VERORDNUNG (EWG) Nr. 1552/80 DER KOMMISSION

vom 20. Juni 1980

mit Durchführungsbestimmungen über die verwaltungstechnische Unterstützung bei der Ausfuhr bestimmter Käsesorten, die in Australien in den Genuß einer besonderen Einfuhrbehandlung kommen können

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2931/79 des Rates vom 20. Dezember 1979 über die Unterstützung bei der Ausfuhr von landwirtschaftlichen Erzeugnissen, die in einem Drittland in den Genuß einer besonderen Einfuhrbehandlung kommen können (1), insbesondere auf Artikel 1 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe :

Das „Commonwealth of Australia" hat sich im Rahmen des GATT einverstanden erklärt, die Einfuhr von Weich-, Roquefort-, Stilton- und Ziegenmilchkäse ohne jegliche mengenmäßige Beschränkungen zuzulassen. Diese Maßnahme tritt am 1. Juli 1980 in Kraft.

Die Gemeinschaft hat sich verpflichtet, die australischen Behörden verwaltungstechnisch zu unterstützen, um die ordnungsgemäße Anwendung der Vereinbarung zu gewährleisten. Hierzu sollte den betreffenden Käsesorten eine von den zuständigen Behörden in der Gemeinschaft ausgestellte Bescheinigung beigefügt werden.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Milch und Milcherzeugnisse —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN :

Artikel 1

Für die Ausfuhr nach dem „Commonwealth of Australia" von :

— Weichkäse und ausschließlich aus Ziegenmilch hergestelltem Käse (mit Ausnahme von Feta, Telemes und Kasseri) der Tarifstelle 04.04 E des Gemeinsamen Zolltarifs,
— Roquefort- und Stilton-Käse der Tarifstelle 04.04 C des Gemeinsamen Zolltarifs,

der in der Gemeinschaft erzeugt wurde und den Begriffsbestimmungen in Anhang I entspricht, wird auf Antrag der Beteiligten eine Bescheinigung ausgestellt, die dem Muster in Anhang II entspricht.

Artikel 2

(1) Die Formblätter werden auf weißem Papier in englischer Sprache gedruckt. Sie haben das Format 210 × 297 mm. Jede Bescheinigung erhält eine von der ausstellenden Stelle erteilte Seriennummer.

Der ausführende Mitgliedstaat kann vorschreiben, daß das in seinem Hoheitsgebiet zu verwendende Formblatt neben Englisch in einer seiner Amtssprachen gedruckt wird.

(2) Die Bescheinigungen werden in einer Urschrift mit mindestens zwei Durchschriften ausgestellt. Diese Durchschriften tragen dieselbe Seriennummer wie das Original. Original und Durchschriften werden entweder mit Schreibmaschine oder handschriftlich ausgefüllt ; im letzteren Fall sind Tinte und Druckschrift zu verwenden.

Artikel 3

(1) Die Bescheinigung und ihre Durchschriften werden von der durch den jeweiligen Mitgliedstaat hierfür bestimmten Stelle ausgestellt.

(2) Die ausstellende Stelle behält eine Durchschrift der Bescheinigung. Die Urschrift und die andere Durchschrift werden der Zollstelle vorgelegt, bei der die Ausfuhrzollförmlichkeiten für die Ausfuhr nach dem „Commonwealth of Australia" erfüllt werden.

(3) Die in Absatz 2 genannte Zollstelle bestätigt die Urschrift in dem dafür vorgesehenen Feld und gibt sie dem Beteiligten zurück. Die Durchschrift wird von dieser Zollstelle aufbewahrt.

Artikel 4

Die Bescheinigung ist erst nach der Bestätigung durch die zuständige Zollstelle gültig. Die Bescheinigung gilt für die darin angegebene Menge. Jedoch wird eine Menge, die bis zu höchstens 5 v. H. die in der Bescheinigung angegebenen Menge überschreitet, als mit dieser übereinstimmend angesehen.

Artikel 5

Die Mitgliedstaaten treffen die erforderlichen Maßnahmen für die Kontrolle von Ursprung, Art, Zusammensetzung und Qualität der Käse, für welche Bescheinigungen ausgestellt werden.

Artikel 6

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 1980 in Kraft.

(1) ABl. Nr. L 334 vom 28. 12. 1979, S. 8.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 20. Juni 1980

Für die Kommission

Finn GUNDELACH

Vizepräsident

ANHANG I

Begriffsbestimmung der in Artikel 1 genannten Käsesorten

1. Weichkäse wird gesalzen oder gereift mit biologischen Zusätzen wie Schimmelkulturen, Hefen und anderen Organismen, die eine sichtbare Rinde auf der Oberfläche gebildet haben. Die Behandlung oder Reifung erfolgt in der Weise, daß der Käse sichtbar von außen nach innen reift. Der Fettgehalt in der Trockenmasse beträgt mindestens 50 %. Der Wassergehalt in der fettfreien Trockenmasse beträgt mindestens 65 %.

   Unter die Bezeichnung Weichkäse fallen jedoch keine Käse, die neben Schimmel, Hefen und anderen Organismen auf der Oberfläche auch Blauschimmel oder andere, im Teig aufweisen.

2. Roquefort-Käse muß nach den Normen des im Amtsblatt der Französischen Republik vom 30. Juli 1925 veröffentlichten Gesetzes vom 29. Juli 1925 hergestellt sein und auf der Verpackung das Etikett der „Confédération Générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort" tragen.

3. Stilton-Käse muß gemäß den Verordnungen über die Verwendung von eingetragenen Warenzeichen, Nr. 831407 und 831408, hergestellt sein und den im „schedule 1 to the cheese regulations 1970" des Vereinigten Königreichs festgelegten Anforderungen hinsichtlich des Milchfett- und Wassergehalts entsprechen.

4. Ziegenkäse muß „ausschließlich" (mit Ausnahme von Feta, Telemes und Kasseri) hergestellt sein und muß diese Angabe auf der Verpackung und/oder dem Etikett tragen.

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
	7. Net weight	

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).