



Recueil des lois fédérales

N° 1 12 janvier 1982

- 2 Versement d'allocations de renchérissement au personnel fédéral dès le 1^{er} janvier 1982
- 3 Désignation des fromages suisses
- 21 Frais d'administration des caisses de chômage de 1980 à l'abrogation du régime transitoire
- 23 Décisions en cas de recours concernant les frais d'administration de l'assurance-chômage
- 26 Nombre de chevaux admis à l'importation
- 27 Commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction. Convention

Ordonnance concernant le versement d'allocations de renchérissement au personnel fédéral dès le 1^{er} janvier 1982

du 21 décembre 1981

Le Conseil fédéral suisse,

vu les articles 2 et 4 de l'arrêté fédéral du 25 juin 1976¹⁾ concernant les allocations de renchérissement accordées au personnel fédéral, et en application de l'article premier, 1^{er} alinéa, de l'ordonnance du Conseil fédéral du 15 décembre 1980²⁾ concernant le versement d'allocations de renchérissement au personnel fédéral de 1981 à 1984,

arrête:

Article premier Montant de l'allocation de renchérissement et compétence

¹ L'allocation de renchérissement accordée au personnel fédéral s'élève, dès le 1^{er} janvier 1982, à 9,5 pour cent de la rétribution déterminante.

² L'allocation versée en sus du traitement annuel s'élève à 3029 francs au moins.

³ Le Département fédéral des finances est chargé de l'exécution.

Art. 2 Dispositions finales

¹ L'ordonnance du 24 juin 1981³⁾ concernant le versement d'allocations de renchérissement au personnel fédéral est abrogée.

² La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 1982.

21 décembre 1981

Au nom du Conseil fédéral suisse:

Le président de la Confédération, Furgler

Le chancelier de la Confédération, Buser

27213

RS 172.221.153.011

¹⁾ RS 172.221.153.0

²⁾ RS 172.221.153.01

³⁾ RO 1981 878

Ordonnance réglant la désignation des fromages suisses

du 10 décembre 1981

Le Département fédéral de l'intérieur,

vu l'article 84, 2^e alinéa, de l'ordonnance du 26 mai 1936¹⁾ sur les denrées alimentaires,

arrête:

Article premier

Il est permis d'employer des appellations d'origine, des indications de provenance ou des noms de sortes pour les fromages énumérés ci-après, à condition qu'ils répondent aux exigences des annexes 1 à 3.

1. Fromages avec appellations d'origine (annexe 1):
 - 1.1 Appenzell;
 - 1.2 Sbrinz (Brienzi);
 - 1.3 Vacherin fribourgeois;
 - 1.4 Tête de moine (Bellelay);
 - 1.5 Fromage à raclette valaisan;
 - 1.6 Fromage glaronais aux herbes (Schabziger).
2. Fromages avec indications de provenance (annexe 2):
 - 2.1 Emmental;
 - 2.2 Gruyère;
 - 2.3 Vacherin Mont-d'Or.
3. Fromages avec noms de sortes (annexe 3):
 - 3.1 Tilsit;
 - 3.2 Tilsit pasteurisé;
 - 3.3 Fromage à raclette.

Art. 2

¹ Sont abrogées:

- a. L'ordonnance n° 1 du Département fédéral de l'intérieur, du 11 août 1962²⁾, réglant la désignation des sortes de fromages traditionnellement fabriquées en Suisse;

RS 817.141

¹⁾ RS 817.02; RO 1981 2004

²⁾ RO 1962 951, 1968 395

b. L'ordonnance n° 2 du Département fédéral de l'intérieur, du 11 août 1962¹⁾, réglant la désignation des sortes de fromages indigènes et étrangères conformément à la convention de Stresa.

² La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 1982.

10 décembre 1981

Département fédéral de l'intérieur:
Hürlimann

27198

¹⁾ RO 1962 957

1. Fromages avec appellations d'origine

1.1 Appenzell

a. *Appellation d'origine*

Appenzell (en français), Appenzeller (en allemand), Appenzell (en italien).

b. *Région de fabrication*

Les cantons d'Appenzell Rh.-Ext., d'Appenzell Rh.-Int., de Saint-Gall et de Thurgovie.

c. *Mode de fabrication et traitement*

L'appenzell est fabriqué avec du lait de fromagerie cru, soumis à l'action de cultures de bactéries lactiques et de la présure. Le caillé chauffé à 42°C au minimum est pressé. Pour obtenir la formation de morge sur la croûte, le fromage est salé et traité régulièrement avec de la «Sulz» (morge) pendant la maturation. L'emploi de colorants pour colorer la croûte, de même que des substances d'enrobage et de traitement du fromage admises par l'office fédéral est permis.

d. *Additifs*

Néant.

e. *Maturation*

L'appenzell est prêt à la consommation au plus tôt au bout de 90 jours.

