippe mit der Brustbeinspitze und dem Ansatzpunkt des Zwerchfellpfeilers bei der zehnten Rippe anfällt;  
2. „briskets,, bezeichnete Teilstücke im Sinne der Unterposition 0202 30 50 der untere Teil des Vorderviertels mit Brustspitze, Brustmitte und Querrippe.

B. Die in der Zusätzlichen Anmerkung 1 A Buchstaben a bis g genannten Erzeugnisse können mit oder ohne Wirbelsäule gestellt werden.

C. Zur Festlegung der in der Zusätzlichen Anmerkung 1 A genannten ganzen oder teilweise abgeschnittenen Rippen werden nur die ganzen oder teilweise abgeschnittenen Rippen an der Wirbelsäule berücksichtigt. Wenn die Wirbelsäule entfernt wurde, werden nur die ganzen oder teilweise abgeschnittenen Rippen berücksichtigt, die sonst mit der Wirbelsäule verbunden wären.

KN-Code	Warenbezeichnung	Vertragsmäßiger Zollsatz (%)	Besondere Maßeinheit
1	2	3	4
<b>0201</b>	<b>Fleisch von Rindern, frisch oder gekühlt:</b>		
<b>0201 10 00</b>	<b>- ganze oder halbe Tierkörper</b>	12,8 + 176,8 € 100kg/net <sup>(1)</sup>	
<b>0201 20</b>	<b>- andere Teile, mit Knochen:</b>		
<b>0201 20 20.</b>	- - „quartiers compensés“	12,8 + 176,8 € 100kg/net <sup>(1)</sup>	
<b>0201 20 30</b>	- - Vorderviertel, zusammen oder getrennt	12,8 + 141,4 € 100kg/net <sup>(1)</sup>	
<b>0201 20 50</b>	- - Hinterviertel, zusammen oder getrennt	12,8 + 212,2 € 100kg/net <sup>(1)</sup>	
<b>0201 20 90</b>	- - anderes	12,8 + 265,2 € 100kg/net <sup>(1)</sup>	
<b>0201 30 00</b>	<b>- ohne Knochen</b>	12,8 + 303,4 € 100kg/net <sup>(1)</sup>	
<b>0202</b>	<b>Fleisch von Rindern, gefroren:</b>		
<b>0202 10 00</b>	<b>- ganze oder halbe Tierkörper</b>	12,8 + 176,8 € 100kg/net <sup>(1)</sup>	
<b>0202 20</b>	<b>- andere Teile, mit Knochen:</b>		
<b>0202 20 10</b>	- - „quartiers compensés“	12,8 + 176,8 € 100kg/net <sup>(1)</sup>	
<b>0202 20 30</b>	- - Vorderviertel, zusammen oder getrennt	12,8 + 141,4 € 100kg/net <sup>(1)</sup>	
<b>0202 20 50</b>	- - Hinterviertel, zusammen oder getrennt	12,8 + 221,1 € 100kg/net <sup>(1)</sup>	
<b>0202 20 90</b>	- - anderes	12,8 + 265,3 € 100kg/net <sup>(1)</sup>	
<b>0202 30</b>	<b>- ohne Knochen</b>		
<b>0202 30 10</b>	- - Vorderviertel, ganz oder in höchstens fünf Teile zerlegt, jedes Vorderviertel in einem einzigen Gefrierblock aufgemacht; „quartiers compensés“ in zwei Gefrierblöcken aufgemacht, der eine das Vorderviertel enthaltend, ganz oder in höchstens fünf Teile zerlegt, der andere das Hinterviertel enthaltend, in einem Stück, ohne Filet	12,8 + 221,1 € 100kg/net <sup>(1)</sup>	
<b>0202 30 50</b>	- - als „crops,, „chucks and blades,, und „briskets“ bezeichnete Teile <sup>(2)</sup>	12,8 + 221,1 € 100kg/net <sup>(1)</sup>	
<b>0202 30 90</b>	- - anderes	12,8 + 304,1 € 100kg/net <sup>(1)</sup>	

(1) WTO-Zollkontingent: siehe Anhang 7.

(2) Die Zulassung zu dieser Unterposition ist abhängig von der Vorlage einer Echtheitsbescheinigung, die den in der Verordnung (EWG) Nr. 139/81 der Kommission (AbL. L15 vom 17.1.1981, S.4), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 649/2003 der Kommission (AbL. L 95 vom 11.4.2003, S. 13), festgesetzten Voraussetzungen entspricht.