

## Chapitre 4

Lait et produits de la laiterie; oeufs d'oiseaux; miel naturel; produits comestibles d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs

### Considérations générales

Ce Chapitre comprend:

- I. Les produits laitiers:
  - A) Le lait, à savoir, le lait complet et le lait partiellement ou complètement écrémé.
  - B) La crème.
  - C) Le babeurre, le lait et la crème caillés, le yoghourt, le képhir et autres laits et crèmes fermentés ou acidifiés.
  - D) Le lactosérum.
  - E) Les produits à base de constituants naturels du lait, non dénommés ni compris ailleurs.
  - F) Le beurre et les autres matières grasses provenant du lait; les pâtes à tartiner laitières.
  - G) Le fromage et la caillebotte.

Les produits mentionnés aux paragraphes A) à E) ci-dessus peuvent contenir, indépendamment des constituants naturels du lait (par exemple, le lait enrichi de vitamines ou de sels minéraux), de faibles quantités de stabilisants (phosphate disodique, citrate trisodique et chlorure de calcium, par exemple) qui permettent de conserver la consistance naturelle du lait pendant son transport sous forme de liquide, ainsi que de très faibles quantités d'agents antioxydants ou de vitamines que le lait ne contient pas d'ordinaire. Certains des produits en cause peuvent également être additionnés de petites quantités de produits chimiques (bicarbonate de sodium, par exemple) nécessaires à leur fabrication; les produits sous forme de poudre ou de granulés peuvent contenir des émulsifiants (anticoagulants) tels que phospholipides, dioxyde de silicium amorphe.

Pour l'application de la Note 5 c) du présent Chapitre on entend par matière grasse du type butyrique les matières grasses provenant du lait, et par matière grasse du type oléique les matières grasses autres que celles provenant du lait, notamment celles d'origine végétale (l'huile d'olive, par exemple).

*En outre, le présent Chapitre exclut les produits obtenus à partir de lactosérum, contenant plus de 95 % en poids de lactose, exprimé en lactose anhydre, calculé sur matière sèche (n° 1702). Aux fins du calcul du pourcentage en poids de lactose contenu dans un produit, l'expression "matière sèche" doit être considérée comme excluant l'eau libre et l'eau de cristallisation.*

*Sont également exclus du Chapitre, notamment, les produits suivants:*

- a) *Les préparations alimentaires à base de produits laitiers (notamment du n° 1901).*
- b) *Les produits provenant du remplacement dans le lait d'un ou plusieurs de ses constituants naturels (matière grasse du type butyrique, par exemple) par une autre substance (matière grasse du type oléique par exemple) (nos 1901 ou 2106).*
- c) *Les glaces de consommation (n° 2105).*
- d) *Les médicaments du Chapitre 30.*
- e) *La caséine (n° 3501), la lactalbumine (n° 3502) et la caséine durcie (n° 3913).*

- II. Les oeufs d'oiseaux et les jaunes d'oeufs.

III. Le miel naturel.

IV. Les insectes et les autres produits comestibles d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs.

**0401. Lait et crème de lait, non concentrés ni additionnés de sucre ou d'autres édulcorants**

Cette position comprend le lait tel qu'il est défini dans la Note 1 du présent Chapitre et la crème, même pasteurisés, stérilisés ou autrement conservés, homogénéisés ou peptonisés, à l'exclusion du lait et de la crème, concentrés ou additionnés de sucre ou d'autres édulcorants (n° 0402) et du lait et de la crème, caillés, fermentés ou acidifiés (n° 0403). Toutefois, les produits de la présente position peuvent être présentés à l'état congelé et contenir les additifs mentionnés dans les Considérations générales du Chapitre. Cette position couvre également le lait et la crème reconstitués dont la composition qualitative et quantitative est la même que celle des produits naturels.

Notes explicatives suisses

Cette position couvre également le lait et la crème exempts de lactose ou à teneur en lactose réduite.

**0401.5020** La crème est la partie riche en matière grasse du lait, qui est obtenue par séparation physique. La teneur en poids de matières grasses du lait doit s'élever à 15 % au moins. Les désignations usuelles sont: "crème à café", "demi-crème", "crème entière", "crème à fouetter", "crème", "double-crème", etc.

**0402. Lait et crème de lait, concentrés ou additionnés de sucre ou d'autres édulcorants**

Cette position comprend le lait, tel qu'il est défini dans la Note 1 du présent Chapitre et la crème, concentrés (évaporés, par exemple), ou additionnés de sucre ou d'autres édulcorants, à l'état liquide, pâteux ou solide (en blocs, en poudre ou en granulés), même conservés ou reconstitués.

Le lait en poudre peut être additionné de petites quantités d'amidon (n'excédant pas 5 % en poids), notamment pour maintenir le lait reconstitué dans son état physique normal.

*Sont exclus de la présente position:*

a) *Le lait et la crème caillés, fermentés ou acidifiés (n° 0403).*

b) *Les boissons constituées de lait aromatisé ou chocolaté (n° 2202).*

**0402.10,21,29**

Ces sous-positions ne couvrent pas le lait et la crème de lait concentrés présentés sous forme de pâte (n°s 0402.91 et 0402.99).

Notes explicatives suisses

Cette position couvre également le lait et la crème exempts de lactose ou à teneur en lactose réduite.

Au sens de ce numéro, on entend par "crème", les produits qui ont une teneur en matière grasse du lait, calculée en poids sur extrait sec du lait, de 40 pour-cent ou plus. Les produits qui ont une teneur en matière grasse du lait, calculée en poids sur extrait sec du lait, inférieure à 40 pour-cent, sont classés comme lait.

**0403. Yoghourt; babeurre, lait et crème caillés, képhir et autres laits et crèmes fermentés ou acidifiés, même concentrés ou additionnés de sucre ou d'autres édulcorants ou aromatisés ou additionnés de fruits ou de cacao**

La présente position comprend le babeurre, le lait et la crème fermentés ou acidifiés de tous les types, notamment le lait et la crème caillés, le yoghurt et le képhir. Les produits de la présente position peuvent se présenter à l'état liquide, pâteux ou solide (y compris congelé) et être concentrés (évacués, en blocs, en poudre ou en granulés, par exemple) ou conservés.

Le lait fermenté de la présente position peut consister en lait en poudre du n° 0402 additionné de faibles quantités de ferments lactiques pour être utilisé dans la préparation de produits de la charcuterie ou comme additif dans l'alimentation des animaux.

Le lait acidifié de la présente position peut consister en lait en poudre du n° 0402 additionné de faibles quantités d'acide (y compris le jus de citron) à l'état cristallisé, de façon à obtenir du lait caillé lorsque, pour le reconstituer, il est mélangé à de l'eau.

Indépendamment des additifs mentionnés dans les Considérations générales du présent Chapitre, les produits de la présente position peuvent être additionnés de sucre ou d'autres édulcorants, d'aromatisants, de fruits (y compris les pulpes et confitures) ou de cacao.

En complément, le yoghurt peut être additionné de chocolat, d'épices, de café, ou d'extraits de café, de plantes, de parties de plantes, de céréales ou de produits de la boulangerie, pour autant qu'aucune de ces substances ne soit utilisée en vue de remplacer, en tout ou en partie, l'un des constituants du lait et que le produit conserve le caractère essentiel de yoghurt.

Notes explicatives suisses

Au sens de ce numéro, on entend par "crème", les produits qui ont une teneur en matière grasse du lait, calculée en poids sur extrait sec du lait, de 40 pour-cent ou plus.