f. *Description*

Forme et aspect:	meule à croûte élastique, de couleur jaune-brunâtre, enduite de morge
Hauteur:	7 à 9 cm
Diamètre:	30 à 33 cm
Poids:	6 à 8 kg
Ouverture:	en majorité de 3 à 6 mm de diamètre, ronde, mate à légèrement brillante, plutôt rare, régulièrement répartie
Pâte:	se prêtant à la coupe, de couleur ivoire à jaune pâle
Saveur:	aromatique, s'accroissant avec la maturation

g. *Composition*

Teneur en matière grasse:	– au minimum 50 pour cent en poids de matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES) – au minimum 29 pour cent en poids de matière grasse dans le fromage
Consistance:	– mi-dure; teneur en eau du fromage dégraissé 55 à 62 pour cent en poids (tefd) – au maximum 42 pour cent en poids d'eau, c'est-à-dire au minimum 58 pour cent en poids d'extrait sec dans le fromage.

1.2 **Sbrinz (Brienz)**a. *Appellation d'origine*

Sbrinz (Brienz) (en français), Sbrinz (en allemand), Sbrinz (en italien).

b. *Région de fabrication*

Les cantons de Berne, de Lucerne, d'Uri, de Schwyz, d'Unterwald-le-Haut et d'Unterwald-le-Bas, de Zoug, de Soleure, de Saint-Gall et d'Argovie.

c. *Mode de fabrication et traitement*

Le sbrinz est fabriqué avec du lait de fromagerie cru, soumis à l'action de cultures de bactéries lactiques et de la présure. Le caillé chauffé à 55°C au minimum est pressé. Pendant la maturation le fromage est stocké au cours de deux périodes d'au moins 4 semaines chacune à la température de 20°C («graissage»). L'emploi des substances d'enrobage et de traitement du fromage admises par l'office fédéral est permis.

d. *Additifs*

Néant.

e. *Maturation*

Le sbrinz est prêt à la consommation au plus tôt au bout de 330 jours.

f. *Description*

Forme et aspect:	meule à croûte solide et sèche, de couleur jaune-brun
Hauteur:	10 à 14 cm
Diamètre:	50 à 70 cm
Poids:	20 à 45 kg

Ouverture:	en règle générale aucune, éventuellement quelques isolées jusqu'à 0,5 cm de diamètre, rondes, mates à brillantes, régulièrement réparties
Pâte:	pouvant être râpée, rabotée et coupée au couteau; de couleur ivoire à jaune pâle
Saveur:	aromatique, s'accroissant avec la maturation

g. *Composition*

Teneur en matière grasse:	<ul style="list-style-type: none">- au minimum 45 pour cent en poids de matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES)- au minimum 29,5 pour cent en poids de matière grasse dans le fromage
Consistance:	<ul style="list-style-type: none">- extra-dure; teneur en eau du fromage dégraissé ne dépassant pas 50 pour cent en poids (tefd)- au maximum 35 pour cent en poids d'eau, c'est-à-dire au minimum 65 pour cent en poids d'extrait sec dans le fromage.

1.3 Vacherin fribourgeois

a. *Appellation d'origine*

Vacherin fribourgeois (en français), Freiburger Vacherin (en allemand), Vacherin friborghese (en italien).

b. *Région de fabrication*

Le canton de Fribourg.

c. *Mode de fabrication et traitement*

Le vacherin fribourgeois est fabriqué avec du lait de fromagerie cru ou pasteurisé, soumis à l'action de cultures de bactéries lactiques et de la présure. Le caillé chauffé au minimum à 32°C est pressé. Pour obtenir la formation de morge sur la croûte, le fromage est traité régulièrement avec du *Brévi bacterium linens* et de l'eau salée pendant la maturation.

d. *Additifs*

Du chlorure de calcium, lors de l'emploi de lait pasteurisé.

e. *Maturation*

Le vacherin fribourgeois est prêt à la consommation au plus tôt au bout de 60 jours.

f. Description

Forme et aspect:	meule à la croûte de couleur jaune à gris-brun, enduite de morge
Hauteur:	6 à 9 cm
Diamètre:	30 à 40 cm
Poids:	6 à 10 kg
Ouverture:	en règle générale rare
Pâte:	se prêtant à la coupe, de couleur ivoire à jaune pâle
Saveur:	douce, aromatique au fur et à mesure de la maturation

g. Composition

Teneur en matière grasse:	– au minimum 45 pour cent en poids de matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES) – au minimum 23 pour cent en poids de matière grasse dans le fromage
Consistance:	– demi-molle; teneur en eau du fromage dégraissé 63 à 66 pour cent en poids (tefd) – au maximum 48 pour cent en poids d'eau, c'est-à-dire au minimum 52 pour cent en poids d'extrait sec dans le fromage.

