

Ordonnance
sur l'importation et l'exportation de fromage
entre la Suisse et la Communauté européenne
(Ordonnance sur le commerce de fromage avec la CE)

du 8 mars 2002 (Etat le 13 mai 2003)

Le Conseil fédéral suisse,

vu l'art. 41 de la loi du 29 avril 1998 sur l'agriculture¹,
vu l'art. 3 de la loi fédérale du 25 juin 1982 sur les mesures économiques
extérieures²,
vu les art. 4 et 10 de la loi du 9 octobre 1986 sur le tarif des douanes³,
arrête:

Art. 1 Objet

La présente ordonnance régleme l'importation et l'exportation de fromage du
numéro de tarif⁴ 0406 entre la suisse et la Communauté européenne.

Art. 2 Droits de douane

¹ Les droits de douane figurant aux annexes 1 à 3.

² La description des fromages figure à l'annexe 5.

Art. 3 Contingents tarifaires

¹ Les contingents tarifaires à droit zéro figurant à l'annexe 2.

² Le volume total des contingents tarifaires à droit zéro est augmenté de 2500 tonnes
chaque année, dans le cadre de l'accord conclu avec la Communauté Européenne.
Le Département fédéral de l'économie (département) détermine l'augmentation des
différents contingents en franchise conformément aux indications de la Communauté
européenne.

³ Les parts de contingents en franchise sont attribuées par mise en adjudication.
L'Office fédéral de l'agriculture peut mettre en adjudication 50 % du contingent par
semestre. Les ayants droit reçoivent au plus une part de 25 % de la partie de contin-
gent tarifaire mise en adjudication.

⁴ La période contingentaire dure douze mois.

RO 2002 902

1 RS 910.1

2 RS 946.201

3 RS 632.10

4 RS 632.10 annexe

⁵ Les dispositions de l'ordonnance du 7 décembre 1998 sur les importations agricoles⁵ s'appliquent par analogie, à l'exception de l'art. 11, al. 1.

Art. 4 Aides à l'exportation

¹ Les taux maximaux des aides à l'exportation figurant à l'annexe 4. Le département fixe les nouveaux taux maximaux conformément à l'accord pour la date de leur entrée en vigueur.

² Le département fixe le montant des aides à l'exportation en respectant les taux maximaux figurant à l'annexe 4.

Art. 5 Dispositions relatives à l'origine

¹ Les droits de douane figurant aux annexes 1 à 3 de la présente ordonnance ne s'appliquent qu'au fromage conforme aux dispositions relatives à l'origine formulées dans le protocole n° 3, daté du 19 décembre 1996, de l'accord entre la Confédération suisse et la Communauté Economique Européenne⁶.

² Par «attestation reconnue» pour les fromages fondus du numéro du tarif 0406.3010, on entend les certificats d'origine prévus dans le protocole n° 3, daté du 19 décembre 1996, de l'accord entre la Confédération suisse et la Communauté Economique Européenne.

Art. 6 Abrogation et modification du droit en vigueur

¹ Sont abrogées:

1. l'ordonnance du 17 juin 1996 sur les droits de douane applicables aux fromages provenant de la Communauté européenne⁷;
2. l'ordonnance du 28 juin 1978 concernant l'attestation exigée pour le dédouanement de fromages en Autriche⁸;
3. l'ordonnance du DFE du 8 juin 1995 sur des dispositions spéciales relatives à l'importation de certains fromages⁹.

² L'ordonnance du 7 décembre 1998 sur l'importation de lait et d'huiles comestibles¹⁰ est modifiée comme suit:

Art. 5, al. 3 à 6

³ *Abrogé*

⁴ ...

⁵ et ⁶ *Abrogés*

⁵ **RS 916.01**

⁶ **RS 0.632.401.3**

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

⁸ [RO 1978 1157]

⁹ [RO 1995 3021, 1999 407 ch. I 5]

¹⁰ **RS 916.355.1**. La modification mentionnée ci-dessous est insérée dans ladite ordonnance.

Art. 7

Abrogé

Annexe

Abrogée

Art. 7 Entrée en vigueur et durée de validité

¹ La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} juin 2002 et aura effet jusqu'au 31 mai 2007.

² La première période contingitaire commence dès l'entrée en vigueur de la présente ordonnance.

