380R1552

21.6.80 'Επίσημη 'Εφημερίδα τῶν Εὐρωπαϊκῶν Κοινοτήτων 'Αριθ. N 153/23

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) ἀριθ. 1552/80 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

τῆς 20ῆς 'Ιουνίου 1980

περί τῶν λεπτομερειῶν ἐφαρμογῆς τῆς διοικητικῆς βοηθείας κατά τήν ἐξαγωγή ὁρισμένων τυρῶν πού τυγχάνουν εἰδικῆς μεταχειρίσεως κατά τήν εἰσαγωγή τους στήν Αὐστραλία

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

'Εχοντας ὑπόψη:

τή συνθήκη περί ἱδρύσεως τῆς Εὐρωπαϊκῆς Οἰκονομικῆς Κοινότητος,

τόν κανονισμό (ΕΟΚ) ἀριθ. 2931/79 τοῦ Συμβουλίου τῆς 20ῆς Δεκεμβρίου 1979 περί τῆς βοηθείας κατά τήν ἐξαγωγή γεωργικῶν προϊόντων δυναμένων νά τύχουν εἰδικῆς μεταχειρίσεως κατά τήν εἰσαγωγή σέ τρίτη χώρα([1]), καί ἰδίως τό ἄρθρο 1 παράγραφος 2,

'Εκτιμώντας:

ὅτι ἡ Αὐστραλία συνεφώνησε στό πλαίσιο τῆς Γενικῆς Συμφωνίας Δασμῶν καί 'Εμπορίου (GATT) νά ἐπιτρέψει τήν εἰσαγωγή κατειργασμένων μαλακῶν τυρῶν, τυρῶν τύπου Roquefort ἤ Stilton καί τυρῶν παρασκευαζομένων ἀπό γάλα αἰγός, χωρίς κανέναν ποσοτικό περιορισμό· ὅτι αὐτό τό μέτρο θά ἐφαρμόζεται ἀπό τήν 1η 'Ιουλίου 1980·

ὅτι ἡ Κοινότητα ὑποχρεοῦται νά παραχωρεῖ στίς αὐστραλιανές ἀρχές διοικητική βοήθεια γιά τήν τήρηση τῆς ἀκριβοῦς ἐφαρμογῆς τῆς συμφωνίας αὐτῆς· ὅτι, γιά τό σκοπό αὐτόν, οἱ ἐν λόγω τυροί πρέπει νά συνοδεύονται ἀπό ἕνα πιστοποιητικό πού ἐκδίδεται ἀπό τίς ἁρμόδιες ἀρχές τῆς Κοινότητος·

ὅτι τά μέτρα πού προβλέπονται στόν παρόντα κανονισμό εἶναι σύμφωνα μέ τή γνώμη τῆς 'Επιτροπῆς Διαχειρίσεως Γάλακτος καί Γαλακτοκομικῶν Προϊόντων,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

'Αρθρο 1

Γιά τήν ἐξαγωγή πρός τήν Αὐστραλία:

— κατειργασμένων μαλακῶν τυρῶν καθώς καί τυρῶν παρασκευαζομένων ἀποκλειστικά ἀπό γάλα αἰγός (ἐξαιρέσει τῆς φέτας, τοῦ τελεμέ καί κασσεριοῦ), πού ὑπάγονται στή διάκριση 04.04 Ε τοῦ Κοινοῦ Δασμολογίου,

— τυρῶν τύπου Roquefort καί Stilton πού ἀναφέρονται στή διάκριση 04.04 Γ τοῦ Κοινοῦ Δασμολογίου, πού παράγονται στήν Κοινότητα καί ἀνταποκρίνονται στόν ὁρισμό πού ἀναγράφεται στό παράρτημα I, θά ἐκδοθεῖ μετά ἀπό αἴτηση τῶν ἐνδιαφερομένων πιστοποιητικό πού θά ἀνταποκρίνεται στόν τύπο πού ἐμφαίνεται στό παράρτημα II.