Selon les textes tarifaires légaux et les Notes explicatives qui précèdent, l'adjonction de fruits (y compris les pulpes et confitures) est également autorisée dans les produits de ce numéro. Sont considérés comme tels les fruits comestibles du chapitre 8. Relèvent également de la présente position les produits additionnés de plantes ou de parties de plantes (y compris de légumes). *Sont exclus de la présente position – ils relèvent en règle générale des positions 1901 ou 2202 – les produits de ce numéro additionnés d'autres ingrédients comme par exemple:*

- huile d'olive
- de l'ester de stanol,
- d'autres ingrédients qui ne sont pas stipulés dans les "Considérations générales" du présent chapitre.

Les dispositions relatives au yoghurt figurant dans les Notes explicatives ci-dessus et dans la Note 2 du présent Chapitre s'appliquent mutatis mutandis aux autres produits de la présente position.

**0403.2011/2099**

On entend par "yoghourt", au sens de ces numéros, les produits obtenus par fermentation du lait grâce à l'action des *Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*. Le yoghurt à base d'autres ferments est obtenu par fermentation du lait à l'aide de *Streptococcus thermophilus* et de *Lactobacillus Species*.

Toutefois, ne relèvent pas de ces numéros les produits ayant subi, après fermentation, un traitement thermique entraînant la disparition de l'activité des ferments (généralement 0403.90).

**0404. Lactosérum, même concentré ou additionné de sucre ou d'autres édulcorants; produits consistant en composants naturels du lait, même additionnés de sucre ou d'autres édulcorants, non dénommés ni compris ailleurs**

La présente position comprend le lactosérum (c'est-à-dire, les constituants naturels qui demeurent lorsque les matières grasses et la caséine ont été éliminées du lait) et le lactosérum modifié (voir la Note 1 de sous-positions du présent Chapitre). Ces produits peuvent se présenter à l'état liquide, pâteux ou solide, (y compris congelé), même partiellement dé-lactosés ou déminéralisés et peuvent être concentrés (en poudre, par exemple) ou conservés.

Cette position couvre également les produits frais ou conservés consistant en constituants naturels du lait, de composition autre que celle du produit naturel, pour autant qu'ils ne soient pas visés plus spécifiquement ailleurs. La position comprend donc les produits dans lesquels un ou plusieurs constituants naturels du lait ont été retirés, le lait auquel des constituants naturels de ce dernier ont été ajoutés (pour obtenir un produit à teneur élevée en protéines, par exemple).

Indépendamment des constituants naturels du lait et des additifs mentionnés dans les Considérations générales du présent Chapitre, les produits de cette position peuvent être additionnés de sucre ou d'autres édulcorants.

Les produits en poudre de cette position, le lactosérum notamment, peuvent être additionnés de faibles quantités de ferments lactiques, pour être utilisés dans la préparation de produits de la charcuterie ou comme additifs dans l'alimentation des animaux.

*La présente position ne comprend pas:*

- a) *Le lait écrémé et le lait reconstitué dont la composition qualitative et quantitative est la même que celle du lait naturel (n<sup>os</sup> 0401 ou 0402).*
- b) *Le fromage à base de lactosérum (n<sup>o</sup> 0406).*
- c) *Les produits obtenus à partir de lactosérum et contenant en poids plus de 95% de lactose, exprimés en lactose anhydre calculé sur matière sèche (n<sup>o</sup> 1702).*
- d) *Les préparations alimentaires à base de constituants naturels du lait, mais contenant d'autres substances dont la présence dans les produits du présent Chapitre n'est pas autorisée (n<sup>o</sup> 1901, notamment).*
- e) *Les albumines (y compris les concentrats de plusieurs protéines de lactosérum, contenant, en poids calculé sur matière sèche, plus de 80% de protéines de lactosérum) (n<sup>o</sup> 3502) ainsi que les globulines (n<sup>o</sup> 3504).*

Notes explicatives suisses

**0404.1000** Sont considérés comme lactosérum en poudre, déminéralisé, au sens de l'Ordonnance sur les allègements douaniers (OADou; RS 631.012), les produits dont les sels minéraux ont été entièrement ou en grande partie enlevés (voir aussi note de sous-position 1 du chapitre 4). La teneur en cendres peut s'élever au maximum à 3 % en poids.

**0404.9011/9099**

Le présent groupe couvre également les concentrés de protéines de lait présentant une teneur en protéines, calculée en poids sur extrait sec, n'excédant pas 85 %. On les obtient principalement à partir de lait écrémé par élimination partielle du lactose et des sels minéraux. Ils contiennent essentiellement de la caséine et des protéines de lactosérum (lactoglobuline, albumine du lait, etc.). *Les concentrés de ce genre présentant une teneur en protéines excédant 85 % calculée en poids sur extrait sec relèvent du n<sup>o</sup> 3504.0000.*

**0405. Beurre et autres matières grasses provenant du lait; pâtes à tartiner laitières**

Cette position comprend:

## A) Le beurre

Ce groupe comprend le beurre naturel, le beurre de lactosérum et le beurre recombinaé (frais, salé ou rance, même en récipients hermétiquement fermés). Le beurre doit provenir exclusivement du lait et posséder une teneur en matière grasses laitières de 80 % ou plus mais n'excédant pas 95 % en poids, une teneur maximale en matières solides non grasses du lait de 2 % en poids et une teneur maximale en eau de 16 % en poids. Le beurre ne doit pas contenir d'émulsifiants additionnés, mais peut contenir du chlorure de sodium, des colorants alimentaires, des sels de neutralisation et des cultures de bactéries lactiques inoffensives (voir la Note 3 a) du présent Chapitre).

Le présent groupe comprend également le beurre fabriqué à partir de lait de chèvre ou de brebis.

## B) Les pâtes à tartiner laitières

Ce groupe comprend les pâtes à tartiner laitières, à savoir les émulsions du type eau-dans-l'huile pouvant être tartinées, contenant comme seules matières grasses des matières grasses laitières dans une proportion égale ou supérieure à 39 % mais inférieure à 80 % en poids (voir la Note 3 b) du présent Chapitre). Les pâtes à tartiner laitières peuvent contenir des ingrédients tels que des cultures de bactéries lactiques inoffensives, des vitamines, du chlorure de sodium, des sucres, de la gélatine, des amidons, des colorants alimentaires, des arômes, des émulsifiants, des agents épaississants et des agents de conservation.

## C) Les autres matières grasses provenant du lait

Ce groupe comprend les autres matières grasses provenant du lait (matières grasses laitières, graisse butyrique et huile butyrique, par exemple). L'huile butyrique est obtenue par extraction de l'eau et des matières non grasses du beurre ou de la crème.

Le groupe couvre également le beurre déshydraté et le ghee (sorte de beurre fabriqué le plus souvent avec du lait de bufflone ou de vache), ainsi que des produits constitués par un mélange de beurre et de faibles quantités de fines herbes, d'épices, d'arômes, d'ail, etc. (pour autant qu'ils conservent le caractère des produits relevant de la présente position).

*Sont exclues de la présente position les pâtes à tartiner contenant comme matières grasses des matières autres que celles provenant du lait ou dont la teneur en matières grasses laitières est inférieure à 39 % en poids (qui relèvent en général des n<sup>os</sup> 1517 ou 2106).*

**0406. Fromages et caillebotte**

Cette position comprend tous les genres de fromages:

- 1) Le fromage frais (y compris le fromage fabriqué à partir de lactosérum ou de babeurre) et la caillebotte. Le fromage frais est un fromage qui n'a subi aucun mûrissement (affinage) et qui est prêt à être consommé peu de temps après sa fabrication (Ricotta, Broccio, cottage cheese, cream cheese, Mozzarella, par exemple).
- 2) Les fromages râpés ou en poudre.
- 3) Les fromages fondus. Il s'agit de produits obtenus par découpage, broyage et fusion à l'aide de chaleur et d'agents émulsifiants ou acidifiants (y compris les sels de fonte), d'une ou plusieurs espèces de fromages et d'un ou plusieurs des produits ci-après: crème et autres produits de la laiterie, sel, épices, aromatisants, colorants et eau.
- 4) Les fromages à pâte persillée et autres fromages présentant des marbrures obtenues en utilisant du *Penicillium roqueforti*.

