

Ordinanza
concernente l'importazione e l'esportazione di formaggio
tra la Svizzera e la Comunità europea
(Ordinanza sul commercio di formaggio con la CE)

dell'8 marzo 2002 (Stato 13 maggio 2003)

Il Consiglio federale svizzero,

visto l'articolo 41 della legge del 29 aprile 1998¹ sull'agricoltura;
visto l'articolo 3 della legge federale del 25 giugno 1982² sulle misure economiche esterne;
visti gli articoli 4 e 10 della legge del 9 ottobre 1986³ sulla tariffa delle dogane,
ordina:

Art. 1 Oggetto

La presente ordinanza disciplina l'importazione e l'esportazione di formaggi della voce di tariffa⁴ 0406 tra la Svizzera e la Comunità europea.

Art. 2 Aliquote di dazio

¹ Le aliquote di dazio sono fissate negli allegati 1-3.

² I formaggi sono descritti nell'allegato 5.

Art. 3 Contingenti doganali

¹ I contingenti doganali esenti da dazio sono fissati nell'allegato 2.

² La somma dei contingenti esenti da dazio è aumentata annualmente di 2500 tonnellate nel quadro dell'accordo con la Comunità europea. Il Dipartimento federale dell'economia (Dipartimento) determina l'aumento dei singoli contingenti esenti da dazio, conformemente alle indicazioni della Comunità europea.

³ Le quote dei contingenti esenti da dazio sono aggiudicate all'asta. Ogni semestre l'Ufficio federale dell'agricoltura può aggiudicare il 50 per cento del contingente. Gli aventi diritto ricevono una quota del 25 per cento al massimo dei singoli quantitativi di contingente messi all'asta.

⁴ Il periodo di contingentamento ha una durata di dodici mesi.

⁵ Le disposizioni dell'ordinanza del 7 dicembre 1998⁵ sulle importazioni agricole si applicano per analogia, eccetto l'articolo 11 capoverso 1.

RU 2002 902

- 1 RS 910.1
- 2 RS 946.201
- 3 RS 632.10
- 4 RS 632.10, allegato
- 5 RS 916.01

Art. 4 Aiuti all'esportazione

¹ Le aliquote massime degli aiuti all'esportazione sono fissate nell'allegato 4. Il Dipartimento fissa in base all'accordo le aliquote massime da applicare al momento dell'entrata in vigore.

² Il Dipartimento fissa l'ammontare degli aiuti all'esportazione, tenendo conto delle aliquote massime di cui all'allegato 4.

Art. 5 Disposizioni concernenti l'origine

¹ Le aliquote di dazio di cui agli allegati 1-3 della presente ordinanza si applicano esclusivamente ai formaggi conformi alle disposizioni concernenti l'origine, formulate nel Protocollo n. 3 del 19 dicembre 1996⁶ relativo all'accordo tra la Confederazione Svizzera e la Comunità economica europea.

² Per «certificato riconosciuto» per i formaggi fusi della voce di tariffa 0406.3010 s'intendono i certificati d'origine previsti nel Protocollo n. 3 del 19 dicembre 1996 relativo all'accordo tra la Confederazione Svizzera e la Comunità economica europea.

Art. 6 Abrogazione e modifica del diritto vigente

¹ Sono abrogate:

1. l'ordinanza del 17 giugno 1996⁷ concernente le aliquote di dazio del formaggio proveniente dalla Comunità europea;
2. l'ordinanza del 28 giugno 1978⁸ concernente l'attestato richiesto per lo sdoganamento di formaggio in Austria;
3. l'ordinanza del DFE dell'8 giugno 1995⁹ concernente disposizioni speciali in merito all'importazione di determinati formaggi.

² L'ordinanza del 7 dicembre 1998¹⁰ sull'importazione di latte e latticini, di oli e grassi commestibili, nonché di caseina e caseinati è modificata come segue:

Art. 5 cpv. 3–6

³ *Abrogato*

⁴ ...

⁵ e ⁶ *Abrogati*

Art. 7

Abrogato

⁶ RS **0.632.401.3**

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

⁸ [RU **1978** 1157]

⁹ [RU **1995** 3021, **1999** 407 I5]

¹⁰ RS **916.355.1**. Le modifiche qui appresso sono state inserite nel testo menzionato.

Allegato

Abrogato

Art. 7 Entrata in vigore e durata di validità

¹ La presente ordinanza entra in vigore il 1° giugno 2002 con effetto sino al 31 maggio 2007.

² Il primo periodo di contingentamento decorre dall'entrata in vigore della presente ordinanza.