1.4 Tête de moine (Bellelay)**a. Appellation d'origine**

Tête de moine (Bellelay) (en français), Tête de Moine (Bellelay) (en allemand), Tête de moine (Bellelay) (en italien).

b. Région de fabrication

Les districts des Franches-Montagnes (JU), de Moutier (BE) et de Courtelary (BE).

c. Mode de fabrication et traitement

Le Tête de moine est fabriqué avec du lait de fromagerie cru, soumis à l'action de cultures de bactéries lactiques et de la présure. Le caillé chauffé à 43°C au minimum est pressé. Pour obtenir la formation de morge sur la croûte, le fromage est traité régulièrement avec du *Brevibacterium linens* et de l'eau ou de l'eau salée pendant la maturation.

d. Additifs

Néant

e. *Maturation*

Le Tête de moine est prêt à la consommation au plus tôt au bout de 90 jours.

f. *Description*

Forme et aspect:	meule cylindrique à croûte solide, sèche, de couleur brun-rougeâtre
Hauteur:	65 à 100 pour cent du diamètre
Diamètre:	8 à 20 cm
Poids:	0,7 à 4 kg
Ouverture:	1 à 8 mm de diamètre, plutôt rare, petites fentes isolées
Pâte:	fine, se prêtant au raclage et à la coupe, de couleur ivoire à jaune pâle
Saveur:	franche et aromatique, plus marquée au fur et à mesure de la maturation

g. *Composition*

Teneur en matière grasse:	<ul style="list-style-type: none"> – au minimum 51 pour cent en poids de matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES) – au minimum 30 pour cent en poids de matière grasse dans le fromage
Consistance:	<ul style="list-style-type: none"> – mi-dure; teneur en eau du fromage dégraissé 55 à 62 pour cent en poids (tefd) – au maximum 40 pour cent en poids d'eau, c'est-à-dire au minimum 60 pour cent d'extrait sec dans le fromage.

1.5 Fromage à raclette valaisan**a. *Appellation d'origine***

Les fromages désignés comme Fromage à raclette valaisan (en français), Walliser Raclette-Käse (en allemand), Formaggio vallesano da raclette (en italien) portent, incrustée dans la croûte, l'une des appellations d'origine suivantes:

Anniviers	Ausserberg
Arbey	Bagnes
Arbignon	Bagnes-Chaux
Arolla	B-Nendaz (Basse-Nendaz)
Arpalles	Bavon
Arpille	Binn

Binneralp	Lötschental
Boveresse	Marais
Chamoson	Merdechon
Champéry	Miège
Champoussin	Moiry
Chandonne	Mollens
Conthey	Orsières
Corbyre	Ovronnaz
Creux du Mât	Rairettes
Dixence	Roua
Drône	Saint-Martin
Er de Lens	Sapinhaut
Evolène	Savièse
Fey	Saxon
Forclaz	Sembracher
Fouly	Serin-Ayant
Frid	Simplon
Gomser	Sion
Haudères	Spittelmatten
Heida	Tanay
Illiez	Tracuit
Isérables	Tsan
L'Alé	Valais
Larzey	Verbier
Le Cœur	Vex
Le Tronc	Vissoie
Les Planches	Wallis
Lettaz	Wasmer

b. *Région de fabrication*

Les régions mentionnées sous la lettre a.

c. *Mode de fabrication et traitement*

Le fromage à raclette valaisan est fabriqué avec du lait cru, soumis à l'action de cultures de bactéries lactiques et de la présure. Le caillé chauffé à 35°C au minimum est pressé. Le grain n'est pas lavé. Pour obtenir la formation de morge sur la croûte, le fromage est traité régulièrement avec du *Brevibacterium linens* et de l'eau salée pendant la maturation.

d. *Additifs*

Néant.

e. *Maturation*

Le fromage à raclette valaisan est prêt à la consommation au plus tôt au bout de 90 jours.

f. Description

Forme et aspect :	meule à croûte de couleur rouge-brun, enduite de morge
Hauteur :	6 à 7 cm
Diamètre :	30 à 42 cm
Poids :	5 à 7 kg
Ouverture :	en majorité de 2 à 3 mm de diamètre, ronde, plutôt rare, régulièrement répartie
Pâte :	se prêtant à la coupe et à la fonte, de couleur ivoire à jaune pâle, douce, plus aromatique au fur et à mesure de la maturation

g. Composition

Teneur en matière grasse :	<ul style="list-style-type: none">– au minimum 50 pour cent en poids de matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES)– au minimum 29 pour cent en poids de matière grasse dans le fromage
Consistance :	<ul style="list-style-type: none">– demi-dure; teneur en eau du fromage dégraissé 55 à 62 pour cent en poids (tefd)– au maximum 42,5 pour cent en poids, c'est-à-dire au minimum 57,5 pour cent en poids d'extrait sec dans le fromage.

