31980R1552

21.6.1980 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* L 153/23

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 1552/80

z dnia 20 czerwca 1980 r.

ustanawiające szczegółowe zasady udzielania pomocy administracyjnej w związku z wywozem niektórych serów kwalifikujących się do szczególnego traktowania w przywozie do Australii

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 2931/79 z dnia 20 grudnia 1979 r. w sprawie udzielania pomocy w wywozie produktów rolnych mogących korzystać ze szczególnych regulacji przywozowych w państwach trzecich [1], w szczególności jego art. 1 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

Związek Australijski zgodził się, w kontekście postanowień GATT, zezwolić na przywóz bez żadnych ograniczeń ilościowych miękkich dojrzewających serów, Roquefort, Stilton i serów z mleka koziego; porozumienie to będzie stosowane od dnia 1 lipca 1980 r.;

Wspólnota zobowiązała się do udzielenia organom australijskim pomocy administracyjnej w celu zapewnienia prawidłowego stosowania porozumienia; w tym celu do tych serów powinny być dołączane świadectwa wydawane przez właściwe organy Wspólnoty;

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Mleka i Przetworów Mlecznych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W związku z wywozem do Związku Australijskiego:

— miękkich serów dojrzewających oraz serów wyprodukowanych wyłącznie z mleka koziego (z wyłączeniem sera Feta, Telemes i Kasseri), objętych podpozycją 04.04 E Wspólnej Taryfy Celnej,

— sera Roquefort i sera Stilton, objętych podpozycją 04.04 C Wspólnej Taryfy Celnej,

wyprodukowanych we Wspólnocie i zgodnych z definicją określoną w załączniku I do niniejszego rozporządzenia, wydaje się na wniosek zainteresowanej strony świadectwo odpowiadające wzorowi ustalonemu w załączniku II.

Artykuł 2

1. Świadectwa są drukowane na białym papierze, w języku angielskim. Wymiary świadectw wynoszą 210 × 297 mm. Każde świadectwo posiada numer seryjny nadany przez agencję wystawiającą.

Państwo Członkowskie wywozu może wymagać, by świadectwo, które ma być używane na jego terytorium, było drukowane, poza językiem angielskim, w jednym z jego urzędowych języków.

2. Świadectwa wystawiane są w oryginale i co najmniej dwóch kopiach. Kopie posiadają taki sam numer seryjny, co oryginał. Oryginał i kopie należy wypełniać na maszynie lub ręcznie; w tym ostatnim przypadku powinny być one wypełnione drukowanymi literami, atramentem.

Artykuł 3

1. Świadectwo i jego kopie są wystawiane przez agencję wyznaczoną przez każde Państwo Członkowskie.

2. Agencja wystawiająca świadectwa zatrzymuje jedną kopię świadectwa. Oryginał i druga kopia są okazywane urzędnikowi celnemu tam, gdzie dopełniane są celne formalności wywozowe w związku z wywozem do Związku Australijskiego.

3. Urząd celny określony w ust. 2 przystawia swoją pieczęć w polu przewidzianym w tym celu na oryginale i zwraca go zainteresowanej stronie. Kopia pozostaje w urzędzie celnym.

Artykuł 4

Świadectwo jest ważne tylko wtedy, gdy zostanie potwierdzone przez właściwy urząd celny. Obejmuje ono podaną w nim ilość towarów. Jednak w przypadku gdy podana w nim ilość jest przekroczona o nie więcej niż 5 %, uznaje się, że świadectwo obejmuje całą tę ilość.

Artykuł 5

Państwa Członkowskie podejmują wszelkie działania konieczne w celu sprawdzenia pochodzenia, typu, składu i jakości serów, w odniesieniu do których zostały wystawione świadectwa.

Artykuł 6

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 lipca 1980 r.

[1] Dz.U. L 334 z 28.12.1979, str. 8.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 20 czerwca 1980 r.

W imieniu Komisji
Finn GUNDELACH
Wiceprzewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

Definicja serów określonych w art. 1

1. Miękkie sery dojrzewające są poddawane obróbce lub dojrzewaniu przy zastosowaniu czynników biologicznych, takich jak pleśnie, drożdże i inne organizmy, które spowodowały powstanie na powierzchni sera zauważalnej skórki. Obróbka lub dojrzewanie są prowadzone tak, że ser w sposób widoczny dochodzi lub dojrzewa, zaczynając od jego powierzchni w kierunku środka. Wagowa zawartość tłuszczu w suchej masie nie może być mniejsza niż 50 %. Wilgotność obliczona wagowo w stosunku do substancji niebędących tłuszczami nie może być mniejsza niż 65 %.