Allegato I
(art. 2 cpv. 1)

Elenco dei formaggi esenti da dazio, senza limitazioni quantitative

A. Elenco

| Voce di tariffa | Designazione della merce | Aliquota di dazio |
|-----------------------|---|-------------------|
| 0406. 10 10 | Mascarpone e Ricotta Romana | esente |
| ex 0406. 20 10 | Formaggi grattugiati o in polvere, di tutti i tipi con un | esente |
| ex 0406. 20 90 | contenuto in acqua massimo di 400g/kg | |
| 0406. 40 10/ 40 89 | Formaggi a pasta erborinata | esente |
| 0406. 90 11 | Brie, Camembert, Crescenza, Italico corrispondente all'elenco di cui alla lettera B, Pont l'Evêque, Reblochon, Robiola e Stracchino | esente |
| ex 0406. 90 19 | Feta, corrispondente alla descrizione nell'allegato 5 | esente |
| ex 0406. 90 19 | Formaggio bianco in salamoia a base di latte di pecora, corrispondente alla descrizione nell'allegato 5 | esente |
| 0406. 90 21 | Formaggio alle erbe | esente |
| 0406. 90 31 | Caciocavallo, Canestrato (Pecorino Siciliano), | esente |
| 0406. 90 39 | Aostataler Fontina, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Pecorino (Pecorino Romano, Fiore Sardo, altri Pecorino), Provolone | |
| 0406. 90 60 | Cantal | esente |
| ex 0406. 90 91 | Manchego, Idiazabal e Roncal corrispondente alla | esente |
| ex 0406. 90 99 | descrizione nell'allegato 5 | |
| ex 0406. 90 99 | Parmigiano Reggiano e Grana Padano, in pezzi, con o senza crosta, recante sull'imballaggio almeno la denominazione del formaggio, l'indicazione del contenuto in materia grassa, l'imballatore responsabile e il Paese produttore, contenuto in grasso nella sostanza secca almeno 32 %. Contenuto in acqua: Parmigiano Reggiano al massimo 32 %, Grana Padano al massimo 33.2 %. | esente |

B. Lista 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

*Allegato 2*¹¹
(art. 2 cpv. 1 e art. 3 cpv. 1)

Elenco dei formaggi esenti da dazio, con limitazioni quantitative (contingenti esenti da dazio)

| Numero del contingente | Voce di tariffa | Designazione della merce | Quantità lorda | Aliquota di dazio |
|------------------------|-----------------|--|----------------|-------------------|
| 119 | ex 0406. 10 90 | Mozzarella | 700 t | esente |
| 120 | 0406. 10 20 | Mozzarella | 3300 t | esente |
| | ex 0406. 10 90 | Formaggi freschi (diversi dalla Mozzarella) | | |
| | 0406. 30 10 | Formaggi fusi, diversi da quelli grattugiati o in polvere | | |
| | ex 0406. 90 19 | Formaggi a pasta molle (diversi da quelli menzionati nell'allegato 1) | | |
| 121 | 0406. 90 51 | Asiago, Bitto, Brà, Fontal, Montasio, 5000 t ¹² | | esente |
| | 0406. 90 59 | Saint-Paulin (Port-Salut), Saint- | | |
| | ex 0406. 90 91 | Nectaire; formaggio da fondere corrispondente alla descrizione nell'allegato 5 | | |
| 122 | ex 0406. 90 91 | Provolone | 500 t | esente |
| | ex 0406. 90 99 | | | |
| 123 | ex 0406. 90 91 | Formaggi a pasta dura o semidura | 5000 t | esente |
| | ex 0406. 90 99 | (diversi da quelli menzionati nell'allegato 1, dal formaggio da fondere corrispondente alla descrizione dell'allegato 5 e dal Provolone) | | |

¹¹ Aggiornato giusta il n. I dell'O del DFE del 2 mag. 2003 (RU **2003** 1020).

¹² Compreso il contingente del Fontal giusta l'O del 7 dic. 1998 sull'importazione di prodotti agricoli, allegato 4 «Disciplinamento del mercato: latticini», contingente doganale 07.5 (RS **916.01**).

Allegato 3
(art. 2 cpv. 1)

Elenco dei formaggi per i quali le aliquote di dazio vanno ridotte e aliquote di dazio

| Voce di tariffa | Designazione della merce | Dall'entrata in vigore fr./100 kg lordi | Dall'entrata in vigore + 1 anno fr./100 kg lordi | Dall'entrata in vigore + 2 anni fr./100 kg lordi | Dall'entrata in vigore + 3 anni fr./100 kg lordi | Dall'entrata in vigore + 4 anni fr./100 kg lordi | Dall'entrata in vigore + 5 anni fr./100 kg lordi |
|-----------------|--|--|--|--|--|--|--|
| ex 0406. 10 20 | Mozzarella, conservata nel suo liquido di governo, corrispondente alla descrizione dell'allegato 5 | 185.00 | 148.00 | 111.00 | 74.00 | 37.00 | 0.00 |
| 0406. 30 10 | Formaggi fusi, diversi da quelli grattugiati o in polvere | 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 | Formaggi a pasta semidura | 315.00 | 252.00 | 189.00 | 126.00 | 63.00 | 0.00 |

