

380R1552

21. 6. 80

Jornal Oficial das Comunidades Europeias

Nº L 153/23

REGULAMENTO (CEE) Nº 1552/80 DA COMISSÃO

de 20 de Junho de 1980

que estabelece regras de aplicação da assistência administrativa à exportação de certos queijos
que podem beneficiar de um tratamento especial à importação na Austrália

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que instituiu a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 2931/79 do Conselho, de 20 de Dezembro de 1979, relativo à assistência à exportação de produtos agrícolas susceptíveis de beneficiar de um tratamento especial à importação num país terceiro ⁽¹⁾ e, nomeadamente, o nº 2 do seu artigo 1º,

Considerando que a «Commonwealth» da Austrália concordou, no âmbito do GATT, em permitir a importação de queijos de pasta mole curados, do roquefort, do stilton e de queijos fabricados a partir do leite de cabra, sem qualquer restrição quantitativa; que esta medida é aplicável a partir de 1 de Julho de 1980;

Considerando que a Comunidade se comprometeu em conceder às autoridades australianas uma assistência administrativa tendo em vista assegurar a aplicação correcta deste acordo; que, com este fim, os queijos em questão deverão ser acompanhados de um certificado passado pelas autoridades competentes da Comunidade;

Considerando que as medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão do Leite e dos Produtos Lácteos;

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

Para a exportação para a «Commonwealth» da Austrália de:

- queijos de pasta mole, curados, bem como queijos fabricados e exclusivamente a partir de leite de cabra (com exclusão do feta, do telemens e do kasseri) constantes da subposição 04.04 E da pauta aduaneira comum,
- queijo de Roquefort e de queijo stilton constantes da subposição 04.04 C da pauta aduaneira comum, produzidos na Comunidade e correspondendo à definição constante do Anexo I, será entregue, a pedido dos interessados, um certificado correspondente ao modelo do Anexo II.

Artigo 2º

1. Os formulários são impressos em papel branco e em língua inglesa.

(¹) JO nº L 334 de 28. 12. 1979, p. 8.

O seu formato é de 210 milímetros por 297. Cada certificado é individualizado por um número de ordem atribuído pelo organismo emissor.

Os Estados-membros exploradores podem exigir que o certificado utilizado no seu território seja concebido numa das suas línguas oficiais, para além do texto em língua inglesa.

2. Os certificados são estabelecidos num original e, pelo menos, duas cópias. As cópias apresentam o mesmo número de ordem que o seu original. O original e as cópias são preenchidas quer à máquina de escrever, quer à mão; neste último caso, devem ser preenchidos a tinta e em caracteres de imprensa.

Artigo 3º

1. O certificado e as suas cópias são passados pelo organismo emissor designado por cada um dos Estados-membros.
2. O organismo emissor conserva uma cópia do certificado. O original e a outra cópia são apresentados nas estâncias aduaneiras em que são cumpridas as formalidades alfandegárias para a exportação para a «Commonwealth» da Austrália.
3. A estância aduaneira referida no nº 2 coloca um visto na casa reservada para esse efeito, no original, e remete-o ao interessado. A cópia é conservada nesta estância aduaneira.

Artigo 4º

O certificado só é válido se tiver sido devidamente visado pela estância aduaneira competente e sobre a quantidade de mercadorias indicadas. Contudo, um percentagem de 5 %, no máximo, da quantidade indicada no certificado é considerada como estando coberta por este último.

Artigo 5º

Os Estados-membros tomam todas as disposições necessárias para o controlo da origem, do tipo, da composição e da qualidade dos queijos para os quais os certificados foram passados.

Artigo 6º

O presente regulamento entra em vigor em 1 de Julho de 1980.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

Feito em Bruxelas em 20 de Junho de 1980.

Pela Comissão

Finn GUNDELACH

Vice-Presidente

ANEXO I

Definição dos queijos referidos no artigo 1º

1. Os queijos de pasta mole curados são tratados ou curados por agentes biológicos tais como os bolores, as leveduras e outros organismos que tenham conduzido à formação de uma crosta visível na superfície do queijo. Os efeitos do tratamento ou da cura devem prosseguir visivelmente a partir da superfície para o interior do queijo. O teor da matéria gorda, em peso, da matéria seca não deve ser inferior a 50 %. O teor, em peso, da água na matéria não gorda não deve ser inferior a 65 %.
Esta denominação de queijos de pasta mole curados não cobre os queijos com bolores, leveduras e outros organismos na crosta e que contêm, ao mesmo tempo, bolores azuis ou de outra natureza, repartidos uniformemente no interior do queijo.
2. Os queijos de Roquefort devem ser fabricados segundo as normas previstas na lei de 29 de Julho de 1925 publicada no Jornal Oficial da República Francesa de 30 de Julho de 1925 e afixar, na embalagem, a etiqueta da Confederação Geral dos Produtores de Leite de Ovelha e dos Industriais de Roquefort.
3. Os queijos stilton devem ser produzidos nos termos das disposições dos regulamentos relativos à utilização de marcas registadas, nº 831407 e nº 831408 e que respondam às exigências respeitantes ao teor em matérias gordas lácticas e ao teor em água tal como constam do *Schedule 1 to the cheese regulations 1970* do Reino Unido.
4. Os queijos de cabra devem ser fabricados «exclusivamente a partir de leite de cabra» (com exclusão do feta, do telemes e do kasseri) e devem afixar esta menção na embalagem e/ou na etiqueta.

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.

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

8. 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, Telemea and Kasseri cheeses).