'Αρθρο 2

1. Τά ἔντυπα τυπώνονται ἐπί λευκοῦ χάρτου καί στήν ἀγγλική γλώσσα. Τό σχῆμα τους εἶναι 210 × 297 χιλιοστόμετρα. Κάθε πιστοποιητικό ἐξατομικεύεται ἀπό ἀριθμό σειρᾶς πού χορηγεῖται ἀπό τόν ὀργανισμό ἐκδόσεως.

Τά Κράτη Μέλη ἐξαγωγῆς δύνανται νά ἀπαιτήσουν τό χρησιμοποιούμενο στό ἔδαφός τους πιστοποιητικό νά εἶναι γραμμένο σέ μία ἀπό τίς ἐπίσημες γλῶσσες τους, ἐπί πλέον τοῦ κειμένου στήν ἀγγλική γλώσσα.

2. Τά πιστοποιητικά ἐκδίδονται σέ ἕνα πρωτότυπο καί τουλάχιστον σέ δύο ἀντίγραφα. Τά ἀντίγραφα φέρουν τόν ἴδιο ἀριθμό σειρᾶς μέ τό πρωτότυπό τους. Τό πρωτότυπο καί τά ἀντίγραφα συμπληρώνονται εἴτε στή γραφομηχανή, εἴτε στό χέρι. Στήν τελευταία περίπτωση, πρέπει νά συμπληρώνονται μέ μελάνη καί μέ τυπογραφικούς χαρακτῆρες.

'Αρθρο 3

1. Τό πιστοποιητικό καί τά ἀντίγραφά του ἐκδίδονται ἀπό τόν ὀργανισμό ἐκδόσεως πού ὁρίζεται ἀπό κάθε Κράτος Μέλος.

2. 'Ο ὀργανισμός ἐκδόσεως κρατᾶ ἕνα ἀντίγραφο τοῦ πιστοποιητικοῦ. Τό πρωτότυπο καί τό ἄλλο ἀντίγραφο ὑποβάλλεται στό τελωνεῖο ὅπου συμπληρώνονται οἱ τελωνειακές διατυπώσεις γιά τήν ἐξαγωγή πρός τήν Αὐστραλία.

3. Τό τελωνεῖο πού ἀναφέρεται στήν παράγραφο 2 προβαίνει σέ θεώρηση στό προοριζόμενο γιά τό σκοπό αὐτόν τετραγωνίδιο τοῦ πρωτοτύπου καί τό ἐπιστρέφει στόν ἐνδιαφερόμενο. Τό ἀντίγραφο φυλάσσεται ἀπό αὐτό τό τελωνεῖο.

'Αρθρο 4

Τό πιστοποιητικό εἶναι ἔγκυρο μόνο ὅταν θεωρηθεῖ

([1]) ΕΕ ἀριθ. N 334 τῆς 28.12.1979, σ. 8.

καταλλήλως ἀπό τό ἁρμόδιο τελωνεῖο. Καλύπτει τήν ποσότητα τῶν ἀναγραφομένων ἐμπορευμάτων. Ἐν τούτοις, θεωρεῖται ὅτι καλύπτεται ἀπό τό πιστοποιητικό μία ποσότητα πού ξεπερνᾶ κατά 5% κατ' ἀνώτατο ὅριο τήν ἀναγραφομένη ποσότητα.

Ἄρθρο 5

Τά Κράτη Μέλη θεσπίζουν ὅλες τίς ἀπαραίτητες διατάξεις γιά τόν ἔλεγχο τῆς καταγωγῆς, τοῦ τύπου, τῆς συνθέσεως καί τῆς ποιότητος τῶν τυρῶν, γιά τούς ὁποίους ἐξεδόθησαν τά πιστοποιητικά.

Ἄρθρο 6

Ὁ παρών κανονισμός ἀρχίζει νά ἰσχύει τήν 1η Ἰουλίου 1980.