1.6 Fromage glaronais aux herbes (Schabziger)*a. Appellation d'origine*

Fromage glaronais aux herbes (Schabziger) (en français), Glarner Kräuterkäse (Schabziger) (en allemand), Formaggio alle erbe glarone (Schabziger) (en italien).

b. Région de fabrication

Le canton de Glaris.

c. Mode de fabrication et traitement

Le fromage glaronais aux herbes est fabriqué avec du lait écrémé cru additionné de cultures de bactéries lactiques, de levures et de bactéries butyriques et coagulé par acidification à chaud à l'aide d'acide lactique ou acétique. Le caillé est conservé dans les récipients de maturation pendant au moins 20 jours à la température de 18 à 20°C, afin de subir la fermentation butyrique. Il est ensuite moulu, salé, additionné d'herbes et pressé.

d. *Ingrédients*

Des herbes (en particulier du trèfle à Schabziger).

e. *Maturation*

Le fromage glaronais aux herbes est prêt à la consommation au plus tôt au bout de 20 jours.

f. *Description*

Forme et aspect:	petits «pains» coniques, sans croûte
Hauteur:	5,3 à 8,5 cm
Diamètre:	3,1 à 5,6 cm
Poids:	50 à 200 g
Ouverture:	néant
Pâte:	se prêtant à la coupe, de couleur verdâtre
Saveur:	aromatique, nettement piquante

g. *Composition*

Teneur en matière grasse:	– au maximum 3 pour cent en poids de matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES) – au maximum 2,5 pour cent en poids de matière grasse dans le fromage
---------------------------	---

Consistance:	<i>pains mous</i>
	demi-dure:
	– teneur en eau du fromage dégraissé 55 à 62 pour cent en poids (tefd) – teneur en eau au maximum 60 pour cent en poids, soit au minimum 40 pour cent en poids d'extrait sec dans le fromage

pains durs

dure:
– teneur en eau du fromage dégraissé 51 à 54 pour cent en poids (tefd) – teneur en eau au maximum 36 pour cent en poids, soit au minimum 64 pour cent en poids d'extrait sec dans le fromage.

2. Fromages avec indications de provenance

2.1 Emmental

a. *Indication de provenance*

Emmental (en français), Emmentaler (en allemand), Emmental (en italien).

b. *Région de fabrication*

Fabriqu \acute{e} principalement dans la partie al \acute{e} manique de la Suisse, \acute{a} l'exception des cantons de B \acute{a} le-Ville, de B \acute{a} le-Campagne, de Schaffhouse, des Grisons, d'Uri, d'Unterwald-le-Haut et d'Unterwald-le-Bas.

c. *Mode de fabrication et traitement*

L'emmental est fabriqu \acute{e} avec du lait de fromagerie cru, soumis \acute{a} l'action de cultures de bact \acute{e} ries lactiques et propioniques et de la pr \acute{e} sure. Le caill \acute{e} chauff \acute{e} \acute{a} 50°C au minimum est press \acute{e} . Le fromage est m \acute{u} ri pendant environ quatre semaines \acute{a} la temp \acute{e} rature de 20°C au minimum. L'emploi de colorants pour colorer la cro \acute{u} te, de m \acute{e} me que des substances d'enrobage et de traitement du fromage admises par l'office f \acute{e} d \acute{e} ral est permis.

d. *Additifs*

N \acute{e} ant

e. *Maturation*

L'emmental est pr \acute{e} t \acute{a} la consommation au plus t \acute{o} t au bout de 90 jours.

f. *Description*

Forme et aspect:	meule \acute{a} cro \acute{u} te solide et s \acute{e} che, de couleur jaune-brun
Hauteur:	13 \acute{a} 25 cm
Diam \acute{e} tre:	70 \acute{a} 100 cm
Poids:	60 \acute{a} 130 kg
Ouverture:	en majorit \acute{e} de 1 \acute{a} 3 cm de diam \acute{e} tre ronde, mate \acute{a} brillante, rare \acute{a} abondante, r \acute{e} guli \acute{e} rement r \acute{e} partie
P \acute{a} te:	se pr \acute{e} tant \acute{a} la coupe, de couleur ivoire \acute{a} jaune p \acute{a} le
Saveur:	douce, plus aromatique au fur et \acute{a} mesure des progr \acute{e} s de la maturation

g. *Composition*

- Teneur en matière grasse: – au minimum 45 pour cent en poids de matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES)
– au minimum 27,5 pour cent en poids de matière grasse dans le fromage
- Consistance: – dure; teneur en eau du fromage dégraissé 51 à 54 pour cent en poids (tefd)
– au maximum 39 pour cent en poids d'eau, c'est-à-dire au minimum 61 pour cent en poids d'extrait sec dans le fromage.

