RÈGLEMENT (CEE) N° 1552/80 DE LA COMMISSION

du 20 juin 1980

portant modalités d'application de l'assistance administrative à l'exportation de certains fromages pouvant bénéficier d'un traitement spécial à l'importation en Australie

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 2931/79 du Conseil, du 20 décembre 1979, relatif à une assistance à l'exportation de produits agricoles susceptibles de bénéficier d'un traitement spécial à l'importation dans un pays tiers (1), et notamment son article 1er paragraphe 2,

considérant que le Commonwealth d'Australie a convenu, dans le cadre du GATT, de permettre l'importation de fromages à pâte molle affinés, du roquefort, du stilton et de fromages fabriqués à partir de lait de chèvre, sans aucune restriction quantitative ; que cette mesure sera applicable à partir du 1er juillet 1980 ;

considérant que la Communauté s'est engagée à accorder aux autorités australiennes une assistance administrative en vue d'assurer l'application correcte de cet accord ; que, à cette fin, les fromages concernés devraient être accompagnés d'un certificat délivré par les autorités compétentes de la Communauté ;

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion du lait et des produits laitiers,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

Pour l'exportation vers le Commonwealth d'Australie de :

— fromages à pâte molle affinés ainsi que des fromages fabriqués exclusivement à partir de lait de chèvre (à l'exclusion du feta, du telemes et du kasseri) relevant de la sous-position 04.04 E du tarif douanier commun,
— fromage de Roquefort et de fromage stilton relevant de la sous-position 04.04 C du tarif douanier commun,

produits dans la Communauté et répondant à la définition figurant à l'annexe I, il sera délivré, à la demande des intéressés, un certificat correspondant au modèle figurant à l'annexe II.

Article 2

1. Les formulaires sont imprimés sur papier blanc et en langue anglaise. Leur format est de 210 millimètres sur 297. Chaque certificat est individualisé par un numéro d'ordre attribué par l'organisme émetteur.

Les États membres exportateurs peuvent exiger que le certificat utilisé sur leur territoire soit établi dans l'une de leurs langues officielles, en plus du texte en langue anglaise.

2. Les certificats sont établis en un original et au moins deux copies. Les copies portent le même numéro d'ordre que leur original. L'original et les copies sont remplis soit à la machine à écrire, soit à la main ; dans ce dernier cas, ils doivent être remplis à l'encre et en caractères d'imprimerie.

Article 3

1. Le certificat et ses copies sont délivrés par l'organisme émetteur désigné par chacun des États membres.

2. L'organisme émetteur conserve une copie du certificat. L'original et l'autre copie sont présentés au bureau de douane où sont accomplies les formalités douanières pour l'exportation vers le Commonwealth d'Australie.

3. Le bureau de douane visé au paragraphe 2 appose son visa dans la case réservée à cet effet sur l'original et remet celui-ci à l'intéressé. La copie est conservée par ce bureau de douane.

Article 4

Le certificat n'est valable que lorsqu'il a été dûment visé par le bureau de douane compétent. Il couvre la quantité de marchandises indiquées. Cependant, une quantité dépassant de 5 % au maximum la quantité indiquée sur le certificat est considérée comme étant couverte par ce dernier.

Article 5

Les États membres prennent toutes dispositions nécessaires pour le contrôle de l'origine, du type, de la composition et de la qualité des fromages pour lesquels les certificats sont délivrés.

Article 6

Le présent réglement entre en vigueur le 1er juillet 1980.

(1) JO n° L 334 du 28. 12. 1979, p. 8.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 20 juin 1980.

Par la Commission

Finn GUNDELACH

Vice-président

ANNEXE I

Définition des fromages visés à l'article 1er

1. Les fromages à pâte molle affinés sont traités ou affinés par des agents biologiques tels que les moisissures, levures et autres organismes qui ont conduit à la formation d'une croûte visible sur la surface du fromage. Les effets du traitement ou de l'affinage doivent progresser visiblement à partir de la surface vers l'intérieur du fromage. La teneur de la matière grasse en poids de la matière sèche ne doit pas être inférieure à 50 %. La teneur en poids d'eau dans la matière non grasse ne doit pas être inférieure à 65 %.