Annexe I
(art. 2, al. 1)

Liste des fromages à droit de douane zéro, sans limitation quantitative

A. Liste

N° du tarif	Désignation des marchandises	Droit de douane
0406. 10 10	Mascarpone et Ricotta Romana	exempt
ex 0406. 20 10	Fromages de tous types, râpés ou en poudre,	exempt
ex 0406. 20 90	avec une teneur maximale en eau de 400g/kg	
0406. 40 10 / 40 89	Fromages à pâte persillée	exempt
0406. 90 11	Brie, Camembert, Crescenza Italico, selon la liste de la lettre B, Pont l'Evêque, Reblochon, Robbiola et Stracchino	exempt
ex 0406. 90 19	Feta, selon la description à l'annexe 5	exempt
ex 0406. 90 19	Fromage blanc en saumure, à base de lait de brebis, selon la description à l'annexe 5	exempt
0406. 90 21	Fromage aux herbes	exempt
0406. 90 31	Caciocavallo, Canestrato (Pecorino Siciliano),	exempt
0406. 90 39	Aostataler Fontina, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Pecorino (Pecorino Romano, Fiore Sardo et autres Pecorino), Provolone	
0406. 90 60	Cantal	exempt
ex 0406. 90 91	Manchego, Idiazabal et Roncal selon la description à l'annexe 5	exempt
ex 0406. 90 99	Parmigiano, Reggiano et Grana Padano, en morceaux, avec ou sans croûte, portant sur l'emballage au moins la dénomination du fromage, l'indication de la teneur en matière grasse, de l'emballer responsable et du pays de production, teneur en graisse de la matière sèche au moins 32 %. Teneur en eau: Parmigiano Reggiano: au maximum 32 %, Grana Padano: au maximum 33.2 %.	exempt

B. Liste Italico

- Bel Piano Lombardo
- Stella Alpina
- Cerriolo
- Itacolombo
- 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

*Annexe 2*¹¹
(art. 2, al. 1, art. 3, al. 1)

Liste des fromages à droit de douane zéro, avec limitation quantitative (contingents en franchise)

Numéro du contingent	N° du tarif douanier	Désignation des marchandises	Quantité brute	Droit de douane
119	ex 0406. 10 90	Mozzarella	700 t	exempt
120	0406. 10 20	Mozzarella	3300 t	exempt
	ex 0406. 10 90	Fromages frais (autres que la Mozzarella)		
	0406. 30 10	Fromages fondus, autres que râpés ou en poudre		
	ex 0406. 90 19	Fromages à pâte molle (autres que mentionnés à l'annexe 1)		
121	0406. 90 51	Asiago, Bitto, Brà, Fontal, Montasio,	5000 t ¹²	exempt
	0406. 90 59	Saint-Paulin (Port-Salut), Saint-Nectaire;		
	ex 0406. 90 91	fromage à racler selon la description à l'annexe 5		
122	ex 0406. 90 91	Provolone	500 t	exempt
	ex 0406. 90 99			
123	ex 0406. 90 91	Fromages à pâte dure ou mi-dure	5000 t	exempt
	ex 0406. 90 99	(autres que ceux mentionnés à l'annexe 1, autres que le fromage à racler selon la description à l'annexe 5 et autres que Provolone)		

¹¹ Mise à jour selon le ch. I de l'O du DFE du 2 mai 2003 (RO 2003 1020).

¹² Y compris le contingent de Fontal selon l'annexe 4 ch. 4 de l'O du 7 déc. 1998 sur l'importation de produits agricoles (organisation du marché des produits laitiers, contingent tarifaire n° 07.5 – RS 916.01).

Annexe 3
(art. 2, al. 1)

Liste des fromages dont les droits de douane sont soumis à réduction; droits de douane

N° du tarif	Désignation des marchandises	dès l'entrée en vigueur Fr./100 kg brut	dès l'entrée en vigueur + 1 an Fr./100 kg brut	dès l'entrée en vigueur + 2 ans Fr./100 kg brut	dès l'entrée en vigueur + 3 ans Fr./100 kg brut	dès l'entrée en vigueur + 4 ans Fr./100 kg brut	dès l'entrée en vigueur + 5 ans Fr./100 kg brut
ex 0406. 10 20	Mozzarella, conservée dans du liquide, selon la description à l'annexe 5	185.00	148,00	111.00	74.00	37.00	0.00
0406. 30 10	Fromages fondus, autres que râpés ou en poudre	180.55	144,45	108.35	72.20	36.10	0.00
0406. 90 51	Asiago, Bitto, Brà, Fontal, Montasio, Saint-Paulin (Port-Salut), Saint-Nectaire	289.00	231,20	173.40	115.60	57.80	0.00
0406. 90 91	Fromage à pâte mi-dure	315.00	252,00	189.00	126.00	63.00	0.00