2.2 Gruyère

a. *Indication de provenance*

Gruyère (en français), Greyerzer (en allemand), Gruviera (en italien).

b. *Région de fabrication*

Fabriqué principalement en Suisse romande, à l'exception des cantons du Valais et de Genève.

c. *Mode de fabrication et traitement*

Le gruyère est fabriqué avec du lait de fromagerie cru, soumis à l'action de cultures de bactéries lactiques et de la présure. Le caillé chauffé à 50°C au minimum est pressé. Pour obtenir la formation de morge sur la croûte le fromage est traité régulièrement avec du *Brevibacterium linens* et de l'eau salée pendant la maturation. L'emploi de colorants pour colorer la croûte, de même que des substances d'enrobage et de traitement du fromage admises par l'office fédéral est permis.

d. *Additifs*

Néant.

e. *Maturation*

Le gruyère est prêt à la consommation au plus tôt au bout de 105 jours.

f. *Description*

- Forme et aspect: meule ou bloc à croûte solide, de couleur brun-jaune, enduite de morge
- Hauteur: 9 à 13 cm
- Diamètre: 40 à 65 cm
- Poids: 20 à 45 kg

Ouverture:	en majorité de 0,5 à 1 cm de diamètre, ronde, mate à brillante, plutôt rare, régulièrement répartie
Pâte:	se prêtant à la coupe, de couleur ivoire à jaune pâle
Saveur:	plutôt piquante, s'accroissant avec la maturation

g. *Composition*

Teneur en matière grasse:	<ul style="list-style-type: none"> - au minimum 45 pour cent en poids de matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES) - au minimum 27,5 pour cent en poids de matière grasse dans le fromage
Consistance:	<ul style="list-style-type: none"> - dure; teneur en eau du fromage dégraissé 51 à 54 pour cent en poids (tefd) - au maximum 39 pour cent d'eau, c'est-à-dire au minimum 61 pour cent en poids d'extrait sec dans le fromage.

2.3 Vacherin Mont d'Or

a. *Indication de provenance*

Vacherin Mont d'Or (en français), Vacherin Mont d'Or (en allemand), Vacherin Mont d'Or (en italien).

b. *Région de fabrication*

Fabriqué dans le Jura vaudois et à son pied.

c. *Mode de fabrication et traitement*

Le vacherin Mont d'Or est fabriqué avec du lait de fromagerie cru, soumis à l'action de cultures de bactéries lactiques et de la présure. Le caillé chauffé à 30°C au minimum est mis en forme. Le fromage est entouré d'un cercle d'écorce de sapin et, pour obtenir la formation de morge sur la croûte, il est traité régulièrement avec du *Brevibacterium linens* et de l'eau salée pendant la maturation.

d. *Additifs*

Néant.

e. *Maturation*

Le vacherin Mont d'Or est prêt à la consommation au plus tôt au bout de 18 jours.

f. Description

Forme et aspect:	meule à la croûte de couleur jaune-rougeâtre à brun, enduite de morge
Hauteur:	4 à 5 cm
Diamètre:	12 à 32 cm
Poids:	500 g à 3 kg
Ouverture:	aucune à quelques-unes isolées d'environ 3 mm, de forme irrégulière
Pâte:	se prêtant à la coupe, devenant coulante au fur et à mesure de la maturation; de couleur ivoire à jaune pâle
Saveur:	douce, influencée par le cercle d'écorce de sapin

g. Composition

Teneur en matière grasse:	– au minimum 50 pour cent en poids de matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES) – au minimum 21 pour cent en poids de matière grasse dans le fromage
Consistance:	– molle; teneur en eau du fromage dégraissé jusqu'à 76 pour cent en poids (tefd) – au maximum 57,5 pour cent en poids d'eau, c'est-à-dire au minimum 42,5 pour cent en poids d'extrait sec dans le fromage.

3. Fromages avec noms de sortes**3.1 Tilsit****a. Nom de sorte**

Tilsit (en français), Tilsiter (en allemand), Tilsit (en italien).

b. Région de fabrication

Fabriqué principalement dans les cantons de Thurgovie, de Saint-Gall et de Zurich.

c. Mode de fabrication et traitement

Le tilsit est fabriqué avec du lait de fromagerie cru, soumis à l'action de cultures de bactéries lactiques et de la présure. Le caillé chauffé à 40°C au minimum est pressé. Pour obtenir la formation de morge sur la croûte, le fromage est traité régulièrement avec du *Brevibacterium linens* et de l'eau salée pendant la maturation. L'emploi de colorants pour colorer la croûte, de même que des substances d'enrobage et de traitement du fromage admises par l'office fédéral est permis.

d. Additifs

Néant

e. Maturation

Le tilsit est prêt à la consommation au plus tôt au bout de 50 jours.

f. Description

Forme et aspect:	meule ou bloc à croûte élastique, de couleur rouge-rouille à brun, enduite de morge		
	Meule	Petite meule	Bloc
Hauteur:	6 à 12 cm	4 à 8 cm	6 à 12 cm
Diamètre:	25 cm	12 à 15 cm	
Longueur:			jusqu'à 50 cm
Largeur:			jusqu'à 30 cm
Poids:	3 à 6 kg	0,8 à 1,5 kg	au max. 20 kg
Ouverture:	en majorité de 3 à 10 mm de diamètre, ronde, mate légèrement brillante, plutôt rare, régulièrement répartie		