- 5) Les fromages à pâte molle (Camembert, Brie, etc.).
- 6) Les fromages à pâte demi-dure ou à pâte dure (Cheddar, Gouda, Gruyère, Parmesan, etc.).

Le fromage de lactosérum est obtenu par concentration du lactosérum avec adjonction de lait ou de matières grasses du lait. Il est classé dans la présente position uniquement s'il possède les trois caractéristiques suivantes:

- a) avoir une teneur en matières grasses du lait, calculée en poids sur extrait sec, de 5 % ou plus;
- b) avoir une teneur en extrait sec, calculée en poids, d'au moins 70 % mais n'excédant pas 85 %;
- c) être mis en forme ou susceptible de l'être.

La présence, dans les fromages, de viande, de poissons, de crustacés, d'aromates, d'épices, de légumes, de fruits, de vitamines, de lait écrémé en poudre, etc., n'a pas pour effet d'en modifier le régime, pour autant que le produit conserve son caractère de fromage.

Les fromages qui sont enrobés de pâte ou de chapelure (panés), même précuits, restent compris dans la présente position, pour autant qu'ils conservent leur caractère de fromage.

**0406.40** Cette sous-position couvre les fromages présentant des marbrures visibles internes, qui peuvent être de couleur bleue, verte, bleue verdâtre ou grise blanchâtre, tels que le Bleu d'Auvergne, le Bleu de Causses, le Bleu de Quercy, le Blue Cheshire, le Blue Dorset, le Blue Wensleydale, le Cabrales, le Danish Blue (Danablu), le Gorgonzola, le Mycella, le Roquefort, le Saingorlon et le Stilton, ainsi que les fromages portant un nom de marque, pour autant qu'ils satisfassent au critère énoncé ci-dessus.

#### Notes explicatives suisses

##### **0406.1010/1020**

Le Mascarpone, la Ricotta Romana et la Mozzarella ne relèvent de ce numéro que s'ils sont conformes aux appellations, formes, dimensions, poids par meule, caractéristiques et teneur en matières grasses spécifiés au chiffre II. ci-après.

**0406.1090** La caillebotte (fromage blanc) est un produit riche en protéines obtenu à partir du lait caillé dont on a éliminé la majeure partie du lactosérum. C'est en cela qu'ils se distinguent des produits du numéro 0403, dont le lactosérum n'a pas été enlevé (lait acidulé, babeurre, crème acidulée, yoghourt, képhir, etc.). Ces derniers présentent une teneur en protéines moins élevée que la caillebotte.

##### **0406.2010/2090**

En règle générale, le fromage râpé est fabriqué à partir de fromage à pâte dur. Toutefois, d'autres sortes de fromages peuvent également être utilisées à cet effet, pour autant qu'elles présentent une consistance suffisamment ferme pour faire l'objet d'une fragmentation mécanique y relative. En outre, il peut aussi arriver que des fromages répondant en fait à la définition des fromages frais soient présentés sous forme de fromage râpé.

Le fromage râpé, au sens de ces numéros, se présente en règle général sous forme de particules de forme irrégulière révélant le processus mécanique de râpage. *Les produits coupés sous forme de bâtonnets ou de cubes réguliers ne sont pas considérés comme râpés au sens de ces numéros (0406.1010/1090 ou 0406.3010/9099).*

Les caractéristiques matérielles des fromages râpés consistant en un mélange de différents fromages ne permettent en règle générale ni de définir ni d'analyser quel est le composant prédominant en poids. Le classement dans les sous-positions ainsi que le choix de la clé statistique et du taux du droit applicable sont donc déterminés par les valeurs analy-

tiques (teneur en eau, teneur en eau dans la pâte dégraissée, teneur en graisse dans la matière sèche) du mélange considéré dans son ensemble.

**0406.4010** Le Danablu, le Gorgonzola et le Roquefort ne relèvent de ce numéro que s'ils sont conformes aux appellations, formes, dimensions, poids par meule, caractéristiques, teneur en matières grasses, et éventuellement à l'origine (dénomination d'origine protégée pour le Gorgonzola et le Roquefort) spécifiés au chiffre II. ci-après.

**0406.9011/9019**

Les fromages à pâte molle sont obtenus à partir d'un caillé mou, riche en sérum, non cuit et mis en forme sans être pressé. Les fromages à pâte molle présentent une masse tendre, parfois coulante, qui cède sous la pression du doigt et s'écrase aisément sous la langue; la croûte est souvent recouverte d'une couche grasseuse (morge) ou de moisissure. A l'analyse, les fromages à pâte molle présentent surtout une teneur en eau manifestement plus élevée (en général 65% ou plus dans la pâte dégraissée) que celle des fromages à pâte mi-dure.

**0406.9011** Les fromages à pâte molle ne relèvent du présent numéro que s'ils sont conformes aux appellations, formes, dimensions, poids par meule, caractéristiques, teneur en graisse sur produit sec et éventuellement à l'origine (fromages d'appellation d'origine protégée) spécifiés au chiffre II. ci-après.

Les fromages Italico doivent porter une des dénominations suivantes, qui doit être imprimée sur les emballages originaux (emballages pour la vente au détail):

- Alfiere	- Fior d'Alpe	- Metropoli
- Alpestre	- Formaggio Bel Paese	- Mondo Piccolo
- Antica Torta Cascina S. Anna	- Formaggio Margherita	- Montanino
- Bel Mondo	- Il Lombardo	- Monte Bianco
- Bel Paesino	- Il Novarese	- Pastorella Cacio Reale
- Bel Piano Lombardo	- Imperiale	- Primavera
- Bick	- Italia	- Primula Gioconda
- Cacio Giocondo	- Italcolombo	- Reale
- Caciotta Casalpino	- Italico Milcosa	- Stella Alpina
- Caciotto Milcosa	- La Lombarda	- Stella d'Oro
- Casoni Lombardi	- Lagoblu	- Torta Campagnola
- Cerriolo	- L'Insuperabile	- Tre Stelle
- Codogno	- Lombardo	- Universal
- Costino	- Martesana	- Valsesia

**0406.9019** Ce numéro couvre:

- les fromages à pâte molle dénommés au n° 0406.9011 lorsqu'ils ne remplissent pas toutes les conditions exigées pour l'admission aux taux contractuels (autre dénomination, divergences quant aux dimensions, formes, poids des meules, teneur en matières grasses, etc.);
- tous les fromages à pâte molle non dénommés aux n<sup>os</sup> 0406.4010/4029 ni au n° 0406.9011, tels que les fromages à la crème, les fromages emmorgés (Limburger, Backstein, Romadour, Münster, etc.), les fromages obtenus par coagulation acidolactique du lait et les fromages au séré (Harzer, Mainzer Handkäse, Gammelost, Olmützer Quargeln, etc.), les fromages Italico portant une appellation non reprise dans la liste conventionnelle, etc.

**0406.9021/9099**

Les fromages à pâte dure ou demi-dure sont fabriqués avec du caillé aussi pauvre en sérum que possible. Afin d'éliminer le lactosérum, le caillé est divisé finement, chauffé plus ou moins fortement puis pressé en moule. Ces fromages présentent une pâte homogène, qui mûrit d'une manière égale dans toute la masse; ils sont durs au toucher et résistent à la pression du doigt ou n'y cèdent que très peu. Leur fermeté dépend de leur teneur en eau dans la pâte dégraissée qui est de plus de 54 jusqu'à 65 % pour ceux en pâte demi-dure et jusqu'à 54 % pour ceux à pâte dure. La croûte est généralement sèche.

