

Ordonnance sur les droits de douane applicables aux fromages provenant de la Communauté européenne

du 17 juin 1996 (Etat le 7 novembre 2000)

Le Conseil fédéral suisse,

vu l'article 4, 3^e alinéa, de la loi fédérale sur le tarif des douanes¹,
arrête:

Art. 1 Objet

Les fromages provenant de la Communauté européenne sont dédouanés aux taux figurant dans les annexes 1 et 2.

Art. 2 Dispositions relatives à l'origine

¹ Les taux figurant dans les annexes 1 et 2 ne s'appliquent qu'aux marchandises accompagnées d'un certificat d'exportation AGREX de la CE. De plus, les taux réduits pour les fromages manchego, roncal et idiazabal ne sont appliqués que si ces fromages importés répondent aux descriptions données dans l'annexe 3.

² Le certificat d'exportation AGREX doit prouver que l'ensemble des produits laitiers utilisés dans la fabrication a été entièrement produit dans la CE et que celle-ci a accordé des subventions réduites ou n'a pas accordé de subventions à l'exportation des marchandises concernées.

Art. 3 Entrée en vigueur et durée de validité de l'annexe 2

¹ A l'exception du 2^e alinéa, la présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} juillet 1996.

² Le taux du numéro du tarif² ex 0406.4081 (Roquefort avec preuve d'origine; annexe 1) prend effet rétroactivement au 1^{er} janvier 1996.

³ L'annexe 2 s'applique aux importations jusqu'au 30 juin 1999.³

⁴ L'annexe 2 est prorogée et s'applique aux importations effectuées jusqu'au 31 décembre 2000.⁴

⁵ L'annexe 2 est prorogée et s'applique aux importations effectuées jusqu'au 31 décembre 2001.⁵

RO 1996 1666

¹ RS 632.10

² RS 632.10 annexe

³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 3 juin 1998 (RO 1998 1534).

⁴ Introduit par le ch. I de l'O du 26 mai 1999, en vigueur depuis le 1^{er} juillet 1999 (RO 1999 1729).

⁵ Introduit par le ch. I de l'O du 18 oct. 2000, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2001 (RO 2000 2588).

Annexe I

N° du tarif	Désignation de la marchandise	Droit de douane Fr./100 kg brut
Fromages et caillebotte		
0406.	fromages frais (non affinés), y compris le fromage de lactosérum, et caillebotte:	
ex 1010	– Ricotta Romana	0
	fromages râpés ou en poudre, de tous types:	
2010	– fromages à pâte demi-dure	233.20
2090	– autres	164.20
	fromages à pâte persillée:	
4010	– Danablu, Gorgonzola, Roquefort	0
4021	– Roquefort avec certificat d'origine (ne répondant pas à la Convention de Stresa, à pâte molle)	0
ex 4081	– Roquefort avec certificat d'origine (ne répondant pas à la Convention de Stresa, à pâte demi-dure)	0 ^{*)}
	Caciocavallo, Canestrato (Pecorino Siciliano), Aostataler Fontina, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Pecorino (Pecorino Romano, Fiore Sardo, autre Pecorino), Provolone (répondant à la Convention de Stresa):	
9031	– fromages à pâte demi-dure	0
9039	– autres	0
	autres fromages à pâte demi-dure	
ex 9091	– Manchego (selon description à l'annexe 3)	0

^{*)} Les demandes de remboursement relatives aux volumes dédouanés au taux de 351 fr. 60/100 kg brut ou 456 fr./100 kg brut en 1996 doivent être présentées d'ici au 31 déc. 1996 au bureau de douane où le dédouanement a eu lieu.