Pâte:	se prêtant à la coupe, de couleur ivoire à jaune pâle
Saveur:	douce, plus relevée au fur et à mesure de la maturation

g. Composition

Teneur en matière grasse:	<ul style="list-style-type: none">– au minimum 45 pour cent en poids de matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES)– au minimum 25,5 pour cent en poids de matière grasse dans le fromage
Consistance:	<ul style="list-style-type: none">– mi-dure; teneur en eau du fromage dégraissé 54 à 62 pour cent en poids (tefd)– au maximum 45 pour cent en poids d'eau, c'est-à-dire au minimum 55 pour cent en poids d'extrait sec dans le fromage.

3.2 Tilsit pasteurisé

a. Nom de sorte

Tilsit pasteurisé (en français), Tilsiter pasteurisiert (Past-Tilsiter) (en allemand), Tilsit pastorizzato (en italien).

b. Région de fabrication

Fabriqué principalement dans la partie alémanique de la Suisse.

c. Mode de fabrication et traitement

Le tilsit pasteurisé est fabriqué avec du lait de fromagerie pasteurisé, soumis à l'action de cultures de bactéries lactiques et de la présure. Le caillé chauffé à 36°C au minimum est pressé. Pour obtenir la formation de morge sur la croûte, le fromage est traité régulièrement avec du *Brevibacterium linens* et de l'eau salée pendant la maturation. L'emploi de colorants pour colorer la croûte, de même que des substances d'enrobage et de traitement du fromage admises par l'office fédéral est permis.

d. Additifs

Le chlorure de calcium.

e. Maturation

Le tilsit pasteurisé est prêt à la consommation au plus tôt au bout de 3 semaines.

f. *Description*

Forme et aspect:	meule ou bloc à croûte élastique, rougeâtre, enduite de morge		
	Meule	Petite meule	Bloc
Hauteur:	6 à 10 cm	4 à 8 cm	6 à 12 cm
Diamètre:	25 cm	12 à 15 cm	
Longueur:			jusqu'à 50 cm
Largeur:			jusqu'à 30 cm
Poids:	3 à 6 kg	0,8 à 1,5 kg	au max. 20 kg
Ouverture:	en majorité de 3 à 10 mm de diamètre, ronde, mate légèrement brillante, plutôt rare, régulièrement répartie		
Pâte:	se prêtant à la coupe, de couleur ivoire à jaune pâle		
Saveur:	douce à acidulée		

g. *Composition*

Teneur en matière grasse:	– au minimum 45 pour cent en poids de matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES) – au minimum 24 pour cent en poids de matière grasse dans le fromage
Consistance:	– mi-dure; teneur en eau du fromage dégraissé 54 à 62 pour cent en poids (tefd) – au maximum 48 pour cent en poids d'eau, c'est-à-dire au minimum 52 pour cent en poids d'extrait sec dans le fromage.

3.3 Fromage à raclette

a. *Nom de sorte*

Fromage à raclette (en français), Raclettekäse (en allemand), Formaggio da raclette (en italien).

b. *Région de fabrication*

Toute la Suisse.

c. *Mode de fabrication et traitement*

Le fromage à raclette est fabriqué avec du lait de fromagerie pasteurisé ou cru, soumis à l'action de cultures de bactéries lactiques et de la présure. Le caillé chauffé à 35 à 42°C est pressé. En règle générale, le grain est lavé. Pour obtenir la formation de morge sur la croûte, le fromage est

traité régulièrement avec du *Brevibacterium linens* et de l'eau salée pendant la maturation.

d. *Additifs*

Du chlorure de calcium, si on utilise du lait pasteurisé.

e. *Maturation*

Le fromage à raclette est prêt à la consommation au plus tôt au bout de 60 jours.

f. *Description*

Forme et aspect:	meule ou bloc à croûte brun-rouge, enduite de morge
Hauteur:	6 à 8 cm
Diamètre:	29 à 42 cm
Poids:	4,8 à 7,5 kg
Ouverture:	nulle ou rare (en majorité de 2 à 3 mm, arrondie)
Pâte:	se prêtant particulièrement à la fonte, de même qu'à la coupe, de couleur ivoire à jaune pâle
Saveur:	douce, plus aromatique au fur et à mesure de la maturation
Marquage:	incrustation suivante au moins une fois sur le talon du fromage en caractères de 2 cm de haut: «RACLETTE»

g. *Composition*

Teneur en matière grasse:	– au minimum 45 pour cent en poids de matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES) – au minimum 24,75 pour cent en poids de matière grasse dans le fromage
Consistance:	– mi-dure; teneur en eau du fromage dégraissé 55 à 62 pour cent en poids (tefd) – au maximum 45 pour cent en poids d'eau, c'est-à-dire au minimum 55 pour cent en poids d'extrait sec dans le fromage.