**0406.9021** Le fromage vert (fromages aux herbes ou schabziger) est fabriqué à partir d'un mélange de caillé acide et de séré, obtenu par cuisson de lait écrémé, de babeurre, et de lactosérum acide. La masse ainsi obtenue est mûrie, broyée, additionnée de sel et de poudre de méllilot, puis pressée en pains tronconiques de 50 à 500 g. La couleur de ces fromages provient du méllilot.

**0406.9031/9060**

Les fromages à pâte dure ou demi-dure ne relèvent de ces numéros que s'ils sont conformes aux appellations, formes, dimensions, poids par meule, caractéristiques, teneur en graisse sur produit sec et éventuellement à l'origine (fromages d'appellation d'origine protégée) spécifiés au chiffre II. ci-après.

La dénomination "Pecorino" peut être complétée par l'indication d'un type régional, par exemple "Pecorino Siciliano", "Pecorino Sardo", etc. (v. le tableau annexé au n° 0406, chiffre 3.1).

**0406.9091/9099**

Ce numéro couvre:

- les fromages à pâte dure ou demi-dure dénommés aux n<sup>os</sup> 0406.9031/9060 lorsqu'ils ne remplissent pas toutes les conditions exigées pour l'admission aux taux contractuels (autre dénomination, divergences quant aux dimensions, formes, poids par meule, teneur en matières grasses, etc.);
- tous les fromages à pâte dure ou demi-dure non dénommés aux n<sup>os</sup> 0406.4010 et 0406.4081/4089 ni aux n<sup>os</sup> 0406.9021/9060, tels que l'Emmental, le Gruyère, le Sbrinz, le "Spalenkäse", le fromage d'Appenzel, le "Herrgadost", les fromages hollandais (Gouda, Edam, etc.), les fromages qui ont subi un début de fermentation dans le caillé (Cheddar, Chester, etc.), le Tilsit, les autres fromages à pâte dure ou demi-dure (Esrom, Samsø, Fynbo, Havarti, fromage des Trappistes, Manchego, etc.).

## PRESCRIPTIONS PARTICULIÈRES

### I. Prélèvement d'échantillons

Afin de garantir un examen irréprochable des échantillons de fromage, le prélèvement devra s'opérer selon les directives ci-après.

#### 1. Fromages de petites dimensions

Envoyer une meule entière, notamment lors d'une première importation.

Les meules qui sont déjà emballées dans une feuille de matière plastique ou d'aluminium et similaires ou recouvertes d'une couche de cire ne doivent pas être ouvertes ni entamées.

#### 2. Fromages plus grands

Dégager dans la meule un secteur allant du bord au centre du fromage. Pour le Grana Padano et le Parmigiano Reggiano, le morceau dégagé doit avoir environ 6 cm de largeur et ne s'aminor que légèrement vers le centre. Le morceau doit s'étendre sur toute la hauteur de la meule.

#### 3. Indications dans le résultat de vérification



La forme, le poids par meule, les dimensions, l'état de la croûte et de la pâte ainsi que, le cas échéant, les inscriptions figurant sur la croûte, sur l'étiquette, sur la banderole ou sur l'emballage original des meules vérifiées doivent être consignés dans le résultat de vérification.

#### 4. Emballage des échantillons

Pour éviter le dessèchement ou le suintement, les secteurs, morceaux et meules doivent être emballés immédiatement après le prélèvement dans une feuille d'aluminium, puis logés dans un sac en matière plastique. Font exception les meules se trouvant déjà dans des emballages de feuille de matière plastique ou d'aluminium, ou recouvertes de cire et similaire.

L'expédition des secteurs, morceaux et meules doit s'effectuer en mallettes isothermiques avec éléments réfrigérants. Les meules, secteurs et morceaux qui ne peuvent pas être mis en malles de l'OFDF en raison de leurs formes ou dimensions doivent être emballés d'une autre manière appropriée (par ex. emballés avec des éléments réfrigérants dans d'épaisses couches de papier journal).

Au sujet de l'expédition, nous renvoyons au chiffre 5 ci-après.

#### 5. Expédition (par exprès)

Les échantillons sont envoyés, après le prélèvement, sans délai, par exprès, au laboratoire METAS. Si le prélèvement a lieu un vendredi ou à la veille d'un jour férié, les échantillons doivent être gardés au réfrigérateur ou dans un autre endroit frais jusqu'au prochain jour ouvrable et n'être expédiés par exprès qu'à ce moment-là.

## II. Dispositions concernant les fromages mentionnés sous les numéros contractuels 0406.1010/1020, 4010, 9011 et 9031/9060.

### 1. Dispositions contractuelles

L'admission des fromages aux taux contractuels des n<sup>os</sup> 0406.1010/1020, 4010, 9011 et 9031/9060 du tarif, est régie par les dispositions de la liste LIX-Suisse-Liechtenstein du Protocole de Marrakech du 15.4.1994 de l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (GATT/OMC) (RS **0.632.20**; RO **1995** 2127).

Les fromages ne sont admis aux droits consolidés que s'ils sont conformes aux descriptions et aux caractéristiques spécifiées dans la Convention et importés sous une de ces dénominations. Les fromages dont l'appellation d'origine est protégée doivent être conformes aux dispositions concernant l'origine.

Les normes et les caractéristiques spécifiques de ces fromages figurent dans la liste ci-après.

### 2. Prescriptions générales de dédouanement

2.1 En principe, les poids et dimensions indiqués ci-après doivent être observés strictement. Les tolérances éventuelles sont indiquées de cas en cas.

2.2 Les droits conventionnels ne sont applicables qu'aux fromages en meules entières. Des dispositions d'exception n'existent que pour les fromages italiens mentionnés dans le tableau ci-après qui peuvent être admis aux taux contractuels même s'ils sont coupés horizontalement ou verticalement en quatre pièces, à la condition que les quarts, importés dans des paniers en copeaux de bois, etc., forment ensemble une meule entière correspondant aux poids, dimensions et formes exigés pour le fromage considéré. Chaque quart de meule peut cependant être enveloppé séparément dans une feuille mince d'aluminium, etc.

2.3 Les déclarations d'importation doivent mentionner qu'il s'agit de fromage portant la désignation contractuelle, répondant en tous points aux normes conventionnelles. Exemple: "Fromage à pâte dure Grana Padano, en meules entières, conforme à l'OMC".

2.4 Lorsque les fromages mentionnés dans le tableau ci-après portent sur la croûte ou sur l'emballage original, une désignation, celle-ci doit consister en la simple dénomination contractuelle, accompagnée, le cas échéant, d'une marque commerciale ou de la raison sociale (toutes les lettres imprimées en caractères plus petits ou tout au plus en caractères

d'égale grandeur); au cas contraire, elles ne sont pas admises au taux contractuel. Les fromages importés notamment sous une dénomination commerciale particulière qui ne correspondent pas du tout à l'appellation contractuelle, ou lorsque cette dernière ne présente qu'un caractère secondaire, ne sont pas admis aux droits consolidés, même si, pour le reste, ces fromages répondent intégralement aux normes figurant dans la Convention (par exemple fromage Camembert, simplement désigné comme Belfleur ou Val Joly).

### 3. Normes et caractéristiques selon la Convention de Stresa

#### 3.1. Fromages dont l'appellation d'origine est protégée (Liste A de la Convention)

Ces spécialités doivent être conformes aux normes de la Convention de Stresa, indiquées ci-dessous, non seulement quant à l'appellation et au genre de fabrication, mais également en ce qui concerne l'origine. L'emploi des dénominations protégées est interdit pour les fromages qui ne satisfont pas en tous points à ces normes. Toutefois, s'il est conforme aux caractéristiques du Pecorino données sous chiffre 4 ci-après, on admettra au taux consolidé le Pecorino Romano qui ne correspond pas en tous points aux normes de la Convention de Stresa, à condition qu'il soit déclaré à l'importation et mis sur le marché intérieur sous le nom de "Pecorino", désignation éventuellement complétée par l'indication d'un type régional (Pecorino Siciliano, Pecorino Sardo, etc.).

