

SECRET

GENERAL AGREEMENT
ON TARIFFS AND
TRADE

ACCORD GENERAL SUR
LES TARIFS DOUANIERS
ET LE COMMERCE

No. 224
SECRET/269/Add.1
13 March 1981

ARTICLE XXVIII:5 NEGOTIATIONS

Schedule LIX - Switzerland

Addendum

The following communication has been received by the secretariat.

The delegations of Switzerland the European Communities have concluded their negotiations under Article XXVIII for the modification or withdrawal of concessions provided for in Schedule LIX - Switzerland, with the results that are set out in the report attached.¹

Signed for the
Delegation of Switzerland

Signed for the Delegation
of the Commission of
the European Communities

20 February 1981

NEGOCIATIONS AU TITRE DE L'ARTICLE XXVIII:5

Liste LIX - Suisse

Addendum

Le secrétariat a reçu la communication suivante.

Les délégations de la Suisse et des Communautés européennes ont terminé leurs négociations au titre de l'article XXVIII en vue de la modification ou du retrait de concessions reprises dans la Liste LIX - Suisse et dont les résultats sont indiqués dans le rapport ci-joint.¹

Signé au nom de la
délégation suisse

Signé au nom de la
délégation de la Commission
des Communautés européennes

20 février 1981

¹ French only/Français seulement

ASS

Résultats des négociations engagées au titre de
l'article XXVIII en vue de la modification ou
du retrait de concessions reprises dans la
Liste LIX-Suisse

Modifications apportées à la Liste LIX-Suisse

Droits consolidés à modifier

Position du tarif	Désignation des produits	Taux des droits consolidés dans les Listes en vigueur	Taux des droits qui doivent être consolidés
0404.ex 10 ^{*1)}	Mozzarella	Frs. par 100kg brut 30.--	Frs. par 100kg brut 40.--
0404.ex 22 ^{**}	Grana	25.--	-
0404.ex 22 ^{**}	Parmigiano Reggiano et Grana Padano		25.--

Annexe: Normes et caractéristiques auxquelles les fromages mentionnés sous position 0404.ex 10¹⁾ et ex 22 doivent satisfaire pour être admis aux droits consolidés.

1) Sous-position actuelle: 0404.ex 12

Texte actuellement en vigueur

Le lait de vache ou de buffle cru, entier est 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 noisette et laissé mûrir dans le petit lait jusqu'à ce qu'il ait atteint la maturation nécessaire pour obtenir le filage. La pâte séparée du petit lait est coupée en longues bandes et filée à l'aide d'eau bouillante dans des récipients adéquats. Enfin, la pâte est formée.

Pâte : humide, de couleur blanche, tendre et compacte

Saveur : douce, légèrement acidulée

Forme : "à fiaschetto", sphérique, ovoïde, parallépipède

Poids : 50 g à 1 kg

Matière grasse par rapport à l'extrait sec : 44 % au minimum

Nouveau texte

Le lait de vache ou de bufflonne entier est coagulé par adjonction de ferments lactiques et de présure liquide à la température de 35°C.

Le caillé est tranché en petits morceaux de la grosseur d'une noisette et laissé mûrir dans le petit lait jusqu'à ce qu'il ait atteint la maturation nécessaire pour obtenir le filage. La pâte séparée du petit lait est coupée en longues bandes et filée à l'aide d'eau bouillante dans des récipients adéquats. Enfin, la pâte est formée.

Pâte : humide, de couleur blanche, tendre et compacte

Saveur : douce, légèrement acidulée

Forme : "à fiaschetto", sphérique, ovoïde, parallépipède

Poids : 100 g à 1,5 kg (1)

Matière grasse par rapport à l'extrait sec : 44 % au minimum

Teneur en eau dans la matière non grasse : supérieure à 62 %

(1) On tolérera, pour le dédouanement, des écarts jusqu'à 5 % du poids par meule indiqué dans la description ci-dessus.

Notes additionnelles à la concession

a) L'admission dans cette sous-position est en outre subordonnée aux conditions à déterminer par les autorités compétentes.

