VERORDENING (EEG) Nr. 1552/80 VAN DE COMMISSIE

van 20 juni 1980

houdende uitvoeringsbepalingen inzake de administratieve bijstand bij de uitvoer van bepaalde kaassoorten die onder speciale voorwaarden in Australië mogen worden ingevoerd

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EEG) nr. 2931/79 van de Raad van 20 december 1979 inzake de bijstand bij de uitvoer van landbouwprodukten die onder speicale voorwaarden in een derde land mogen worden ingevoerd (1), en met name op artikel 1, lid 2,

Overwegende dat het Gemenebest Australië er in het kader van de GATT mee heeft ingestemd dat zachte gerijpte kaas, Roquefort, Stilton en uit geitemelk bereide kaas, zonder kwantitatieve beperkingen in dat land mogen worden ingevoerd; dat deze regeling geldt met ingang van 1 juli 1980;

Overwegende dat de Gemeenschap zich ertoe heeft verbonden om de betrokken instanties van het Gemenebest Australië administratief bij te staan met het oog op een correcte toepassing van de regeling; dat de betrokken kaas derhalve vergezeld moet gaan van een door de bevoegde instanties van de Gemeenschap afgegeven verklaring;

Overwegende dat de in deze verordening vervatte maatregelen in overeenstemming zijn met het advies van het Comité van beheer voor melk en zuivelprodukten,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Bij uitvoer naar het Gemenebest Australië van:

— zachte gerijpte kaas, alsmede uitsluitend uit geitemelk bereide kaas (met uitzondering van Feta, Telemes en Kasseri) van post 04.04 E van het gemeenschappelijk douanetarief;

— Roquefort- en Stiltonkaas van post 04.04 C van het gemeenschappelijk douanetarief

die in de Gemeenschap is geproduceerd en beantwoordt aan de in bijlage I opgenomen definitie, wordt op verzoek van de betrokkenen een verklaring afgegeven van het in bijlage II opgenomen model.

Artikel 2

1. De formulieren moeten in de Engelse taal worden gedrukt op wit papier van het formaat 210 × 297 mm. Iedere verklaring wordt door het bureau van afgifte voorzien van een volgnummer.

De uitvoerende Lid-Staten mogen eisen dat verklaringen die op hun grondgebied worden gebruikt, naast in het Engels ook in één van hun officiële talen worden opgemaakt.

2. Van de verklaringen worden een origineel en ten minste twee kopieën opgemaakt. De kopieën worden voorzien van hetzelfde volgnummer als het origineel. Het origineel en de kopieën worden met de schrijfmachine of met de hand ingevuld; in het laatste geval moeten zij met inkt en in blokletters worden ingevuld.

Artikel 3

1. Verklaring en kopieën worden door de daartoe door elke Lid-Staat aangewezen instantie afgegeven.

2. De instantie van afgifte behoudt een kopie van de verklaring. Het origineel en de andere kopie worden overgelegd bij het douanekantoor waar de formaliteiten voor uitvoer naar het Gemenebest Australië worden vervuld.

3. Het in lid 2 bedoelde douanekantoor viseert het origineel door invulling van het daartoe bestemde vak van de originele verklaring en geeft deze terug aan de betrokkene. Het douanekantoor behoudt de kopie.

Artikel 4

De verklaring is slechts geldig nadat zij door het bevoegde douanekantoor behoorlijk is geviseerd. De verklaring geldt voor de daarin vermelde hoeveelheid. Een hoeveelheid die de in de verklaring aangegeven hoeveelheid evenwel met niet meer dan 5 % overschrijdt, wordt geacht door de verklaring te zijn gedekt.

Artikel 5

De Lid-Staten treffen alle maatregelen die nodig zijn met het oog op de controle van de oorsprong, het type, de samenstelling en de kwaliteit van de kaassoorten waarvoor verklaringen worden afgegeven.

Artikel 6

Deze verordening treedt in werking op 1 juli 1980.

(1) PB nr. L 334 van 28. 12. 1979, blz. 8.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke Lid-Staat.

Gedaan te Brussel, 20 juni 1980.

Voor de Commissie

Finn GUNDELACH

Vice-Voorzitter

BIJLAGE I

Definitie van de in artikel 1 bedoelde kaassoorten

1. Zachte gerijpte kaas is behandeld met of gerijpt onder invloed van biologische agentia zoals schimmels, gisten en andere organismes, waardoor aan de buitenkant van de kaas een zichtbare korst is ontstaan. De behandeling of het rijpen van de kaas geschiedt zo dat het proces zich duidelijk van buiten naar binnen ontwikkelt. Het vetgehalte in de droge stof bedraagt ten minste 50 %. Het vochtgehalte berekend op de vetvrije stof bedraagt ten minste 65 wichtspercenten.

   De term zachte gerijpte kaas is niet van toepassing op kaassoorten met schimmel, gisten en andere organismen op de korst, en bevattend in het zuivel gelijkelijk verspreide blauwgroene of andere schimmels.

2. Roquefortkaas moet zijn vervaardigd volgens de voorschriften die zijn bepaald bij de wet van 29 juli 1925, bekendgemaakt in het „Journal Officiel de la République française" van 30 juli 1925, en op de verpakking ervan moet het merkteken van de „Confédération générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort" voorkomen.

3. Stiltonkaas moet zijn vervaardigd overeenkomstig de bepalingen inzake het gebruik van de gedeponeerde handelsmerken nrs. 831407 en 831408 en moet voldoen aan de eisen inzake het gehalte aan melkvetten en het watergehalte als bepaald in „Schedule 1 to the cheese regulations 1970" van het Verenigd Koninkrijk.

4. Geitekaas moet „uitsluitend uit geitemelk bereid" zijn (met uitzondering van Feta, Telemes en Kasseri) en deze aanduiding moet worden vermeld op de verpakking en/of etiket.

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).