Appellation	Zones de production	Forme, dimensions, poids par meule	Caractéristiques	Teneur en graisse sur produit sec
Gorgonzola (du nom de la commune de Gorgonzola)	Provinces de Bergame, Brescia, Côme, Crémone, Cuneo, Milan, Novare, Pavie, Verceil	meules cylindriques à tronc haut et droit et faces planes (même coupées horizontalement en demi-pièces de 3 kg au moins, accolées ou détachées); diamètre: 25-30 cm*; hauteur: 16-20 cm*; poids par meule: 6-12 kg*)	croûte rugueuse rougeâtre; pâte unie, blanche ou jaune paille, marbrée de moisissures (persillée); saveur caractéristique et légèrement piquante; fromage à pâte crue, obtenu exclusivement avec du lait de vache entier, frais, provenant de deux traites ou même d'une seule, additionné de moisissures et de ferments sélectionnés; maturation: 2 à 4 mois; ordinairement enveloppé de feuilles d'étain ou d'aluminium; utilisé comme fromage de table.	48% au minimum (fromage gras)
Parmigiano Reggiano	Provinces de Bologne, rive gauche du Reno, Mantoue, rive droite du Pô, Modène, Parme, Reggio Emilia	meules cylindriques, à tronc légèrement convexe ou presque droit; faces supérieure et inférieure planes légèrement ourlées; diamètre: 35-45 cm*); hauteur: 18-24 cm*); poids par meule: 24 kg au minimum	croûte d'aspect foncé, huileux ou de couleur naturelle jaune-or, d'environ 6 mm d'épaisseur; pâte jaune paille, fine et granuleuse, à fracture radiale en écailles, fondante au palais; saveur caractéristique: parfum délicat, non piquant. Ouvertures à peine visibles; fromage demi-gras à pâte pressée, cuit et à maturation lente, obtenu par coagulation, avec acidité de fermentation, de lait de vache fourni par des bêtes d'ordinaire en période de lactation saisonnière, dont l'alimentation de base est constituée par des fourrages de prairie à plantes variées ou à luzerne. Le lait est tiré de traites effectuées le soir et le matin, puis mis au repos et écrémé partiellement à la louche (crème se formant spontanément en surface). Le fromage se fabrique entre le 15 avril et le 11 novembre; il doit avoir subi une maturation naturelle d'une durée comprenant au moins deux étés d'encavage. Résistance à la maturation (temps de garde): 3-4 ans. Fromage de table ou à râper. La teneur en eau s'élève à 32 % au maximum.  <b>Le dédouanement au taux consolidé n'est admis que si chaque meule est munie de la marque du "consorzio" compétent.</b>	32 % au minimum (fromage demi-gras)
Pecorino Romano	Provinces de Cagliari, Frosinone, Grosseto, Latina, Nuoro, Rome, Sassari, Viterbe	meules cylindriques aux faces supérieure et inférieure planes; hauteur: 14-22 cm*); poids par meule: 6-22 kg*)	croûte blanche, lisse (a été nettoyée, puis enduite d'huile, de suif, ou d'un mélange de lies d'huile et de terre glaise); pâte compacte, blanche ou légèrement jaune paille, à saveur piquante caractéristique; fromage à pâte dure, pressée, cuite, obtenu exclusivement avec du lait de brebis entier, frais, coagulé à l'aide de présure d'agneau; maturation: 8 mois au minimum; la fabrication a lieu dans les mois de novembre à juin; fromage de table ou à râper.	36 % au minimum (fromage 3/4 gras)
Roquefort	Roquefort (sont déterminantes les dispositions de la Loi française sur l'appellation d'origine "Roquefort", du 26 juillet 1925)	meules cylindriques; diamètre: 19-20 cm; hauteur: 8,5-10,5 cm; poids par meule: 2,5-2,9 kg	croûte humide; pâte blanche persillée; fromage à pâte consistante obtenu à partir de lait de brebis emprésuré; après réduction en petits morceaux, le caillé est mis en forme sans être chauffé ni pressé. Les meules ainsi formées sont salées à sec. Teneur en eau: 44 % au maximum.	52 % au minimum (fromage gras)

\*) On tolérera, pour le dédouanement, des écarts jusqu'à 5 % du poids par meule et des dimensions prévus par les normes de Stresa.

### 3.2. Fromages dont le type est protégé (Liste B de la Convention de Stresa)

Ce n'est pas le lieu de production, mais le genre de fabrication, la dénomination, etc., qui déterminent le classement des fromages dont le type est protégé. Ces produits doivent donc satisfaire aux normes de la Convention de Stresa indiquées ci-dessous. La mention des principales zones de fabrication n'a qu'une valeur purement indicative.

Appellation	Zones de production	Forme, dimensions, poids par meule	Caractéristiques	Teneur en graisse sur produit sec
Asiago	Asiago et le reste de la province de Vercence, ainsi que la région alpine du Monte Baldo aux montagnes de Carnia	meules cylindriques, à tronc bas, droit ou presque droit, à faces planes ou presque planes; diamètre: 32-45 cm*); hauteur: 9-12 cm*); poids par meule: 9-13 kg*)	croûte régulière, lisse, élastique; pâte granuleuse, de couleur naturelle ou légèrement jaune paille, à cassure conchoïdale, avec des ouvertures de moyenne ou petite grandeur distribuées de façon à peu près uniforme; saveur légèrement piquante, très agréable; fromage demi-gras à pâte pressée, demi-cuit, obtenu exclusivement avec du lait de vache tiré soit de deux traites dont une écrémée, soit d'une seule traite partiellement écrémée (enlèvement à la louche de la crème se formant spontanément en surface). Maturation: comme fromage de table, 6 mois au maximum.	30 % au minimum (fromage mi-gras)
Brie	Ile-de-France, Brie, Gâtinais, (Meaux, Melun, Montereau)	cylindres plats; diamètre: 14-16 cm, 22-24 cm, 32-36 cm; hauteur: 1,5-3 cm; poids par meule: 0,5-2 kg	croûte présentant des moisissures blanches ou légèrement cendrées laissant apparaître des zones rouges au cours de l'affinage; pâte à tartiner, blanche à jaune crème, sans ouvertures; fromage à pâte molle, non pressé, obtenu avec du lait de vache cru, coagulé à la présure sans aucune adjonction; le caillé, non chauffé ni divisé, est séparé du petit lait par égouttage spontané; les meules formées sont salées à sec; teneur en eau: 56 % au maximum.	40 % au minimum (fromage 3/4 gras)
Caciocavallo	Italie du Sud et du Nord, Sicile	meules piriformes, oblongues ou rondes, surmontées d'un col assez court (étranglement) et d'un évasement en forme de boule; les meules sont réunies deux à deux par des ficelles**); poids par meule: 200 g - 3 kg *)	croûte mince, lisse, allant du jaune doré au jaune paille ou marron clair; l'extérieur montre des sillons résultant du filage; pâte blanche ou jaune paille, compacte, unie; quelques ouvertures seulement sont tolérées; fromage à pâte résistante, filée, à maturation moyenne, obtenu avec du lait de vache entier, en utilisant l'acidité de fermentation. (Pour obtenir la pâte filée, le caillé est découpé en lanières, que l'on roule et que l'on envide ensuite à la façon d'une pelote). Saveur douce et délicate pour le fromage de table, piquante et savoureuse pour le fromage à râper.	44 % au minimum (fromage gras)
Camembert	Normandie	cylindres plats; diamètre: 10,5-11 cm; hauteur: 3-4 cm; vendu à la pièce; poids minimum de l'extrait sec par pièce: 110 g	croûte de couleur blanche (moisissures) dominant sur fond rouge ou orange; pâte à tartiner, blanche à jaune crème, sans ouvertures; fromage à pâte molle, non pressé, obtenu avec du lait de vache cru, coagulé à la présure, sans aucune adjonction; le caillé, non divisé ni chauffé, est séparé du petit lait par égouttage spontané; les meules formées sont salées à sec.	40 % au minimum (fromage 3/4 gras)
Danablu	Danemark	meules plates, carrées ou rectangulaires d'env. 21 x 21 cm ou d'env. 30 x 12 cm; poids par meule env. 4 kg <sup>1)</sup> ainsi que meules cylindriques; diamètre: 20 cm env.; poids par meule: 2,750-3,250 kg	sans croûte proprement dite, avec surface semi-tendre; pâte persillée, grasseuse, consistante, sans ouvertures, ou avec de rares ouvertures irrégulières; fromage non pressé, obtenu avec du lait de vache coagulé d'abord à l'acide lactique puis à la présure; il peut même être additionné de graines de cumin, etc.; le caillé n'est pas chauffé; salage après la fabrication par saumure ou saupoudrage; teneur en eau: 47 % au maximum.	50 % au minimum (fromage gras)
Fiore Sardo	Sardaigne	meules en forme de deux troncs de cônes très aplatis, à bases horizontales, unis par leur base la plus large de façon à donner un tronc entier la forme d'un "dos de mulet" poids par meule: 1,5-4 kg*)	croûte jaune foncé; pâte jaune paille ou blanche, à saveur piquante, caractéristique; fromage à pâte dure, cru, obtenu avec du lait de brebis entier frais, coagulé à la présure de chevreau ou d'agneau; fromage de table ou à râper; maturation comme fromage à râper, 6 mois au minimum.	40 % au minimum (fromage 3/4 gras)

