

CH_VB 30004602 vom 24. Juni 1981

Bundesverwaltung, 1981-06-24, DE

Quelle: https://mcp.opencaselaw.ch/entscheid/ch_vb__td_class__metadataCell__30004602__td_

FR: CH_VB 30004602 du 24 juin 1981

IT: CH_VB 30004602 del 24 giugno 1981

Erwägungen

E. 12

Désignation des fromages suisses RO 1982 Annexe 2 (Art. 1eT, ch. 2) 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 Fabriqué principalement dans la partie alémanique de la Suisse, à l'exception des cantons de Bâle-Ville, de Bâle-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 fabriqué avec du lait de fromagerie cru, soumis à l'action de cultures de bactéries lactiques et propioniques et de la présure. Le caillé chauffé à 50°C au minimum est pressé. Le fromage est mûri pendant environ quatre semaines à la température de 20°C au minimum. 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'emmental est prêt à la consommation au plus tôt au bout de 90 jours. f. Description Forme et aspect: meule à croûte solide et sèche, de couleur jaune-brun Hauteur:

E. 13

Désignation des fromages suisses RO 1982 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 brunjaune, enduite de morge Hauteur: 9 à 13 cm Diamètre: 40 à 65 cm Poids: 20 à 45 kg

E. 14

s.A

Désignation des fromages suisses RO 1982 Ouverture: en majorité de 0,5 à 1cm 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: —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 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

E. 18

Désignation des fromages suisses RO 1982 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

E. 19

Désignation des fromages suisses RO 1982 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. 27198

E. 20

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 1979) sur les frais d'administration des caisses de chômage de 1980 à l'abrogation du régime transitoire est modifiée comme il suit: Art. 1eT, 1eT 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, 1er al., deuxième phrase 1 ... Pour calculer l'indemnité minimum, on tient compte d'un montant de 45 750 francs par unité de main-d'oeuvre. Art. 2, 2e al., let. c 2 c. Pour les caisses occupant deux unités de main-d'oeuvre 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'oeuvre. Art. 3, 1eT al., première phrase 1 Sous réserve du 2e 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 1982-21

E. 21

Frais d'administration des caisses de chômage RO 1982 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 1er janvier 1982. 15 décembre 1981 Département fédéral de l'économie publique: Honegger 27207

E. 22

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, 7e alinéa, de l'ordonnance du 14 mars 1977) 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, 6e 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 1982 - 32

E. 23

Assurance-chômage RO 1982 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, 6e 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, 3e 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 suisse 1). 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

E. 24

Assurance-chômage RO 1982 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 1er janvier 1982. 23 décembre 1981 Département fédéral de l'économie publique: Honegger 27219

E. 25

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, 1er alinéa, de l'ordonnance du 10 décembre 1979) 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 1er janvier 1982. 23 décembre 1981 Département fédéral de l'économie publique: Honegger 27218 RS 916.322.11 ') RS 916.322.1

E. 26

1982 - 34

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 1er janvier 1982 Psittaciformes Perroquets Annexe II (RO 1981 1325) : Annexe I (RO 1981 1326) : Annexe II (RO 1981 1326) : *Coracopsis nigra barklyi* Petit Vasa des Seychelles est remplacé par *Coracopsis* spp. *Vasas Phygis solitarius* Lori solitaire des îles Fidji doit être biffé. Entre *Psittacus erithacus princeps* et *Pyrrhura cruentata*, insérer dans la colonne de l'Annexe II: *Psittrichas fulgidus* Perroquet de Pesquet *Prosopiea personata* Perruche masquée est remplacée par *Prosopiea* spp. Perruches Pompadour Après *Tanygnathus lucionensis* Perroquet à calotte bleue insérer *Trichoglossinae* spp. 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 1er janvier 1982: 1981 —963

E. 27

Faune et flore sauvages menacées d'extinction RO 1982 Fauna —Psittaciformes spp. * à l'exception de: *Coracopsis* spp. *Prosopiea tabuensis* *Psittrichas fulgidus* *Trichoglossinae* spp. L'exception *Phygis solitarius* doit être biffée. C Champ d'application de la convention le 1er janvier 1982, complément') Etats parties Ratification Adhésion (A) Entrée en vigueur Colombie

E. 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. 28

Schweizerisches Bundesarchiv, Digitale Amtsdrukschriften Archives fédérales suisses, Publications officielles numérisées Archivio federale svizzero, Pubblicazioni ufficiali digitali 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.

Export aus OpenCaseLaw (CC0). Verbindlich ist allein der vom erlassenden Gericht veröffentlichte Originaltext. Quellen-URL siehe oben.