

REGOLAMENTO (CEE) N. 1163/89 DELLA COMMISSIONE

del 28 aprile 1989

relativo alle modalità per la concessione di aiuti all'ammasso privato di formaggi da riporto

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 804/68 del Consiglio, del 27 giugno 1968, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari⁽¹⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 763/89⁽²⁾, in particolare l'articolo 9, paragrafo 3, e l'articolo 28,considerando che il regolamento (CEE) n. 508/71 del Consiglio⁽³⁾ prevede che la concessione di un aiuto all'ammasso privato possa essere decisa per taluni formaggi da riporto se uno squilibrio grave del mercato può essere soppresso o ridotto mediante un ammasso stagionale;

considerando che la produzione dei formaggi Emmental e Gruyère è una produzione stagionale; che tale situazione è aggravata dal fatto che il consumo di tali formaggi è anche stagionale ma in maniera inversa; che è opportuno pertanto ricorrere a tale ammasso per i quantitativi risultanti dalla differenza tra la produzione dei mesi estivi e quella dei mesi invernali;

considerando che per quanto concerne le modalità di applicazione di tale misura è necessario riprendere quelle che sono state previste per un'analoga disposizione durante gli anni precedenti;

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

È concesso un aiuto all'ammasso privato delle 20 150 t di formaggi Emmental e Gruyère prodotti nella Comunità e rispondenti alle condizioni fissate negli articoli 2 e 3.

Articolo 2

1. L'organismo di intervento conclude un contratto di ammasso soltanto se sono soddisfatte le seguenti condizioni:

- a) la partita di formaggi che è oggetto del contratto è costituita da almeno 5 t;
- b) i formaggi recano, in caratteri indelebili, l'indicazione, se del caso sotto forma di numero, dell'azienda nella quale sono stati fabbricati, nonché il giorno e il mese di fabbricazione;
- c) i formaggi sono stati fabbricati almeno dieci giorni prima del giorno di inizio dell'ammasso indicato nel contratto;
- d) i formaggi hanno soddisfatto ad un esame di qualità dal quale risulti che presentano garanzie sufficienti per la loro inclusione, al termine dell'affinazione:
 - nella categoria «A» in Francia,
 - in «Markenkäse» o «Klasse fein» in Germania,
 - nella categoria «prima qualità» in Danimarca,
 - in «Special Grade» in Irlanda;
- e) il depositante s'impegna:
 - a mantenere i formaggi durante tutta la durata dell'ammasso in locali alla temperatura massima di cui al paragrafo 2,
 - a non modificare la composizione della partita sotto contratto durante il periodo di validità dello stesso senza l'autorizzazione dell'organismo d'intervento. Sempreché ricorra la condizione relativa al quantitativo minimo fissato per partita, l'organismo d'intervento può autorizzare una modifica se si limita a svincolare dall'ammasso o a sostituire formaggi di cui sia stato constatato un deterioramento della qualità che non consente di continuare l'ammasso.

In caso di svincolo dall'ammasso di taluni quantitativi:

- i) se i suddetti quantitativi sono sostituiti con l'autorizzazione dell'organismo d'intervento, il contratto si considera come non modificato;
- ii) se i suddetti quantitativi non sono sostituiti, il contratto si considera concluso dall'inizio per il quantitativo mantenuto in permanenza.

Le eventuali spese di controllo determinate da tale modifica sono a carico dell'ammassatore;

- a tenere una contabilità di magazzino e comunicare ogni settimana all'organismo d'intervento le entrate o le uscite effettuate durante la settimana precedente.
2. La temperatura massima dei locali d'ammasso è di + 6 °C per l'Emmental e di + 10 °C per il Gruyère. Gli Stati membri sono autorizzati ad ammettere una temperatura massima di + 10 °C per l'Emmental qualora il formaggio oggetto del contratto sia già stagionato.

⁽¹⁾ GU n. L 148 del 28. 6. 1968, pag. 13.⁽²⁾ GU n. L 84 del 29. 3. 1989, pag. 1.⁽³⁾ GU n. L 58 dell'11. 3. 1971, pag. 1.