1) On tolérera, pour le dédouanement, des écarts jusqu'à 5 % du poids de la meule.

\*) On tolérera, pour le dédouanement, des écarts jusqu'à 5 % (Caciocavallo: 10 %) du poids par meule et des dimensions prévus par les normes de Stresa.

\*\* ) Pour le Caciocavallo, il n'existe pas de limitation autonome quant à la forme.

Appellation	Zones de production	Forme, dimensions, poids par meule	Caractéristiques	Teneur en graisse sur produit sec
Provolone	Lombardie (Crémone, Milan, Brescia, Bergamo), Plaisance, Cuneo et Naples	la forme typique est celle d'un tronc de cône, mais on trouve aussi ce fromage en forme de poire, de melon, de saucisson et de cylindre. La forme la plus commune est celle d'une poire en tronc de cône, ayant une hauteur de 36-45 cm, avec de légers renflements longitudinaux pour laisser passer les cordes de soutien; la base est une calotte sphérique aplatie; les meules, dont chacune est ficelée séparément, sont liées deux à deux**); poids par meule: 200 g - 6 kg*);	croûte lisse, mince, brillante, d'un jaune doré allant parfois jusqu'au brun; pâte compacte à la coupe, de couleur blanc crème ou jaune paille, glacée, moelleuse, sans ouvertures (on en tolère un très petit nombre); saveur délicate, douce, beurrée (après une maturation moyenne de 2 à 3 mois) ou plus accentuée jusqu'à devenir piquante au fur et à mesure du vieillissement ou lorsqu'on a eu recours à la présure de chevreau pour coaguler le lait; fromage à pâte dure filée, obtenu avec du lait de vache entier, en utilisant l'acidité de fermentation; maturation moyenne. (Pour obtenir la pâte filée, le caillé est découpé en lanières, que l'on roule et que l'on envide ensuite à la façon d'une pelote). Pour le fromage dit à caillé doux, on emploie de la présure de veau, et pour celui dit à caillé fort, de la présure de chevreau.	44 % au minimum (fromage gras)
Saint-Paulin (Port-Salut)	France	cylindres plats; diamètre: 20 cm env.; hauteur: 4-6 cm; poids par meule: 1,3-2 kg	croûte beige, jaune ou ocre, lavée (enduite de morge); pâte homogène jaune, avec de rares ouvertures régulières de la grosseur d'une tête d'épingle, à tartiner ou à couper; fromage à pâte demi-dure, obtenu avec du lait de vache coagulé rapidement à la présure, sans aucune adjonction; le caillé est broyé sous forme granuleuse puis moulu et pressé sans chauffage. La salaison se fait d'abord dans la pâte puis par trempage des meules dans la saumure; teneur en eau: 56 % au maximum.	40 % au minimum (fromage 3/4 gras)

\*) On tolérera, pour le dédouanement, des écarts jusqu'à 5 % du poids par meule et des dimensions prévus par les normes de Stresa (Provolone 10 %)

\*\*) Pour le Provolone, il n'existe pas de limitation autonome quant à la forme.

#### 4. Normes et caractéristiques selon la liste LIX-Suisse-Liechtenstein

Dans la liste qui suit, une remarque appropriée désigne les fromages d'appellation d'origine protégée.

Appellation	Zones de production	Forme, dimensions, poids par meule	Caractéristiques	Teneur en graisse sur produit sec
Bitto	région de Sondrio, ainsi que le Frioul et la Lombardie	meules cylindriques à tronc court; diamètre: 30-40 cm*); hauteur: 10 cm env.*); poids par meule: 15-30 kg*)	croûte compacte, mince et lisse; pâte élastique, fondante, de couleur légèrement jaune paille, avec quelques petites ouvertures; fromage à pâte demi-cuite, légèrement pressée; produit avec du lait de vache additionné parfois de lait de chèvre; salé à sec; jeune, est utilisé pour la table; vieux, peut être utilisé comme fromage à râper; la maturation peut durer jusqu'à deux ans.	30 % au minimum (fromage demi-gras)
Brà	Cuneo (Brà), Turin, Novare, Aoste, Verceil	meules cylindriques à faces planes et tronc légèrement convexe; diamètre: 30-40 cm*); hauteur: 7-9 cm*); poids par meule: 5-8 kg*)	croûte mince, élastique, jaune rougeâtre, devenant plus sombre et plus épaisse avec la maturation; pâte blanc jaunâtre, tendant vers le jaune or pour le fromage de longue maturation; saveur tantôt délicate et douceâtre, tantôt légèrement piquante, devenant plus forte avec la maturation; fromage à pâte dure, demi-cuite, pressée, fabriqué avec du lait de vache partiellement écrémé, salé en saumure ou à sec, à maturation lente; utilisé comme fromage de table (avec maturation de 20/30 jours jusqu'à 5 mois) et comme fromage à râper (avec maturation dépassant 6 mois).	30 % au minimum (fromage demi-gras)
Canestrato (Pecorino siciliano)	Sicile	meules cylindriques à faces planes ou légèrement concaves; hauteur: 10-18 cm*); poids par meule: 4-12 kg*)	croûte blanche jaunâtre, marquée par le relief du panier dans lequel le fromage a été formé (canestrato), badigeonnée d'huile ou de lies d'huile; pâte compacte, blanche ou jaune paille, avec ouvertures peu nombreuses; saveur piquante, caractéristique; fromage à pâte dure, crue, obtenu exclusivement avec du lait de brebis entier, frais, coagulé à la présure d'agneau; se fabrique entre octobre et juin; salé à sec; maturation: 4 mois au minimum.	40% au minimum (fromage 3/4 gras)

\*) On tolérera, pour le dédouanement, des écarts jusqu'à 5 % du poids par meule et des dimensions indiqués dans la description.