Ordonnance sur les frais d'administration des caisses de chômage de 1980 à l'abrogation du régime transitoire

Modification du 15 décembre 1981

Le Département fédéral de l'économie publique
arrête:

I

L'ordonnance du 2 août 1979¹⁾ sur les frais d'administration des caisses de chômage de 1980 à l'abrogation du régime transitoire est modifiée comme il suit:

Art. 1^{er}, 1^{er} al., première phrase

¹ A titre d'indemnisation des frais fixes, le fondateur d'une caisse de chômage reçoit, par année, un montant forfaitaire de 5320 francs pour chaque poste de travail pris en compte. . . .

Art. 2, 1^{er} al., deuxième phrase

¹ . . . Pour calculer l'indemnité minimum, on tient compte d'un montant de 45 750 francs par unité de main-d'œuvre.

Art. 2, 2^e al., let. c

² . . .

- c. Pour les caisses occupant deux unités de main-d'œuvre au plus; en l'occurrence, il est possible de tenir compte des frais effectifs de personnel jusqu'à 53 200 francs au plus par unité de main-d'œuvre.

Art. 3, 1^{er} al., première phrase

¹ Sous réserve du 2^e alinéa, on attribuera au fondateur d'une caisse, à titre d'indemnisation des frais variables, 106 francs pour chacun des cas d'indemnisation traités dans l'année, concernant le chômage complet, et 69 francs pour chacun des cas concernant le chômage partiel. . . .

¹⁾ RS 837.12

II

¹ Ces modifications compensent le renchérissement de juin 1980 à juin 1981 (indice suisse des prix à la consommation juin 1980 = 108,5 points, juin 1981 = 115,4 points).

² Ces taux s'appliquent pour la première fois à l'indemnisation des frais administratifs de l'exercice 1981.

³ La présente modification entre en vigueur le 1^{er} janvier 1982.

15 décembre 1981

Département fédéral de l'économie publique:
Honegger

27207

Ordonnance sur les décisions en cas de recours concernant les frais d'administration de l'assurance-chômage

du 23 décembre 1981

Le Département fédéral de l'économie publique,

vu l'article 64, 7^e alinéa, de l'ordonnance du 14 mars 1977¹⁾ sur l'assurance-chômage (OAC),

arrête:

Article premier Sous-commission de recours

La commission de surveillance du fonds de compensation de l'assurance-chômage désigne parmi ses membres ceux qui constituent la sous-commission de recours à laquelle elle transmet pour décision les recours des caisses de chômage concernant les frais d'administration et les cas qui lui sont soumis par l'organe de compensation (art. 64, 6^e al., OAC).

Art. 2 Composition

¹ La sous-commission de recours comprend, en tant que président, le vice-président de la commission de surveillance ainsi que deux représentants des employeurs, deux des travailleurs et deux des cantons à titre de membres ordinaires ainsi qu'un représentant des employeurs, un des travailleurs et un des cantons comme membres suppléants.

² La commission de surveillance désigne parmi les membres ordinaires de la sous-commission deux vice-présidents.

Art. 3 Débats et décision

¹ Le président dirige les débats. Lorsque ce dernier est empêché de prendre part aux débats, il en confie la direction à l'un des deux vice-présidents. Le président décide en outre s'il y a lieu de faire appel aux membres suppléants.

² Cinq membres ou suppléants au moins doivent prendre part aux délibérations et aux décisions.

³ La sous-commission décide à la majorité des membres présents. Le président vote. En cas d'égalité de voix, celle du président est prépondérante.

⁴ La sous-commission peut trancher les recours par voie de circulation, à condition que la décision soit prise à l'unanimité.

RS 837.13

¹⁾ **RS 837.11**

Art. 4 Renvoi à la commission de surveillance

¹ La sous-commission de recours peut décider qu'un recours ou qu'un cas soumis par l'organe de compensation en vertu de l'article 64, 6^e alinéa, OAC, soit soumis pour décision à la commission. Elle peut prendre une telle décision par voie de circulation à condition qu'elle se prononce à l'unanimité.

² La commission délibère et statue sous la conduite du président de la sous-commission de recours. Neuf membres au moins de la commission doivent prendre part aux délibérations et aux décisions. Les articles 3, 3^e alinéa, et 5 à 10 sont applicables par analogie.

Art. 5 Secret de fonction

¹ Les membres sont tenus de garder le secret sur les faits dont ils ont connaissance dans l'exercice de leur fonction.

² Le Département fédéral de l'économie publique est autorité supérieure au sens de l'article 320, chiffre 2, du code pénal suisse¹⁾.