Ὁ παρών κανονισμός εἶναι δεσμευτικός ὡς πρός ὅλα τά μέρη του καί ἰσχύει ἄμεσα σέ κάθε Κράτος Μέλος.

Ἔγινε στίς Βρυξέλλες, στίς 20 Ἰουνίου 1980.

Γιά τήν Ἐπιτροπή
Finn GUNDELACH
Ἀντιπρόεδρος

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

Ὁρισμός τῶν προβλεπομένων στό ἄρθρο 1 τυρῶν

1. Οἱ κατειργασμένοι μαλακοί τυροί ἐπεξεργάζονται ἤ κατεργάζονται μέ βιολογικά στοιχεῖα ὅπως μούχλα, μαγιά καί ἄλλους ὀργανισμούς πού ὁδήγησαν στό σχηματισμό μιᾶς ὁρατῆς κρούστας ἐπί τῆς ἐπιφανείας τοῦ τυροῦ. Οἱ ἐνέργειες τῆς ἐπεξεργασίας ἤ κατεργασίας πρέπει νά προχωροῦν φανερά ἀπό τήν ἐπιφάνεια στό ἐσωτερικό τοῦ τυροῦ. Ἡ περιεκτικότητα σέ λιπαρά οὐσία κατά βάρος ἐπί ξηρᾶς ὕλης δέν πρέπει νά εἶναι κατωτέρα τοῦ 50%. Ἡ περιεκτικότητα κατά βάρος εἰς ὕδωρ ἐπί τῆς ἄνευ λίπους οὐσίας δέν πρέπει νά εἶναι κατωτέρα τοῦ 65%.

   Αὐτή ἡ ὀνομασία τῶν μαλακῶν κατειργασμένων τυρῶν δέν καλύπτει τούς τυρούς μέ μούχλα, μαγιά καί ἄλλους ὀργανισμούς ἐπί τῆς κρούστας, οἱ ὁποῖοι περιέχουν συγχρόνως κυανή ἤ ἄλλης φύσεως μούχλα πού διανέμεται ὁμοιόμορφα στό ἐσωτερικό τοῦ τυροῦ.

2. Οἱ τυροί τύπου Roquefort πρέπει νά παρασκευάζονται σύμφωνα μέ τούς κανόνες πού προβλέπονται στό νόμο τῆς 29ης Ἰουλίου 1925, πού δημοσιεύθηκε στήν «Ἐπίσημη Ἐφημερίδα τῆς Γαλλικῆς Δημοκρατίας» τῆς 30ῆς Ἰουλίου 1925, καί νά φέρουν ἐπί τῆς συσκευασίας τήν ἐτικέτα τῆς Γενικῆς Συνομοσπονδίας τῶν Παραγωγῶν τοῦ Προβείου Γάλακτος καί τῶν Βιομηχάνων τοῦ Roquefort.

3. Οἱ τυροί τύπου Stilton πρέπει νά παράγονται σύμφωνα μέ τίς διατάξεις τῶν κανονισμῶν πού ἀναφέρονται στή χρησιμοποίηση τῶν κατατεθέντων σημάτων, ἀριθ. 831407 καί ἀριθ. 831408 καί νά ἀνταποκρίνονται στίς ἀπαιτήσεις πού ἀφοροῦν τήν περιεκτικότητα σέ γαλακτικές λιπαρές οὐσίες, καί στήν περιεκτικότητα εἰς ὕδωρ, ὅπως ἀναγράφονται στό παράρτημα (πίνακα) 1 τῶν κανονισμῶν περί τυροῦ 1970 τοῦ Ἡνωμένου Βασιλείου.

4. Οἱ τυροί αἰγός πρέπει νά παρασκευάζονται «ἀποκλειστικά ἀπό γάλα αἰγός» (ἐξαιρέσει τῆς φέτας, τοῦ τελεμέ καί τοῦ κασσεριοῦ) καί πρέπει νά φέρουν τήν ἔνδειξη αὐτή ἐπί τῆς συσκευασίας καί/ἤ ἐπί τῆς ἐτικέτας.

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).