Appellation	Zones de production	Forme, dimensions, poids par meule	Caractéristiques	Teneur en graisse sur produit sec
Cantal (appellation d'origine protégée)	Auvergne (Départ. du Cantal et certaines communes des départ. de l'Aveyron, du Puy-de-Dôme, de la Haute-Loire et de la Corrèze)	hautes meules cylindriques, de dimensions variables	croûte sèche; pâte ferme, non cuite, mais deux fois pressée, avec broyage entre les deux pressages, salée; fromage à pâte dure, fabriqué avec du lait de vache cru emprésuré; teneur en matière sèche dans le fromage blanchi: au moins 55 % et dans le fromage affiné: 58 % au minimum.	45% au minimum (fromage gras)
Crescenza Robiola Robioletta Robiolina Quartirola Stracchino	Lombardie, Piémont, Cuneo	pains parallélépipédiques, exceptionnellement cylindriques, à tronc droit et faces planes; poids par meule: 50 g - 4 kg*)	sans croûte; fromages gras à pâte molle, obtenus avec du lait de vache cru et entier; salage effectué à sec; maturation durant environ 8 à 10 jours; fromage de table destiné à la consommation immédiate.	48 % au minimum pour la production d'été (avril-août) et 50 % au minimum pour la production d'hiver (septembre-mars) (fromage gras)
Fontal	Lombardie	meules cylindriques à tronc court; diamètre: 37-43 cm*); hauteur: 7,5-9 cm*); poids par meule: 6-20 kg *)	croûte compacte, mince; pâte douce, blanche à jaune-paille, tendre, compacte ou avec rares ouvertures; fromage de table cuit, fabriqué avec du lait de vache entier provenant de 1 ou 2 traites, aigri naturellement.	45% au minimum (fromage gras)
Fontina de la vallée d'Aoste (appellation d'origine protégée)	territoire de la région autonome de la vallée d'Aoste	meules cylindriques à tronc légèrement concave, avec faces supérieure et inférieure planes ou presque planes; diamètre: 30-45 cm*); hauteur: 7-10 cm*); poids par meule: 8-18 kg*)	croûte compacte, mince, d'une épaisseur d'environ 2 mm; pâte élastique, plutôt molle, avec rares ouvertures, fondant au palais, de couleur légèrement jaune paille, saveur douce, caractéristique; fromage gras, à pâte demi-cuite, fabriqué avec du lait de vache entier provenant d'une seule traite, aigri naturellement; le lait ne doit pas avoir subi, avant la coagulation, un réchauffement dépassant la température maximum de 36 °C; le salage est effectué à sec selon une technique spéciale; la maturation moyenne dure 3 mois, dans des locaux avec une température de 6 à 10 °C, ne dépassant jamais 12 °C, et ayant une humidité de 90 % ou une saturation obtenue par les conditions naturelles de la fromagerie; fromage de table  <b>Le dédouanement au taux consolidé</b> n'est admis que sur présentation d'une <b>attestation</b> délivrée par le "Consorzio produttori Fontina" de la vallée d'Aoste, certifiant que le fromage importé répond aux critères d'origine et aux caractéristiques ci-dessus. En outre, chaque meule doit être munie de la marque dudit Consorzio.	45% au minimum (fromage gras)
Grana Padano	Provinces Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova (à gauche du Pô), Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona., Vicenza, Bologna (à droite du Reno), Ferrara, Forli, Piacenza et Ravenna	meules cylindriques à tronc légèrement convexe ou presque droit, à faces planes légèrement ourlées; diamètre: 35-45 cm*); hauteur: 18-25 cm*); poids par meule: 24-40 kg*)	croûte d'aspect foncé, huileux ou de couleur naturelle, jaune-or, d'environ 4-8 mm d'épaisseur; pâte blanche ou jaune paille, finement granuleuse, à cassure conchoïdale, avec ouvertures à peine visibles; parfum délicat, non piquant; fromage demi-gras à pâte dure, cuit, à maturation lente, produit avec du lait de vache provenant de deux traites journalières et fourni par des bêtes dont l'alimentation de base est constituée par des fourrages verts ou conservés; coagulation avec acidité de fermentation, après repos et écrémage partiel obtenu sous l'influence de la pesanteur ("affioramento"); fabriqué toute l'année; maturation naturelle, effectuée par conservation du produit dans un local dont la température est de 15 à 22 °C. La teneur en eau s'élève à 33,2 % au maximum.  <b>Le dédouanement au taux consolidé</b> n'est admis que si chaque meule est munie de la marque du "Consorzio" compétent.	32% au minimum (fromage demi-gras)

\*) On tolérera, pour le dédouanement, des écarts jusqu'à 5 % du poids par meule et des dimensions indiqués dans la description.

Appellation	Zones de production	Forme, dimensions, poids par meule	Caractéristiques	Teneur en graisse sur produit sec
Italico***)	Lombardie, Piémont	pains cylindriques**) poids par meule: 500 - 800 g*); 1-3 kg *)	fromage à pâte molle produit avec du lait cru coagulé à température relativement haute (selon les saisons 35/37 °C à 41/42 °C) pendant 12 à 18 minutes; dès que le caillé a été coupé, on le laisse reposer pour permettre au petit-lait de s'écouler, après quoi le caillé est mis dans des toiles de chanvre et ensuite dans des formes cylindriques contenant normalement de 1 à 3 kg de pâte molle. Pour répondre aux exigences du commerce, découlant elles-mêmes des vœux du consommateur, on fabrique et vend le même type de fromage en pièces de 500 à 800 g (avec 10 % de tolérance). Le produit est déposé en locaux ayant une température de 20/21 °C et un haut degré d'humidité; après deux ou trois jours, on procède au salage à sec des faces du fromage; trois jours après ce traitement, le fromage est déposé dans un local humide ayant une température de 5/6 °C, pour la maturation qui dure de 20 à 40 jours.	48 % au minimum pour la production d'été (avril-août) et 50 % au minimum pour la production d'hiver (septembre-mars) (fromage gras)
Mascarpone	Lombardie	pas de forme ni de poids déterminés	sans croûte; pâte de couleur blanc ivoire, d'aspect butyreux; saveur douce, délicate, fondant au palais; fromage dérivé de la coagulation de la crème du lait; la crème préalablement homogénéisée, est chauffée à 90 °C et coagulée par l'adjonction d'acide citrique. Le caillé ainsi obtenu est récolté dans une toile.	80 % au minimum (fromage double-crème)
Montasio	Frioul	meules cylindriques à tronc court, droit ou presque droit, à faces planes ou légèrement convexes; diamètre:30-40 cm*); hauteur: 6-10 cm*); poids par meule: 5-9 kg*)	croûte lisse, régulière, élastique, pâte compacte, avec de rares ouvertures, de couleur légèrement jaune paille (pour le fromage de table), ou friable, de couleur jaune paille, avec des ouvertures rares et très petites (pour le fromage à râper); saveur caractéristique, piquante et agréable, fromage 3/4 gras à pâte dure, demi-cuite, produit exclusivement avec du lait de vache; salage à sec, ou en saumure pour commencer et ensuite à sec; fromage de table avec maturation de 2 à 5 mois, ou à râper après 12 mois de maturation au moins.	40 % au minimum (fromage 3/4 gras)
Mozzarella	Latium, Campanie	"à fiaschetto", sphérique, ovoïde, parallélépipédique; poids par meule: 100 g à 1,5 kg*)	pâte humide, blanche, tendre et compacte; à saveur douce, légèrement acidulée; fromage à pâte molle, obtenu à l'aide de lait de vache ou de buffle, entier, coagulé par adjonction de ferment lactique et de présure liquide, à la température de 35 °C; le caillé est tranché en petits morceaux de la grosseur d'une oniglette; on le laisse mûrir dans le petit-lait jusqu'à ce qu'il ait atteint l'élasticité nécessaire pour permettre le filage; la pâte, séparée du petit-lait, est coupée en longues bandes et filée à l'aide d'eau bouillante dans des récipients appropriés. La teneur en eau dans la matière non grasse est supérieure à 62 %.	44 % au minimum (fromage gras)
Pecorino, autres [voir ci-dessus pour le Canestrato (Pecorino siciliano) et le Pecorino romano]	Italie	v. Pecorino romano	les variétés de Pecorino sont obtenues selon le même procédé de fabrication que le Canestrato (Pecorino siciliano) et le Pecorino romano. Le poids et les dimensions sont les mêmes que pour le Pecorino romano. La croûte est généralement de couleur marron, plus ou moins foncée grâce à un traitement au moyen d'une terre spéciale.	--
Pont-L'Evêque	Normandie	pains carrés de 105 à 115 mm de côté; poids minimum de l'extrait sec par pièce: 140 g	fromage à pâte molle fabriqué avec du lait de vache cru emprésuré; pâte malaxée, égouttée, légèrement salée. La maturation peut se faire avec ou sans lavage préalable de la croûte.	40 % au minimum (fromage 3/4 gras)

\*) On tolérera, pour le dédouanement, des écarts jusqu'à 5 % du poids par meule et des dimensions indiqués dans la description (Italico 10 %).

