# REGOLAMENTO (CEE) N. 1552/80 DELLA COMMISSIONE

## del 20 giugno 1980

## recante modalità di applicazione per l'assistenza amministrativa all'esportazione di taluni formaggi che possono beneficiare di un trattamento speciale all'importazione in Australia

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 2931/79 del Consiglio, del 20 dicembre 1979, relativo all'assistenza per l'esportazione di prodotti agricoli che possono beneficiare di un trattamento speciale all'importazione in un paese terzo [1], in particolare l'articolo 1, paragrafo 2,

considerando che il « Commonwealth of Australia » ha accettato nell'ambito del GATT di autorizzare l'importazione di formaggi molli stagionati, di Roquefort, di Stilton e di formaggi fabbricati con latte di capra, senza alcuna restituzione quantitativa ; che le relative misure entreranno in vigore il 1° luglio 1980 ;

considerando che, per garantire la corretta applicazione del predetto accordo, la Comunità si è impegnata a prestare assistenza amministrativa alle autorità australiane ; che a tal fine i formaggi in causa devono essere scortati da un titolo rilasciato dalle autorità competenti della Comunità ;

considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per il latte e i prodotti lattiero-caseari,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO :

*Articolo 1*

Ai fini dell'esportazione verso il « Commonwealth of Australia » :

— di formaggi molli stagionati nonché di formaggi fabbricati esclusivamente con latte di capra (escluso il Feta, il Telemes e il Kasseri) della sottovoce 04.04 E della tariffa doganale comune,

— del formaggio di Roquefort e del formaggio Stilton della sottovoce 04.04 C della tariffa doganale comune

prodotti nella Comunità e corrispondenti alla definizione di cui all'allegato I, a richiesta degli interessati, sarà rilasciato un titolo conforme al facsimile riprodotto nell'allegato II.

*Articolo 2*

1. I moduli sono stampati in lingua inglese su carta bianca di formato 210 × 297 mm. Ogni certificato è contrassegnato da un numero d'ordine attribuito dall'organismo emittente.

Gli Stati membri esportatori possono esigere che il certificato da utilizzare nel proprio territorio sia redatto, oltre che in inglese, anche in una delle loro lingue ufficiali.

2. I titoli sono redatti in un originale e almeno due copie recanti lo stesso numero dell'originale.

L'originale e le copie sono redatti a macchina o a mano ; in quest'ultimo caso, devono essere compilati con inchiostro e in stampatello.

*Articolo 3*

1. Il titolo e le relative copie sono rilasciati dall'organismo designato a tal fine da ciascuno Stato membro.

2. L'organismo emittente conserva una copia del titolo. L'originale e l'altra copia vengono presentati all'ufficio doganale presso il quale sono espletate le formalità doganali di esportazione verso il « Commonwealth of Australia ».

3. L'ufficio doganale di cui al paragrafo 2 appone il proprio visto nell'apposita casella dell'originale, che viene restituito all'interessato, mentre la copia è trattenuta dall'ufficio doganale.

*Articolo 4*

Il titolo è valido soltanto se è debitamente vistato dal competente ufficio doganale. Il titolo riguarda il quantitativo in esso indicato. Tuttavia, un quantitativo superiore a non più del 5 % a quello indicato nel titolo è considerato corrispondente al quantitativo indicato.

*Articolo 5*

Gli Stati membri adottano tutte le disposizioni necessarie per il controllo dell'origine, del tipo, della composizione e della qualità dei formaggi per i quali sono rilasciati i titoli.

*Articolo 6*

Il presente regolamento entra in vigore il 1° luglio 1980.

---

[1] GU n. L 334 del 28. 12. 1979, pag. 8.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 20 giugno 1980.

*Per la Commissione*

Finn GUNDELACH

*Vicepresidente*

---

*ALLEGATO I*

**Definizione dei formaggi di cui all'articolo 1**

1. I formaggi molli stagionati sono trattati o maturati con agenti biologici quali muffe, colture ed altri organismi che contribuiscono alla formazione di una crosta apparente sulla superficie del formaggio. Gli effetti del trattamento o della maturazione devono visibilmente progredire dalla superficie verso l'interno del formaggio. Il tenore di materie grasse, in peso, della sostanza secca non deve essere inferiore al 50 %. Il tenore, in peso, di acqua della materia non grassa non deve essere inferiore al 65 %.

   La denominazione « formaggi molli stagionati » non si applica ai formaggi aventi muffe, colture ed altri organismi sulla crosta e contenenti al tempo stesso muffe verdastre o di altra natura uniformemente diffuse nella pasta del formaggio.

2. I formaggi di Roquefort devono essere fabbricati a norma della legge 29 luglio 1925, pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica francese del 30 luglio 1925, e recare sull'imballaggio il marchio della « Confédération générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort ».

3. I formaggi Stilton devono essere prodotti in conformità del disposto dei regolamenti che disciplinano l'uso dei marchi depositati n. 831407 e n. 831408 e soddisfare ai requisiti in ordine al tenore di materie grasse lattiche e al tenore di acqua di cui allo « Schedule 1 to the cheese regulations 1970 » del Regno Unito.

4. I formaggi di capra devono essere fabbricati « esclusivamente con latte di capra » (esclusi il Feta, il Telemes e il Kasseri) e recare tale dicitura sull'imballaggio e/o sull'etichetta.

---

# EUROPEAN COMMUNITIES

| 1. Exporter | 2. Certificate No | ORIGINAL |
|---|---|---|
| | | |
| 3. Consignee | **CERTIFICATE**<br>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).