380R1552

21.6.80 *EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI* N:o L 153/23

KOMISSION ASETUS (ETY) N:o 1552/80,

annettu 20 päivänä kesäkuuta 1980,

hallinnollisen avun soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä erityiskohtelun saavien tiettyjen juustojen viennissä Australiaan

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon kolmannessa maassa erityistuontikohtelun saavien maataloustuotteiden viennin avustamisesta 20 päivänä joulukuuta 1979 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2931/79 [1] ja erityisesti sen 1 artiklan 2 kohdan,

sekä katsoo, että

Australian kansainyhteisö on GATT:in yhteydessä sopinut Roquefort-, Stilton- ja kutunmaidosta valmistettujen pehmeiden juustojen tuonnin sallimisesta ilman määrällisiä rajoituksia; tätä toimenpidettä sovelletaan 1 päivästä tammikuuta 1980,

yhteisö on sitoutunut antamaan australialaisille viranomaisille hallinnollista apua tämän sopimuksen oikean soveltamisen varmistamiseksi; tämän vuoksi kyseisten juustojen mukana on oltava yhteisön toimivaltaisten viranomaisten antama todistus, ja

tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat maidon ja maitotuotteiden hallintokomitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Australian kansainyhteisöön vietäessä:

- yhteisen tullitariffin alanimikkeeseen 04.04 E kuuluville pehmeille juustoille sekä yksinomaan kutunmaidosta valmistetuille juustoille (lukuun ottamatta feta-, Telemes- ja Kasseri-juustoja),
- yhteisen tullitariffin alanimikkeeseen 04.04 C kuuluville Roquefort- ja Stiltonjuustoille,

jotka ovat yhteisössä tuotettuja ja vastaavat liitteen I määritystä, annetaan pyynnöstä liitteen II mallia vastaava todistus.

2 artikla

1. Lomakkeet on painettava valkoiselle paperille englanniksi. Niiden koko on 210 millimetriä x 297 millimetriä. Kukin todistus on yksilöitävä antavan viranomaisen antamalla järjestysnumerolla.

Vievät jäsenmaat voivat vaatia, että näiden alueella käytetty todistus on laadittava yhdellä maan virallisista kielistä sekä lisäksi englanniksi.

2. Todistuksista on laadittava alkuperäiskappale ja vähintään kaksi jäljennöstä. Jäljennöksissä on oltava sama järjestysnumero kuin alkuperäiskappaleessa. Alkuperäiskappale ja jäljennökset on täytettävä joko kirjoituskoneella tai käsin; jälkimmäisessä tapauksessa ne on täytettävä musteella ja painokirjaimin.

3 artikla

1. Todistuksen ja sen jäljennökset antaa kunkin jäsenvaltion nimeämä antava viranomainen.

2. Antavan viranomaisen on pidettävä itsellään jäljennös todistuksesta. Alkuperäiskappale ja jäljennökset on esitettävä tullitoimistossa, jossa tullimuodollisuudet täytetään Australian kansainyhteisöön vietäessä.

3. Edellä 2 kohdassa tarkoitetun tullitoimiston on merkittävä varmennuksensa alkuperäiskappaleen tähän tarkoitukseen varattuun ruutuun ja palautettava alkuperäiskappale viejälle. Tämän tullitoimiston on pidettävä itsellään jäljennös.

4 artikla

Todistus on laillinen ainostaan, kun se on toimivaltaisen tullitoimiston asianmukaisesti hyväksymä. Se kattaa osoitettujen tavaroiden määrät. Enintään viidellä prosentilla todistuksessa osoitettua määrää suurempi määrä katsotaan kuitenkin katetuksi tällä todistuksella.

5 artikla

Jäsenvaltioiden on toteutettava kaikki tarvittavat toimenpiteet todistuksen saaneiden juustojen alkuperän, lajin, rakenteen ja laadun tarkastamiseksi.

6 artikla

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä tammikuuta 1980.

[1] EYVL N:o L 334, 28.12.1979, s. 8

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 20 päivänä kesäkuuta 1980.

Komission puolesta

Finn GUNDELACH

Varapuheenjohtaja

LIITE I

Edellä 1 artiklassa tarkoitettujen juustojen määrittely

1. Pehmeät juustot on käsitelty tai jalostettu biologisesti homesienillä, homeilla tai muilla juuston pintaan selvän kuoren muodostavilla eliöstöillä. Käsittely tai jalostus voi näkyä pinnasta juuston sisäosaan. Rasvapitoisuus kuiva-aineesta ei saa olla pienempi kuin 50 painoprosenttia. Vesipitoisuus rasvaisesta juustomassasta ei saa olla pienempi kuin 65 painoprosenttia.

   Tämä pehmeiden juustojen nimitys ei koske juustoja, joiden kuorella on homesientä, hometta tai muita eliöstöjä, ja joissa on lisäksi sinihomesientä tai muunlaista homesientä juuston sisällä tasaisesti levittäytyneenä.

2. Roquefort-juustot on valmistettava 29 päivänä heinäkuuta 1925 säädetyn ja 30 päivänä heinäkuuta 1925 *Ranskan tasavallan virallisessa lehdessä* julkaistun lain normien mukaisesti ja juustojen päällysteissä on oltava leima "Confédération générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort".

3. Stilton-juustot on tuotettava tavaramerkin käytöstä annettujen asetusten N:o 831407 ja N:o 831408 säännösten mukaisesti ja niiden on vastattava maidon kuiva-ainepitoisuutta ja vesipitoisuutta koskevia vaatimuksia, sellaisina kuin ne ovat Yhdistyneen kuningaskunnan "schedule 1 to the cheese regulations 1970" -taulukossa.

4. Kutunjuustot on valmistettava yksinomaan kutunmaidosta (lukuun ottamatta feta-, Telemes- ja Kasseri-juustoja) ja niiden päällysteissä ja/tai etiketissä on oltava merkintä "yksinomaan kutunmaidosta valmistettuja".

ANNEXE II – ANNEX II – ANHANG II – ALLEGATO II — BIJLAGE II — BILAG II

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 cheese** [Ö]	
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 [Ö]

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 831 407 and 831 408 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 cheese).