

**Ordinanza
concernente le aliquote di dazio
del formaggio proveniente
dalla Comunità europea**

del 17 giugno 1996 (Stato 7 novembre 2000)

Il Consiglio federale svizzero,

visto l'articolo 4 capoverso 3 della legge sulla tariffa delle dogane¹,
ordina:

Art. 1 Oggetto

Per il formaggio proveniente dalla Comunità europea si applicano le aliquote di dazio indicate negli allegati 1 e 2.

Art. 2 Disposizioni concernenti l'origine

¹ Le aliquote di dazio figuranti negli allegati 1 e 2 sono applicabili soltanto alle merci accompagnate da un titolo d'esportazione AGREX della CE. Inoltre, per i formaggi Manchego, Roncal e Idiazabal l'aliquota di dazio indicata viene applicata soltanto se il formaggio corrisponde alla descrizione di cui nell'allegato 3.

² Il titolo d'esportazione AGREX deve provare che la totalità dei latticini utilizzati nella fabbricazione è stata interamente prodotta nella CE e che questa ha accordato sovvenzioni ridotte o non ha accordato sovvenzioni per l'esportazione delle merci in questione.

Art. 3 Entrata in vigore e durata di validità dell'allegato 2

¹ La presente ordinanza entra in vigore, fatta eccezione per il capoverso 2, il 1° luglio 1996.

² L'aliquota di dazio della voce di tariffa² ex 0406.4081 (Roquefort con prova d'origine; allegato 1) entra retroattivamente in vigore il 1° gennaio 1996.

³ L'allegato 2 si applica alle importazioni fino al 30 giugno 1999.³

RU **1996** 1666

¹ RS **632.10**

² RS **632.10** allegato

³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 3 giu. 1998 (RU **1998** 1534).

⁴ La durata di validità dell'allegato 2 è prorogata per le importazioni fino al 31 dicembre 2000.⁴

⁵ La durata di validità dell'allegato 2 è prorogata per le importazioni fino al 31 dicembre 2001.⁵

⁴ Introdotta dal n. I dell'O del 26 mag. 1999, in vigore dal 1° lug. 1999 (RU **1999** 1729).

⁵ Introdotta dal n. I dell'O del 18 ott. 2000, in vigore dal 1° gen. 2001 (RU **2000** 2588).

Allegato I

Voce di tariffa	Descrizione della merce	Aliquota di dazio fr./100 kg lordi
Formaggi e latticini		
0406.		
	Formaggi freschi (non affinati), compresi il formaggio di siero di latte e i latticini	
ex 1010	– Ricotta Romana	0
	Formaggi grattugiati o in polvere, di tutti i tipi:	
2010	– formaggi a pasta semidura	233.20
2090	– altri	164.20
	Formaggi a pasta erborinata:	
4010	– Danablu, Gorgonzola, Roquefort	0
4021	– Roquefort con prova d'origine (non conforme alla Convenzione di Stresa, a pasta molle)	0
ex 4081	– Roquefort con prova d'origine (non conforme alla Convenzione di Stresa, a pasta semidura)	0*
	Caciocavallo, Canestrato (Pecorino Siciliano), Fontina della Valle d'Aosta, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Pecorino (Pecorino Romano, Fiore Sardo, altro Pecorino), Provolone (conforme alla Convenzione di Stresa):	
9031	– formaggi a pasta semidura	0
9039	– altri	0
	Altri formaggi a pasta semidura	
ex 9091	– Manchego (conformemente alla descrizione contenuta nell'allegato 3)	0

* Le richieste di rimborso relativa ai volumi sdoganati al tasso di 351.60 fr./100 kg lordi o 456 fr./100 kg lordi nel 1996 devono essere presentate entro il 31 dicembre 1996 all'ufficio doganale in cui avviene lo sdoganamento.