Nouveau texte

- b) La Suisse se réserve la possibilité de percevoir, en sus du droit consolidé, un supplément de prix, ne dépassant pas celui fixé pour la position 0404.14.

** Grana

Texte actuellement en vigueur

Grana padano

Fromage demi-gras à pâte dure, cuit et 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. Ce lait est coagulé avec acidité de fermentation, après repos et écrémage partiel obtenu sous l'influence de la pesanteur. On le confectionne durant toute l'année.

Forme : cylindrique, à tronc légèrement convexe ou presque droit, faces planes légèrement ourlées

Dimensions: diamètre de 35 à 45 cm; hauteur du tronc de 18 à 25 cm

Poids : de 24 à 40 kg par meule

Confection extérieure: couleur foncée, huileuse

Couleur de la pâte : blanche ou jaune paille

Arôme et saveur caractéristiques de la pâte: parfum délicat non piquant

Structure de la pâte: finement granuleuse, fracture radiale en écailles

Nouveau texte

a) Parmigiano Reggiano: conformité aux descriptions et caractéristiques (1) inscrites dans l'Annexe A de la Convention internationale sur l'emploi des appellations d'origine et dénominations de fromages des 1^{er} juin / 18 juillet 1951 et ses modifications ultérieures. En outre, le Parmigiano Reggiano doit correspondre aux critères suivants:

Teneur en eau: 32 % au maximum

Aspect de la croûte : couleur foncée, huileuse ou naturelle, jaune or

b) Grana padano: conformité aux normes et caractéristiques (1) suivantes:

Fromage demi-gras à pâte dure, cuit et 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. Ce lait est coagulé avec acidité de fermentation, après repos et écrémage partiel obtenu sous l'influence de la pesanteur ("affioramento"). On le confectionne durant toute l'année.

Forme : cylindrique, à tronc légèrement convexe ou presque droit, faces planes légèrement ourlées

Dimensions: diamètre de 35 à 45 cm (1); hauteur du tronc de 18 à 25 cm (1)

Poids : de 24 à 40 kg par meule (1)

Texte actuellement en vigueur

Ouverture : à peine visible

Epaisseur de la croûte : de 4 à 8 mm

Maturation : naturelle, effectuée par conservation du produit dans un local à température de 15 à 22 °C

Matière grasse par rapport à l'extrait sec : 32 % au minimum

Il existe d'autres variantes de fromages Grana (Grana Lodigiano et Grana Lombardo) dont les caractéristiques sont les mêmes, avec la différence que la teneur en matière grasse est de 25 % au minimum pour le Grana Lodigiano et de 27 % pour le Grana Lombardo.

Remarque pour tous les fromages de type Grana

Pour l'admission des fromages du type Grana aux taux consolidés, les autorités douanières suisses se conformeront à la pratique en vigueur depuis de nombreuses années.

Nouveau texte

Aspect de la croûte : couleur foncée, huileuse ou couleur naturelle, jaune or

Couleur de la pâte : blanche ou jaune paille

Arôme et saveur caractéristiques de la pâte : parfum délicat non piquant

Structure de la pâte : finement granuleuse, fracture radiale en écailles

Ouverture : à peine visible

Epaisseur de la croûte : de 4 à 8 mm

Maturation : naturelle, effectuée par conservation du produit dans un local à température de 15 à 22 °C

Matière grasse par rapport à l'extrait sec: 32 % au minimum

Teneur en eau: 33,2 % au maximum

Zone de production:

Territoire des provinces de:
 Alessandria, Asti,
 Cuneo, Novara, Torino,
 Vercelli, Bergamo,
 Brescia, Como, Cremona,
 Mantova (à gauche du Pô),
 Milano, Pavia,
 Sondrio, Varese, Trent,
 Padova, Rovigo, Treviso,
 Venezia, Verona, Vicenza,
 Bologna (à droite du Reno),
 Ferrara, Forli,
 Piacenza et Ravenna

Nouveau texte

c) Tous ces fromages doivent porter le marquage du "consorzio" compétent

(1) On tolérera pour le dédouanement des écarts jusqu'à 5 % du poids par meule (Parmigiano Reggiano: aucune tolérance pour les meules de moins de 24 kg) et des dimensions indiquées dans la description.