Art. 6 Indemnité

Le Département fédéral de l'économie publique fixe l'indemnité que perçoivent les membres.

Art. 7 Secrétariat

Le secrétariat, la tenue du procès-verbal ainsi que les services de caisse et de comptabilité incombent au secrétariat général du Département fédéral de l'économie publique. Celui-là assiste le président pour l'instruction des recours et des cas soumis pour décision.

Art. 8 Attributions et obligations du président

¹ Le président doit notamment:

- a. Convoquer la sous-commission;
- b. Se charger de l'instruction des recours. Il peut faire appel à la collaboration d'un ou de plusieurs membres de la sous-commission ou du secrétariat;
- c. Ordonner au besoin de prendre une décision par voie de circulation;
- d. Contrôler l'activité du secrétariat;
- e. Prendre les décisions incidentes.

² L'instruction close, le président désigne un ou plusieurs rapporteurs qui doivent présenter un rapport et faire une proposition.

³ Le président met en circulation les pièces du recours parmi les membres qui sont appelés à trancher.

¹⁾ RS 311.0

⁴ Le président présente un rapport annuel à la commission de surveillance sur l'activité de la sous-commission de recours.

Art. 9 Communication

Les décisions sont communiquées aux caisses de chômage intéressées, à l'organe de compensation ainsi qu'à tous les membres de la commission de surveillance.

Art. 10 Procédure de recours

Pour le reste, les dispositions générales de la procédure administrative fédérale s'appliquent à la procédure de recours.

Art. 11 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 1982.

23 décembre 1981

Département fédéral de l'économie publique:
Honegger

27219

Ordonnance fixant le nombre de chevaux admis à l'importation

du 23 décembre 1981

Le Département fédéral de l'économie publique,

vu l'article 8, 1^{er} alinéa, de l'ordonnance du 10 décembre 1979¹⁾ sur l'importation de chevaux,

arrête:

Article premier

Un premier contingent de 850 chevaux est ouvert à l'importation pour l'année 1982.

Art. 2

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 1982.

23 décembre 1981

Département fédéral de l'économie publique:
Honegger

27218

RS 916.322.11

¹⁾ **RS 916.322.1**

**Convention du 3 mars 1973
sur le commerce international des espèces
de faune et de flore sauvages menacées d'extinction**

RS 0.453; RO 1975 1136

A

Modification de l'annexe II de la convention

Avec effet le 1^{er} janvier 1982

Psittaciformes

Perroquets

Annexe II (RO 1981 1325):

Coracopsis nigra barklyi est remplacé par *Coracopsis* spp.
Petit Vasa des Seychelles Vasas

Phygis solitarius doit être biffé.
Lori solitaire des îles Fidji

Annexe I (RO 1981 1326):

Entre *Psittacus erithacus princeps* et *Pyrrhura
cruentata*, insérer dans la colonne de l'Annexe II: *Psittichas fulgidus*
Perroquet de Pesquet

Annexe II (RO 1981 1326):

Prosopeia personata est remplacée par *Prosopeia* spp.
Perruche masquée Perruches Pompadour

Après *Tanygnathus lucionensis* insérer *Trichoglossinae* spp.
Perroquet à calotte bleue Loris

B

Réserves

Les réserves faites par la Suisse et par le Liechtenstein sous lettre b (RO 1981 1351 1352) sont complétées comme il suit, avec effet le 1^{er} janvier 1982:

Fauna

– Psittaciformes spp. *

à l'exception de: *Coracopsis* spp.

Prosopeia tabuensis

Psittrichas fulgidus

Trichoglossinae spp.

L'exception *Phygis solitarius* doit être biffée.

C**Champ d'application de la convention le 1^{er} janvier 1982, complément¹⁾**

Etats parties	Ratification Adhésion (A)		Entrée en vigueur	
Colombie.....	31 août	1981	29 novembre	1981
Guinée	21 septembre	1981 A	20 décembre	1981
Philippines	18 août	1981	16 novembre	1981

27192

¹⁾ La présente publication complète celles qui figurent au RO 1975 1198, 1976 1428, 1977 978, 1978 1413, 1979 1241, 1981 951 et 1352.

AS-1982-01 vom 12.01.1982 (S. 1-28)

RO-1982-01 du 12.01.1982 (p. 1-28)

RU-1982-01 del 12.01.1982 (p. 1-28)

In	Amtliche Sammlung
Dans	Recueil officiel
In	Raccolta ufficiale
Jahr	1982
Année	
Anno	
Band	1982
Volume	
Volume	
Heft	01
Cahier	
Numero	
Datum	12.01.1982
Date	
Data	
Seite	1-28
Page	
Pagina	
Ref. No	30 004 602

Das Dokument wurde durch das Schweizerische Bundesarchiv digitalisiert.

Le document a été digitalisé par les Archives Fédérales Suisses.

Il documento è stato digitalizzato dell'Archivio federale svizzero.