\*\*) Pour l'Italico, il n'existe pas de limitation autonome quant à la forme.

\*\*\*) Liste des marques admises conventionnellement pour l'Italico: voir explication au no 0406. 9011.

Appellation	Zones de production	Forme, dimensions, poids par meule	Caractéristiques	Teneur en graisse sur produit sec
Reblochon (appellation d'origine protégée)	départements de la Savoie et de la Haute-Savoie	pains de forme circulaire, plats; diamètre: 14 cm env.; hauteur: 3,5 cm env.; poids par meule: 450 à 550 g.	croûte qui présente une couleur allant du jaune au jaune orangé, recouverte naturellement en tout ou partie de mousse blanche, lavée pendant la maturation; pâte homogène, très peu ferme; fromage à pâte molle fabriqué avec du lait de vache cru emprésuré; le caillé est pressé, mais non chauffé; il n'est que légèrement salé. Teneur en matière sèche: au minimum 45 %.	45 % au minimum (fromage gras)
Ricotta romana	Italie	pains d'un diamètre de base de: 15 à 20 cm*); hauteur: 7-10 cm*); poids par meule: 1300-1800 g*)	pâte humide, blanche, granuleuse, tendre, à saveur douce, délicate, fondant au palais; fromage de séré, fabriqué avec du petit-lait de brebis en précipitant son albumine et ses résidus de matière grasse par réchauffage à 75/80 °C et cuisson à 90/93 °C. Le séré formé est recueilli et mis dans des moules.	60 % au minimum
Saint-Nectaire Petit Saint-Nectaire (appellation d'origine protégée)	Mont-Dore et Monts du Cézallier, situés aux confins des départements du Puy-de-Dôme et du Cantal, à une altitude supérieure à 750 m	meules cylindriques. Saint-Nectaire: diamètre: 21 cm env.; hauteur: 5 cm env.; poids par meule: 1,750 kg environ. Petit Saint-Nectaire: diamètre: 18 cm env.; hauteur: 4,5 cm env.; poids par meule: 1 kg environ.	croûte fleurie, c'est-à-dire à moisissures grises offrant des zones blanches, jaunes et rouges; pâte demi-ferme, homogène, pressée à la main, salée; fromage fermier, fabriqué avec du lait de vache frais et entier, caillé sitôt la traite; caillage à l'aide de présure; rompage du caillé jusqu'à la grosseur du grain de blé ou du petit pois, pressage manuel dans des moules de 21 cm de diamètre; égouttage dans la presse en bois pendant 24 heures; maturation préalable dans des locaux bien aérés pendant une à deux semaines; remise aux marchands ou aux coopératives, auprès desquels s'achève la maturation. Teneur en matière sèche: au moins 56 %.  <b>Identification:</b> Les meules doivent être munies de la marque en caséine orange ou verte prescrite officiellement, formée de lettres et de chiffres indiquant la zone de production et le fabricant.	45 % au minimum (fromage gras)

\*) On tolérera, pour le dédouanement, des écarts jusqu'à 5 % du poids par meule et des dimensions indiqués dans la description.

### III. Dispositions particulières pour l'importation de certains fromages en provenance de la CE

Aux termes de l'annexe 3 de l'accord agricole du 21 juin 1999 entre la Suisse et la Communauté européenne, les échanges transfrontaliers de fromage sont placés sous le régime du libre-échange à compter du 1er juin 2007. Le fromage et la caillebotte du numéro de tarif 0406 provenant de l'UE peuvent être importés en franchise de droits de douane sans restriction quantitative. En plus des dispositions relatives à l'origine, il faut observer l'interdiction des remboursements à l'exportation.

#### 0407. Oeufs d'oiseaux, en coquilles, frais, conservés ou cuits

La présente position couvre les oeufs fertilisés destinés à l'incubation et les autres oeufs frais (même réfrigérés) de tous les oiseaux. Elle comprend également les oeufs conservés ou cuits, en coquilles.

#### 0408. Oeufs d'oiseaux, dépourvus de leurs coquilles, et jaunes d'oeufs, frais, séchés, cuits à l'eau ou à la vapeur, moulés, congelés ou autrement conservés, même additionnés de sucre ou d'autres édulcorants

Cette position comprend les oeufs entiers dépourvus de leur coquille et les jaunes d'oeufs. Les produits de la présente position peuvent être frais, séchés, cuits à la vapeur ou dans l'eau bouillante, moulés (oeufs dits "longs" de forme cylindrique, par exemple), congelés ou autrement conservés. Tous ces produits, même additionnés de sucre ou d'autres édulcorants, relèvent de cette position, qu'ils soient destinés à des fins alimentaires ou à des usages techniques (en tannerie, par exemple).

*Sont exclus de la présente position:*

- a) *L'huile de jaune d'oeuf (n° 1506).*
- b) *Les préparations à base d'oeufs contenant un assaisonnement, des épices ou d'autres additifs (n° 2106).*
- c) *La lécithine (n° 2923).*
- d) *Les blancs d'oeufs présentés isolément (albumine) (n° 3502).*

#### **0409. Miel naturel**

La présente position comprend le miel d'abeilles (*Apis mellifera*) ou d'autres insectes, centrifugé, en rayons ou contenant des morceaux de rayons, sans adjonction de sucre ou d'autres matières. Les miels de l'espèce peuvent être désignés par le nom de la fleur dont ils sont issus, ou compte tenu de leur origine ou encore de leur couleur.

*Les succédanés du miel et les mélanges de miel naturel avec des succédanés du miel relèvent du n° 1702.*

#### **0410. Insectes et autres produits comestibles d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs**

La présente position couvre les insectes, tels qu'ils sont définis dans la Note 6 du présent Chapitre, et les autres produits d'origine animale propres à la consommation humaine, non dénommés ni compris dans d'autres positions de la Nomenclature. Cependant les insectes non vivants, impropres à l'alimentation humaine (y compris sous forme des farines ou de poudres) relèvent du n° 0511.

Elle couvre, en particulier:

- 1) Les oeufs de tortues. Ces oeufs, pondus par certaines espèces aquatiques (tortues de mer ou tortues fluviales), peuvent être frais, séchés ou autrement conservés.

*L'huile d'oeufs de tortues relève, en revanche, du n° 1506.*

- 2) Les nids de salanganes, dénommés improprement nids d'hirondelles. Ces nids sont constitués par une substance sécrétée par l'animal et qui se solidifie rapidement au contact de l'air.

Ils peuvent être à l'état brut ou avoir subi des traitements destinés à les débarrasser des plumes, duvets, poussières et autres impuretés afin de les rendre consommables. Dans cet état, ils se présentent généralement sous forme de lanières ou de fils de couleur blanchâtre.

Très riches en protéines, les nids de salanganes sont utilisés presque exclusivement pour la confection de soupes, de potages ou d'autres préparations alimentaires.

*La présente position ne comprend pas le sang d'animal, même comestible, liquide ou desséché (n°s 0511 ou 3002).*