Annexe 2

N° du tarif	Désignation de la marchandise	Droit de douane Fr./100 kg brut
Fromages et caillebotte		
0406.		
	fromages râpés ou en poudre, de tous types:	
2010	– fromages à pâte demi-dure	164.20
	fromages à pâte persillée:	
4029	– fromages à pâte molle	0
4081	– fromages à pâte demi-dure	0
4089	– autres	0
	autres fromages à pâte demi-dure	
ex 9091	– Idiazabal (selon description à l'annexe 3)	298.60
ex 9091	– Roncal (selon description à l'annexe 3)	298.60
ex 9091	– Provolone (ne répondant pas à la Convention de Stresa)	298.60
	autres fromages à pâte dure	
ex 9099	– Manchego (selon description à l'annexe 3)	298.60
ex 9099	– Idiazabal (selon description à l'annexe 3)	298.60
ex 9099	– Roncal (selon description à l'annexe 3)	298.60
ex 9099	– Provolone (ne répondant pas à la Convention de Stresa)	298.60

Annexe 3

1 Manchego

<i>Appellation:</i>	<i>Manchego</i>
Zones de production:	Région autonome de Castilla-La Mancha (provinces Albacete, Ciudad Real, Cuenca et Tolède)
Forme, dimensions, poids par meule:	Meules cylindriques à faces presque planes. Hauteur: 8 à 12 cm. Diamètre: 18 à 22 cm. Poids de meules: 2 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. Avec 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 d'autres enzymes coagulants autorisés, le lait étant chauffé à une température de 28 à 32°C pendant 45 à 60 minutes, d'une durée de maturation minimale de 60 jours.
Teneur en matière grasse sur produit sec:	50 pour cent au minimum
Teneur en eau du fromage dégraissé (tefd):	65 pour cent au maximum

2 Roncal

<i>Appellation:</i>	<i>Roncal</i>
Zones de production:	Province de Navarre
Forme, dimensions, poids par meule:	Meules cylindriques à faces presque planes. Hauteur: 8 à 12 cm. Diamètre: 18 à 22 cm. Poids des meules: 2 à 3,5 kg.
Caractéristiques:	Fromage à appellation d'origine. Croûte: dure, jaune pâle ou verdâtre-noirâtre; pâte ferme et compacte, blanche à ivoire-jaunâtre, pouvant présenter de petites ouvertures réparties inégalement. Avec arôme et saveur caractéristiques. Fromage à pâte dure ou mi-dure, obtenu exclusivement avec du lait de brebis cru ou pasteurisé, coagulé à la présure naturelle ou d'autres enzymes coagulants autorisés, le lait étant chauffé à une température de 28 à 32°C pendant 45 à 60 minutes, d'une durée de maturation minimale de 60 jours.
Teneur en matière grasse sur produit sec:	50 pour cent au minimum

Teneur en eau du fromage dégraissé (tefd): 65 pour cent au maximum

3 **Idiazabal**

Appellation:

Idiazabal

Zones de production:

Région de Urbia, Aralar, Urbasa, Andia et Monte San Donato ainsi que provinces de Guipuzcoa, Navarre et Alava

Forme, dimensions, poids par meule:

Meules cylindriques avec côtés légèrement bombés. Hauteur: 8 à 12 cm. Diamètre: 16 à 25 cm. Poids des meules: 1 à 3 kg.

Caractéristiques:

Fromage à appellation d'origine. Croûte: jaune, dure et lisse. Parfois, les fromages sont fumés pendant une dizaine de jours; la croûte prend alors une couleur orange-brunâtre. Pâte ferme d'un jaune sale, pouvant présenter quelques petites ouvertures rondes, irrégulières. Avec arôme et saveur caractéristiques. Fromage à pâte dure ou mi-dure, fabriqué exclusivement au lait cru de brebis des races Laxca et Carranzana, coagulé à la présure naturelle ou d'autres enzymes coagulants autorisés, le lait étant chauffé à une température de 38°C pendant 8 à 10 minutes, d'une durée de maturation minimale de 60 jours.

Teneur en matière grasse sur produit sec:

50 pour cent au minimum

Teneur en eau du fromage dégraissé (tefd):

65 pour cent au maximum

