380R1552

21. 6. 80 Diario Oficial de las Comunidades Europeas Nº L 153/23

REGLAMENTO (CEE) Nº 1552/80 DE LA COMISIÓN

de 20 de junio de 1980

por el que se establecen las modalidades de aplicación de la asistencia administrativa a la exportación de determinados quesos que pueden beneficiarse de un trato especial a la importación en Australia

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 2931/79 del Consejo de 20 de diciembre de 1979 relativo a una asistencia a la exportación de productos agrícolas que pueden beneficiarse de un trato especial a la importación en un tercer país (1) y, en particular, el apartado 2 de su artículo 1,

Considerando que el Commonwealth de Australia ha convenido, en el marco del GATT, permitir la importación de quesos de pasta blanda madurados, de Roquefort, de Stilton y de quesos fabricados a partir de leche de cabra, sin restricción cuantitativa alguna; que tal madida será aplicable a partir del 1 de julio de 1980;

Considerando que la Comunidad se ha comprometido a conceder a las autoridades australianas una asistencia administrativa para garantizar la aplicación correcta de dicho acuerdo; que, a tal fin, los quesos considerados deben estar provistos de un certificado expedido por las autoridades competentes de la Comunidad;

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de la leche y de los productos lácteos,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Para la exportación al Commonwealth de Australia de:

— quesos de pasta blanda madurados y quesos fabricados exclusivamente a partir de leche de cabra (con excepción de Feta, Telemes y Kasseri) de la subpartida 04.04 E del arancel aduanero común;

— quesos de Roquefort y Stilton de la subpartida 04.04 C del arancel aduanero común,

producidos en la Comunidad y que se ajusten a la definición que figura en el Anexo I, se expedirá, a instancia de los interesados, un certificado correspondiente al modelo que figura en el Anexo II.

Artículo 2

1. Los formularios se imprimirán en papel blanco y en lengua inglesa. Tendrán un formato de 210 × 297 milímetros. Cada certificado estará individualizado mediante un número de orden adjudicado por el organismo emisor.

Los Estados miembros exportadores podrán exigir que el certificado utilizado en su territorio se extienda en una de sus lenguas oficiales, además del texto en lengua inglesa.

2. Los certificados se extenderán en original y un mínimo de dos copias. Las copias llevarán el mismo número de orden que el original. El original y las copias se cumplimentarán a máquina o bien a mano; en este último caso, deberán rellenarse a tinta y con letras de imprenta.

Artículo 3

1. El organismo emisor designado por cada Estado miembro extenderá el certificado y las copias.

2. El organismo emisor conservará una copia del certificado. El original y la otra copia se presentará en la Aduana de salida, en la que se cumplan las formalidades aduaneras para la exportación al Commonwealth de Australia.

3. La Aduana contemplada en el apartado 2 pondrá su visado en el espacio reservado a tal efecto en el original y se lo devolverá al interesado. La Aduana conservará la copia.

Artículo 4

El certificado únicamente será válido cuando haya sido debidamente visado por la Aduana competente. Cubrira la cantidad de mercancías indicada en el mismo. No obstante, se admitirá una tolerancia del 5 %, como máximo, con respecto a la cantidad indicada en el mismo.

Artículo 5

Los Estados miembros adoptarán todas las medidas necesarias para el control del origen, tipo, composición y calidad de los quesos para los que se hayan expedido los certificados.

Artículo 6

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de julio de 1980.

(1) DO nº L 334 de 28. 12. 1979, p. 8.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 20 de junio de 1980.

Por la Comisión

Finn GUNDELACH

Vicepresidente

ANEXO I

Definición de los quesos contemplados en el artículo 1

1. Los quesos de pasta blanda madurados habrán sido tratados o madurados mediante agentes biológicos del tipo de los mohos, fermentos y otros organismos que hayan ocasionado la formación de una corteza visible en la superficie del queso. Los efectos del tratamiento o de la maduración deben progresar de forma visible desde la superficie hacia el interior del queso. El contenido en materia grasa en peso del extracto seco no deberá ser inferior al 50 %. El grado de humedad en peso en el extracto magro no podrá ser inferior al 65 %.

   Esta denominación de los quesos de pasta blanda madurados no incluye los quesos con mohos, fermentos y otros organismos en la corteza y que contengan al mismo tiempo mohos azules o de otro tipo, repartidos de manera uniforme en el interior del queso.

2. Los quesos de Roquefort deberán haberse fabricado de acuerdo con las normas previstas en la Ley de 29 de julio de 1925, publicada en el «*Journal officiel de la République française*» de 30 de julio de 1925 y llevar en el envase el sello de la Confederación general de productores de leche de oveja y de los industriales de Roquefort.

3. Los quesos Stilton deberán estar fabricados con arreglo a las disposiciones de los Reglamentos relativos a la utilización de las marcas registradas, n° 831407 y n° 831408 y cumplir los requisitos relativos al contenido en materias grasas lácteas y al grado de humedad, tal como figuran en la «schedule 1 to the cheese regulation 1970» del Reino Unido.

4. Los quesos de cabra deberán haber sido fabricados «exclusivamente a partir de leche de cabra» (con excepción del Feta, Telemes y Kasseri) y llevar tal referencia en el envase y/o la etiqueta.

EUROPEAN COMMUNITIES

1. Exporter	2. Certificate No	**ORIGINAL**
	CERTIFICATE of identity and origin for export of soft ripened cheeses Roquefort cheese, Stilton cheese and goats' milk cheeses	
3. Consignee		

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	

8. 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 he 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).