Allegato 4
(art. 4 cpv. 1)

Aliquote massime degli aiuti all'esportazione

| Voce di tariffa | Designazione della merce | Dall'entrata in vigore fr./kg netto | Dall'entrata in vigore + 1 anno fr./kg netto | Dall'entrata in vigore + 2 anni fr./kg netto | Dall'entrata in vigore + 3 anni fr./kg lordi | Dall'entrata in vigore + 4 anni fr./kg lordi | Dall'entrata in vigore + 5 anni fr./kg lordi |
|-----------------|--|---|---|---|---|---|--|
| 0406. 20 | Formaggi grattugiati o in polvere, di tutti i tipi | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 |
| 0406. 30 | Formaggi fusi, diversi da quelli grattugiati o in polvere | 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 | Formaggio alle erbe (Schabziger) | 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 | Bündner Käse | 1.04 | 0.73 | 0.47 | 0.21 | 0.10 | 0.00 |
| ex 0406. 90 91 | Tilsiter | 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 | Appenzeller | 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 |

| Voce di tariffa | Designazione della merce | Dall'entrata in vigore fr./kg netto | Dall'entrata in vigore + 1 anno fr./kg netto | Dall'entrata in vigore + 2 anni fr./kg netto | Dall'entrata in vigore + 3 anni fr./kg lordi | Dall'entrata in vigore + 4 anni fr./kg lordi | Dall'entrata in vigore + 5 anni fr./kg lordi |
|-----------------|--------------------------------------|---|---|---|---|---|--|
| ex 0406. 90 99 | Bergkäse | 1.47 | 1.03 | 0.66 | 0.29 | 0.15 | 0.00 |
| ex 0406. | Formaggi diversi dai succitati: | | | | | | |
| | – formaggi freschi e a pasta molle | 0.94 | 0.66 | 0.42 | 0.19 | 0.09 | 0.00 |
| | – formaggi a pasta semidura | 1.18 | 0.82 | 0.53 | 0.24 | 0.12 | 0.00 |
| | – formaggi a pasta dura o extra dura | 1.47 | 1.03 | 0.66 | 0.29 | 0.15 | 0.00 |

Allegato 5
(art. 2 cpv. 2)

Descrizione dei formaggi

1. Feta

| | |
|--|---|
| Voce di tariffa | ex 0406.90 19 |
| Denominazione: | Feta |
| Zone di produzione: | Tracia, Macedonia, Tessaglia, Epiro, Grecia continentale, Peloponneso e dipartimento di Lesbo (Grecia) |
| Forma, dimensioni e peso per forma: | Cubi o parallelepipedi ortogonali di varia grandezza |
| Caratteristiche: | Formaggio a pasta molle senza crosta. Pasta bianca, molle ma soda e leggermente friabile, dal gusto leggermente agropiccante e salato-piccante. Formaggio prodotto unicamente con latte di pecora o con aggiunta di latte di capra fino a un massimo del 30 %, con una stagionatura di almeno due mesi. |
| Tenore di materie grasse nella sostanza secca: | Almeno il 43 % |
| Tenore di sostanza secca: | Almeno il 44 % |

2. Formaggio bianco in salamoia a base di latte di pecora

| | |
|--|---|
| Voce di tariffa | ex 0406.90 19 |
| Denominazione: | Formaggio bianco in salamoia esclusivamente a base di latte di pecora, Paese d'origine, oppure: formaggio bianco in salamoia a base di latte di pecora o di capra, Paese d'origine. |
| Zone di produzione: | Paesi membri dell'Unione europea |
| Forma, dimensioni e peso per forma: | Cubi o parallelepipedi ortogonali di varia grandezza |
| Caratteristiche: | Formaggio a pasta molle senza crosta. Pasta bianca, molle ma soda e leggermente friabile, dal gusto leggermente agropiccante e salato-piccante. Formaggio prodotto unicamente con latte di pecora o con aggiunta di latte di capra fino a un massimo del 10 %, con stagionatura di almeno due mesi. |
| Tenore di materie grasse nella sostanza secca: | Almeno il 43 % |
| Tenore di sostanza secca: | Almeno il 44 % |

L'aliquota di dazio convenuta per il formaggio è applicabile solo se l'imballaggio di ogni pezzo reca l'indirizzo completo del produttore e segnala che il formaggio è stato prodotto esclusivamente con latte di pecora o, se del caso, con aggiunta di latte di capra.