   Cette dénomination de fromages à pâte molle affinés ne couvre pas les fromages avec moisissures, levures et autres organismes sur la croûte et contenant en même temps des moisissures bleues ou d'autre nature, réparties uniformément à l'intérieur du fromage.

2. Les fromages de Roquefort doivent être fabriqués slon les normes prévues à la loi du 29 juillet 1925 publiée au *Journal officiel de la République française* du 30 juillet 1925 et porter sur l'emballage le label de la Confédération générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort.

3. Les fromages stilton doivent être produits conformément aux dispositions des règlements relatifs à l'utilisation des marques déposées, n° 831407 et n° 831408 et répondant aux exigences concernant la teneur en matières grasses lactiques et la teneur en eau telles qu'elles figurent au schedule 1 to the cheese regulations 1970 du Royaume-Uni.

4. Les fromages de chèvre doivent être fabriqués « exclusivement à partir de lait de chèvre » (à l'exclusion du feta, du telemes et du kasseri) et doivent porter cette mention sur l'emballage et/ou sur l'étiquette.

EUROPEAN COMMUNITIES

1. Exporter	2. Certificate No	**ORIGINAL**
3. Consignee	**CERTIFICATE** of identity and origin for export of soft ripened cheeses, Roquefort cheese, Stilton cheese and goats' milk cheeses	

NOTES

A. This certificate must be made out in one original and at least two copies.

B. The description of the cheeses must include the type in addition to any brand or trade name.

C. The original and one copy must be produced for certification to the customs office at which customs export formalities are completed.

D. The original must be produced to the customs authorities of the Commonwealth of Australia.

	4. Marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods	5. Gross weight	6. Invoice Nos
1		7. Net weight	
2	4. Marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods	5. Gross weight	6. Invoice Nos
		7. Net weight	

THE UNDERSIGNED COMPETENT AUTHORITY hereby certifies that the cheeses described above :

— were produced in the Community,

— are of sound and fair marketable quality, and

— conform to the definition shown overleaf.

..... (Place) ..... (Date)

9. Issuing authority	..... (Signature) ..... (Stamp)

10. CERTIFICATION BY THE COMPETENT CUSTOMS OFFICE

Customs formalities for export to the Commonwealth of Australia of the cheeses covered by this certificate have been completed.

..... (Place) ..... (Date)

..... (Signature) ..... (Stamp)

(Back of certificate)

DEFINITION OF SOFT RIPENED CHEESES

Soft ripened cheese is cured or ripened by biological curing agents, such as moulds, yeasts and other organisms which have formed a crust on the surface of the cheese. The curing or ripening is conducted so that the cheese visibly cures or ripens from the surface towards the centre. Fat content in the dry matter is not less than 50 %. Moisture content calculated by weight of the non-fatty matter is not less than 65 %.

The term 'soft ripened cheese' does not include cheeses with moulds, yeasts and other organisms on the surface which also contain mould, blue or otherwise, distributed throughout the interior of the cheese.

DEFINITION OF ROQUEFORT CHEESE

Roquefort cheese is made in accordance with the regulation of 29 July 1925 published in 'Journal officiel de la République française' of 30 July 1925 and labelled as 'Roquefort' by the 'Confédération générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort'.

DEFINITION OF STILTON CHEESE

Stilton cheese made in accordance with the regulations governing the use of certification trademarks 831407 and 831408 and complying with the appropriate requirements for content of milk fat and water as set out in Schedule 1 to the 1970 cheese regulations of the United Kingdom.

DEFINITION OF GOATS' MILK CHEESES

Goats' milk cheese is cheese made with milk solely from goats and labelled as having been made with milk solely from goats (excluding Feta, Telemes and Kasseri cheeses).