KOMMISSIONENS FORORDNING (EØF) Nr. 1552/80

af 20. juni 1980

om detaljerede regler for administrativ bistand ved udførsel af visse oste, som kan få særbehandling ved indførsel i Australien

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det europæiske økonomiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 2931/79 af 20. december 1979 vedrørende bistand ved udførsel af landbrugsprodukter, der kan modtage særbehandling ved indførsel i et tredjeland [1], særlig artikel 1, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger :

Inden for GATT er Australien gået ind på at tillade indførsel af blød ost, Roquefort, Stilton og ost, der er fremstillet af gedemælk, uden kvantitative restriktioner ; denne foranstaltning anvendes fra den 1. juli 1980 ;

Fællesskabet har forpligtet sig til administrativt at bistå de australske myndigheder med henblik på at sikre en korrekt anvendelse af overenskomsten ; med henblik herpå skal de pågældende oste ledsages af et certifikat udstedt af de kompetente myndigheder i Fællesskabet ;

de i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomiteen for Mælk og Mejeriprodukter —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING :

Artikel 1

Ved udførsel til Australien af :

— blød ost og ost fremstillet udelukkende af gedemælk (med undtagelse af Feta, Telemes og Kasseri), henhørende under pos. 04.04 E i den fælles toldtarif,

— Roquefort og Stilton ost, henhørende under pos. 04.04 C i den fælles toldtarif,

der er fremstillet i Fællesskabet, og som er i overensstemmelse med definitionen i bilag I, udstedes efter anmodning et certifikat svarende til den i bilag II viste model.

Artikel 2

1. Banketten trykkes på hvidt papir og på engelsk. Formatet skal være 210 × 297 mm. Certifikatet forsynes med et løbenummer, som det udstedende organ påfører.

Den udførende medlemsstat kan kræve, at den blanket, der skal anvendes på dets område, ud over engelsk trykkes på et officielt sprog i denne medlemsstat.

2. Certifikatet udfærdiges i en original og mindst to kopier. Kopierne bærer samme løbenummer som originalen. Originalen og de tilhørende kopier udfyldes enten på skrivemaskine eller i hånden ; i sidstnævnte tilfælde skal de udfyldes med blæk og blokbogstaver.

Artikel 3

1. Certifikatet og de tilhørende kopier udstedes af det organ, der er udpeget hertil af hver medlemsstat.

2. Det udstedende organ bevarer en kopi af certifikatet. Originalen og den anden kopi forelægges det toldsted, hvor toldklarering ved udførsel til Australien finder sted.

3. Det i stk. 2 nævnte toldsted påtegner certifikatet i den hertil bestemte rubrik på originalen og udleverer dette til den, der har forelagt det. Kopien opbevares af toldstedet.

Artikel 4

Certifikatet er kun gyldigt efter påtegning af det pågældende toldsted. Certifikatet gælder for den deri angivne mængde. En mængde, der afviger med højst 5 % fra den i certifikatet nævnte mængde, anses dog for at svare til dette.

Artikel 5

Medlemsstaterne træffer alle nødvendige bestemmelser til kontrol af oprindelse, sort, sammensætning og kvalitet af de oste, vor hvilke der udstedes certifikater.

Artikel 6

Denne forordning træder i kraft den 1. juli 1980.

[1] EFT nr. L 334 af 28. 12. 1979, s. 8.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 20. juni 1980.

På Kommissionens vegne

Finn GUNDELACH

Næstformand

BILAG I

Definition af de i artikel 1 omhandlede oste

1. Blød ost lagres eller modnes ved hjælp af biologiske lagringsmidler som f.eks. skimmel, gær eller andre organismer, som danner en skorpe oven på selve osten. Lagring eller modning sker således, at osten synligt lagres eller modnes fra overfladen og indad. Fedtindholdet i tørstoffet er mindst 50 vægtprocent. Vandinholdet i den fedtfrie masse er mindst 65 vægtprocent.

   Udtrykket »blød ost« omfatter ikke oste med skimmel, gær eller andre organismer på overfladen, hvor skimmel, enten blåskimmel eller anden skimmel, også findes inde i osten.

2. Roquefort-ost skal være fremstillet i overensstemmelse med normerne i lov af 29. juli 1925 offentliggjort i »Journal Officiel de la République française« af 30. juli 1925, og påtegningen »Confédération Générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort« skal være anført på emballagen.

3. Stilton-ost skal være fremstillet i overensstemmelse med reglerne vedrørende anvendelse af indregistreret varemærke nr. 831407 og nr. 831408 og skal opfylde de krav med hensyn til mælkefedt- og vandindhold, der er fastsat i »Schedule 1 to the cheese regulations 1970« i Det forenede Kongerige.

4. Gedeost skal være fremstillet »udelukkende af gedemælk« (med undtagelse af Feta, Telemas, og Kasseri), og en påtegning herom skal være anført på emballagen og/eller etiketten.

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)

8. Issuing authority	..... (Signature) ..... (Stamp)

9. 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).