3. Manchego

| | |
|--|---|
| Voce di tariffa | ex 0406.90 91 e ex 0406.90 99 |
| Denominazione: | Manchego |
| Zone di produzione: | Comunità autonoma di Castilla-La Mancha (province di Albacete, Ciudad Real, Cuenca e Toledo) |
| Forma, dimensioni e peso per forma: | Forme cilindriche a facce pressoché piane. Altezza: da 7 a 12 cm. Diametro: da 9 a 22 cm. Peso delle forme: da 1 a 3,5 kg. |
| Caratteristiche: | Crosta dura, giallina o nero-verdastra; pasta soda e compatta, di colore da bianco a giallo avorio, talvolta caratterizzata da piccole aperture distribuite irregolarmente. Aroma e sapore caratteristici. Formaggio a pasta dura o semidura ottenuto esclusivamente con latte di pecora della razza Manchega crudo o pastorizzato, coagulato con caglio naturale o con altri enzimi coagulanti autorizzati e scaldato a una temperatura compresa tra 28 e 32°C per un periodo di 45–60 minuti. Stagionatura di almeno 60 giorni. |
| Tenore di materie grasse nella sostanza secca: | Almeno il 50 % |
| Tenore di sostanza secca: | Almeno il 55 % |

4. Idiazabal

| | |
|-------------------------------------|--|
| Voce di tariffa | ex 0406.90 99 |
| Denominazione: | Idiazabal |
| Zone di produzione: | Province di Guipuzcoa, Navarra, Alava e Vizcaya |
| Forma, dimensioni e peso per forma: | Forme cilindriche a facce pressoché piane. Altezza: da 8 a 12 cm. Diametro: da 10 a 30 cm. Peso delle forme: da 1 a 3 kg. |
| Caratteristiche: | Crosta dura, di colore giallino o marrone scuro, nel caso in cui il formaggio è affumicato. Pasta soda di colore da bianco a giallo avorio, talvolta caratterizzata da piccole aperture distribuite irregolarmente. Aroma e sapore caratteristici. Formaggio ottenuto esclusivamente con latte crudo delle pecore delle razze Lacha e Carranzana, coagulato con caglio |

naturale o con altri enzimi coagulanti autorizzati a una temperatura compresa tra 28 e 32°C per un periodo di 20–45 minuti. Stagionatura di almeno 60 giorni.

Tenore di materie grasse nella sostanza secca: Almeno il 45 %

Tenore di sostanza secca: Almeno il 55 %

5. Roncal

Voce di tariffa ex 0406.90 91, ex 0406.90 99

Denominazione: Roncal

Zone di produzione: Valle di Roncal (Navarra)

Forma, dimensioni e peso per forma: Forme cilindriche a facce pressoché piane. Altezza: da 8 a 12 cm. Diametro e peso variabili.

Caratteristiche: Crosta dura, granulosa e grassa, color paglia. Pasta soda e compatta, di aspetto poroso ma senza occhi, di colore da bianco a giallo avorio. Aroma e sapore caratteristici. Formaggio a pasta dura o semidura, ottenuto esclusivamente con latte di pecora, coagulato con caglio naturale o con altri enzimi autorizzati a una temperatura compresa tra 32 e 37°C.

Tenore di materie grasse nella sostanza secca: Almeno il 50 %

Tenore di sostanza secca: Almeno il 60 %

6. Formaggio da fondere

Voce di tariffa ex 0406.90 91

Denominazione: Paese d'origine, p. es. formaggio da fondere tedesco o formaggio da fondere francese

Zone di produzione: Paesi membri dell'Unione europea

Forma, dimensioni e peso per forma: Forme o blocchi. Altezza da 5,5 a 8 cm; diametro da 28 a 42 cm o larghezza da 28 a 36 cm. Peso delle forme: da 4,5 a 7,5 kg.

Caratteristiche: Formaggio a pasta semidura e crosta compatta, di colore da giallo dorato a marrone chiaro, talvolta con macchie grigiastre. Pasta dolce, particolarmente adatta ad essere fusa, di colore avorio o giallastro, compatta ma talvolta caratterizzata da qualche apertura. Sapore e aroma caratteristici, da dolci a decisi. Prodotto con latte vaccino pastorizzato, trattato termicamente o crudo, coagulato con

fermenti lattici o altri prodotti coagulanti. La cagliata viene pressata e, in generale, si procede al lavaggio dei grani. Durata della stagionatura di almeno 8 settimane.

Tenore di materie grasse nella sostanza secca: Almeno il 45 %

Tenore di sostanza secca: Almeno il 55 %

7. Mozzarella conservata nel suo liquido di governo

Voce di tariffa ex 0406.10 20

L'aliquota di dazio convenuta per il formaggio è applicabile solo se le forme o i pezzi sono conservati in una soluzione acquosa e imballati sotto vuoto. La parte di soluzione acquosa deve corrispondere almeno al 25 % del peso totale, comprendente le forme o i pezzi di formaggio, la soluzione e l'imballaggio diretto.