Taux maximaux des aides à l'exportation

N° du tarif	Désignation des marchandises	dès l'entrée en vigueur Fr./kg net	dès l'entrée en vigueur + 1 an Fr./kg net	dès l'entrée en vigueur + 2 ans Fr./kg net	dès l'entrée en vigueur + 3 ans Fr./kg net	dès l'entrée en vigueur + 4 ans Fr./kg net	dès l'entrée en vigueur + 5 ans Fr./kg net
0406. 20	Fromages de tous types, râpés ou en poudre	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
0406. 30	Fromages fondus, autres que râpés ou en poudre	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	Fromage vert (fromage aux herbes)	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	Fromage des Grisons	1.04	0.73	0.47	0.21	0.10	0.00
ex 0406. 90 91	Tilsit	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	Appenzell	1.18	0.82	0.53	0.24	0.12	0.00
ex 0406. 90 99	Emmental	1.47	1.03	0.66	0.29	0.15	0.00
ex 0406. 90 99	Gruyère	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	Fromage de montagne	1.47	1.03	0.66	0.29	0.15	0.00

N° du tarif	Désignation des marchandises	dès l'entrée en vignueur Fr./kg net	dès l'entrée en vignueur + 1 an Fr./kg net	dès l'entrée en vignueur + 2 ans Fr./kg net	dès l'entrée en vignueur + 3 ans Fr./kg net	dès l'entrée en vignueur + 4 ans Fr./kg net	dès l'entrée en vignueur + 5 ans Fr./kg net
ex 0406.	Fromages autres que les précités:						
	– fromages frais et à pâte molle	0.94	0.66	0.42	0.19	0.09	0.00
	– fromages à pâte mi-dure	1.18	0.82	0.53	0.24	0.12	0.00
	– fromages à pâte dure ou extra-dure	1.47	1.03	0.66	0.29	0.15	0.00

Annexe 5
(art. 2, al. 2)

Description des fromages

1. Feta

Numéro du tarif	ex 0406.90 19
Appellation	Feta
Zones de production	Thrace, Macédoine, Thessalie, Epire, Grèce centrale, Péloponnèse et Lesbos (Grèce)
Forme, dimensions et poids des meules	Cubes ou parallélépipèdes orthogonaux de différente taille
Caractéristiques	Fromage à pâte molle sans croûte. Pâte blanche molle mais ferme et légèrement cassante, au goût légèrement aigre-piquant et salé-piquant. Fromage fabriqué uniquement à base de lait de brebis ou avec ajout de lait de chèvre jusqu'à 30 %; maturation: au moins 2 mois.
Teneur en graisse de la matière sèche	43 % au moins
Teneur en matière sèche	44 % au moins

2. Fromage blanc en saumure, à base de lait de brebis

Numéro du tarif	ex 0406.90 19
Appellation	Fromage blanc en saumure, fabriqué exclusivement à base de lait de brebis, pays d'origine ou: Fromage blanc en saumure, fabriqué à base de lait de brebis et de chèvre, pays d'origine.
Zones de production	Pays membres de l'Union européenne
Forme, dimensions et poids des meules	Cubes ou parallélépipèdes orthogonaux de différente taille
Caractéristiques	Fromage à pâte molle sans croûte. Pâte blanche molle mais ferme et légèrement cassante, au goût légèrement aigre-piquant et salé-piquant. Fromage fabriqué uniquement à base de lait de brebis ou avec ajout de lait de chèvre jusqu'à 10 %; maturation: au moins 2 mois.
Teneur en graisse de la matière sèche	43 % au moins
Teneur en matière sèche	44 % au moins

Le fromage est admis au droit de douane convenu seulement si chaque morceau porte sur l'emballage l'adresse complète du fabricant et la mention que le fromage a été fabriqué uniquement à base de lait de brebis ou, le cas échéant, avec ajout de lait de chèvre.