Allegato 2

Voce di tariffa	Descrizione della merce	Aliquota di dazio fr./100 kg lordi
Formaggi e latticini		
0406.		
	Formaggi grattugiati o in polvere, di tutti i tipi:	
2010	– formaggi a pasta semidura	164.20
	Formaggi a pasta erborinata:	
4029	– formaggi a pasta molle	0
4081	– formaggi a pasta semidura	0
4089	– altri	0
	Altri formaggi a pasta semidura:	
ex 9091	– Idiazabal (conformemente alla descrizione contenuta nell'allegato 3)	298.60
ex 9091	– Roncal (conformemente alla descrizione contenuta nell'allegato 3)	298.60
ex 9091	– Provolone (non conforme alla Convenzione di Stresa)	298.60
	Altri formaggi a pasta dura:	
ex 9099	– Manchego (conformemente alla descrizione contenuta nell'allegato 3)	298.60
ex 9099	– Idiazabal (conformemente alla descrizione contenuta nell'allegato 3)	298.60
ex 9099	– Roncal (conformemente alla descrizione contenuta nell'allegato 3)	298.60
ex 9099	– Provolone (non conforme alla Convenzione di Stresa)	298.60

1 Manchego

<i>Designazione:</i>	<i>Manchego</i>
Zone di produzione:	Regione autonoma di Castilla-La Mancha (province di Albacete, Ciudad Real, Cuenca e Toledo)
Forma, dimensioni, peso delle forme:	Forma cilindrica, praticamente piana. Altezza: 8-12 cm. Diametro: 18-22 cm. Peso delle forme: 2-3,5 kg.
Caratteristiche:	Crosta: dura, di colore giallo pallido o verdastro-nerastro; pasta soda e compatta, di colore da bianco a avorio-giallastro, che può presentare piccoli buchi ripartiti in modo irregolare. Con aroma e sapore caratteristici. Formaggio a pasta dura o semidura, ottenuto esclusivamente con latte delle pecore della razza «Manchega», crudo o pastorizzato, coagulato con presame naturale o altri enzimi coagulanti autorizzati; il latte viene riscaldato a una temperatura compresa tra i 28 e i 32°C per 45-60 minuti. Durata di maturazione minima 60 giorni.
Tenore in grasso nella sostanza secca:	almeno 50 per cento
Tenore in acqua nel formaggio senza grasso (asg):	al massimo 65 per cento

2 Roncal

<i>Designazione:</i>	<i>Roncal</i>
Zone di produzione:	Provincia di Navarra
Forma, dimensioni, peso delle forme:	Forma cilindrica, praticamente piana. Altezza: 8-12 cm. Diametro: 18-22 cm. Peso delle forme: 2-3,5 kg.
Caratteristiche:	Formaggio con denominazione d'origine. Crosta: dura, di colore giallo pallido o verdastro-nerastro; pasta soda e compatta, di colore da bianco a avorio-giallastro, che può presentare piccoli buchi ripartiti in modo irregolare. Con aroma e sapore caratteristici. Formaggio a pasta dura o semidura, ottenuto esclusivamente con latte di pecora crudo o pastorizzato, coagulato con presame naturale o altri enzimi coagulanti autorizzati; il latte viene riscaldato a una temperatura compresa tra i 28 e i 32°C per 45-60 minuti. Durata di maturazione minima 60 giorni.

Tenore in grasso nella sostanza secca:	almeno 50 per cento
Tenore in acqua nel formaggio senza grasso (asg):	al massimo 65 per cento

3 Idiazabal

Designazione:

Idiazabal

Zone di produzione:

Regione di Urbia, Aralar, Urbasa, Andia e Monte San Donato nonché province di Guipuzcoa, Navarra e Alava

*Forma, dimensioni,
peso delle forme:*

Forma cilindrica leggermente bombata. Altezza: 8-12 cm. Diametro: 16-25 cm. Peso delle forme: 1-3 kg.

Caratteristiche:

Formaggio con denominazione d'origine. Crosta: dura, liscia e di colore giallo. Talvolta i formaggi vengono affumicati per una decina di giorni e la crosta assume allora un colore arancio-bruno. Pasta soda di colore giallo sporco, che può presentare piccoli buchi ripartiti in modo irregolare. Con aroma e sapore caratteristici. Formaggio a pasta dura o semidura, ottenuto esclusivamente con latte crudo delle pecore delle razze Laxca e Carranzana, coagulato con presame naturale o altri enzimi coagulanti autorizzati; il latte viene riscaldato a una temperatura di 38°C per 8-10 minuti. Durata di maturazione minima 60 giorni.

Tenore in grasso
nella sostanza secca:

almeno 50 per cento

Tenore in acqua nel
formaggio senza
grasso (asg):

al massimo 65 per cento