3. Manchego

Numéro du tarif	ex 0406.90 91 et ex 0406.90 99
Appellation	Manchego
Zones de production	Communauté autonome de Castille-La Manche (provinces d'Albacete, de Ciudad Real, de Cuenca et de Tolède)
Forme, dimensions et poids des meules	Meules cylindriques à faces presque planes. Hauteur: 7 à 12 cm. Diamètre: 9 à 22 cm. Poids des meules: 1 à 3,5 kg.
Caractéristiques	Croûte dure, jaune pâle ou verdâtre-noirâtre; pâte ferme et compacte, blanche à ivoire-jaunâtre, pouvant présenter de petites ouvertures réparties inégalement; arôme et saveur caractéristiques. Fromage à pâte dure ou mi-dure, obtenu exclusivement avec du lait de brebis de la race «Manchega», cru ou pasteurisé, coagulé à la présure naturelle ou avec d'autres enzymes coagulants autorisés, le lait étant chauffé à une température de 28 à 32 °C pendant 45 à 60 minutes. Maturation minimale de 60 jours.
Teneur en graisse de la matière sèche	50 % au moins
Teneur en matière sèche	55 % au moins

4. Idiazabal

Numéro du tarif	ex 0406.90 99
Appellation	Idiazabal
Zones de production	Provinces de Guipuzcoa, Navarre, Alava et Vizcaya
Forme, dimensions et poids des meules	Meules cylindriques à faces presque planes. Hauteur: 8 à 12 cm. Diamètre: 10 à 30 cm. Poids des meules: 1 à 3 kg.
Caractéristiques	Croûte dure, jaune pâle ou brun foncé dans les cas où il est fumé. Pâte ferme et compacte, blanche à ivoire-jaunâtre, pouvant présenter de petites ouvertures réparties inégalement; arôme et saveur caractéristiques. Fromage fabriqué exclusivement avec du lait cru de brebis des races Lacha et Carranzana, coagulé à la présure naturelle ou avec d'autres enzymes autorisés, à une température de 28 à 32 °C pendant 20 à 45 minutes. Maturation minimale de 60 jours.

Teneur en graisse de la matière sèche 45 % au moins

Teneur en matière sèche 55 % au moins

5. Roncal

Numéro du tarif ex 0406.90 91 et ex 0406.90 99

Appellation Roncal

Zones de production Vallée de Roncal (Navarre)

Forme, dimensions et poids des meules Meules cylindriques à faces presque planes. Hauteur: 8 à 12 cm. Diamètre et poids: différents.

Caractéristiques Croûte dure, grenue et grasse, brun paille. Pâte ferme et compacte, d'aspect poreux mais sans yeux, blanche à ivoire-jaunâtre. Arôme et saveur caractéristiques. Fromage à pâte dure et mi-dure, obtenu exclusivement avec du lait de brebis, coagulé à la présure naturelle ou avec d'autres enzymes autorisés à une température de 32 à 37 °C.

Teneur en graisse de la matière sèche 50 % au moins

Teneur en matière sèche 60 % au moins

6. Fromage à racler

Numéro du tarif ex 0406.90 91

Description Indication du pays d'origine, p. ex. fromage à racler allemand ou fromage à racler français

Zone de production Pays membres de l'Union européenne

Forme, dimensions et poids des meules Meules ou blocs. Hauteur: 5,5 à 8 cm, diamètre: 28 à 42 cm; largeur: 28 à 36 cm. Poids des meules: 4,5 à 7,5 kg.

Caractéristiques Fromage à pâte mi-dure à croûte compacte, jaune doré à brun clair pouvant présenter des tâches grisâtres. Pâte douce, se prêtant très bien à être fondue, ivoire ou jaunâtre, compacte, mais pouvant présenter quelques ouvertures. Saveur et arôme caractéristiques, doux à marqués. Fabriqué avec du lait de vache pasteurisé, thermisé ou cru, coagulé à l'aide de ferments lactiques et d'autres produits coagulants. Le caillé est pressé; en règle générale, le grain de caillé est lavé. Maturation minimale de 8 semaines.

Teneur en graisse de la matière sèche 45 % au moins

Teneur en matière sèche 55 % au moins

7. Mozzarella conservée en liquide (saumure)

Numéro du tarif ex 0406.10 20

Le fromage n'est admis au droit de douane convenu que si les meules ou morceaux sont conservés dans une solution aqueuse et fermés hermétiquement. La part de solution aqueuse doit atteindre au moins 25 % du poids total, y compris les meules ou morceaux de fromage, la solution et l'emballage direct.