   Termin „miękki ser dojrzewający" nie obejmuje serów z pleśniami, drożdżami i innymi organizmami na skórze, które zawierają również pleśń niebieską lub inną, rozmieszczoną równomiernie wewnątrz sera.

2. Ser Roquefort musi być wytworzony zgodnie z normami ustanowionymi w ustawie z dnia 29 lipca 1925 r. opublikowanej w „Dzienniku Urzędowym Republiki Francuskiej" z dnia 30 lipca 1925 r. i muszą być oznakowane jako „Roquefort" przez „Confédération générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort".

3. Ser Stilton musi być wytworzony zgodnie z rozporządzeniami regulującymi stosowanie poświadczonych znaków handlowych 831 407 i 831 408 i spełniającymi odpowiednie wymagania odnośnie do zawartości tłuszczu z mleka i wody zgodnie z harmonogramem 1 do rozporządzeń z 1970 r. dotyczących sera wydanych w Zjednoczonym Królestwie.

4. Ser z mleka koziego musi być wytworzony „wyłącznie z mleka koziego" (z wyjątkiem serów Feta, Telemes i Kasseri) i wyrazy te muszą być umieszczone na jego opakowaniu i/lub etykiecie.

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

WSPÓLNOTY EUROPEJSKIE

1. Eksporter	2. Nr świadectwa	**ORYGINAŁ**
3. Odbiorca	**ŚWIADECTWO** tożsamości i pochodzenia, do celów wywozu miękkich serów dojrzewających, sera Roquefort, Stilon i dla sera koziego	

UWAGI

A. Niniejsze świadectwo musi być sporządzone w trzech egzemplarzach: oryginał i co najmniej dwie kopie.

B. Opis serów musi zawierać jego typ, poza nazwą marki lub nazwy handlowej.

C. Oryginał i jedna kopia muszą być okazane w celu uzyskania poświadczenia w urzędzie celnym, w którym dopełniane są formalności celne wywozowe.

D. Oryginał musi być okazany organom celnym Związku Australijskiego.

1	4. Znaki, numery i rodzaj opakowań; opis towarów	5. Waga brutto 7. Waga netto	6. Nr faktury
2	4. Znaki, numery i rodzaj opakowań; opis towarów	5. Waga brutto 7. Waga netto	6. Nr faktury

NIŻEJ PODPISANE WŁAŚCIWE ORGANY niniejszym zaświadczają, że opisane wyżej sery:

— zostały wyprodukowane na obszarze Wspólnoty,

— posiadają solidną i właściwą jakość handlową

— odpowiadają definicji podanej na odwrocie.

..... (Miejsce) ..... (Data)

9. Organ wystawiający

..... (Podpis) ..... (Pieczęć)

10. POŚWIADCZENIE PRZEZ WŁAŚCIWE ORGANY CELNE

Formalności celne związane z wywozem objętych niniejszym świadectwem serów do Związku Australijskiego zostały dopełnione.

..... (Miejsce) ..... (Data)

..... (Podpis) ..... (Pieczęć)

(Odwrotna strona świadectwa)

DEFINICJA MIĘKKICH SERÓW DOJRZEWAJĄCYCH

Miękkie sery dojrzewające są poddawane obróbce lub dojrzewaniu przy zastosowaniu czynników biologicznych, takich jak pleśnie, drożdże i inne organizmy, które spowodowały powstanie na powierzchni sera zauważalnej skórki. Obróbka lub dojrzewanie są prowadzone tak, że ser w sposób widoczny dochodzi lub dojrzewa, zaczynając od jego powierzchni w kierunku środka. Wagowa zawartość tłuszczu w suchej masie nie może być mniejsza niż 50 %. Wilgotność obliczona wagowo w stosunku do substancji niebędących tłuszczami nie może być mniejsza niż 65 %.

Termin „miękki ser dojrzewający" nie obejmuje serów z pleśniami, drożdżami i innymi organizmami na skórze, które zawierają również pleśń, niebieską lub inną, rozmieszczoną równomiernie wewnątrz sera.

DEFINICJA SERA ROQUEFORT

Ser Roquefort musi być wytworzony zgodnie z normami ustanowionymi w ustawie z dnia 29 lipca 1925 r. opublikowanej w „Dzienniku Urzędowym Republiki Francuskiej" z dnia 30 lipca 1925 r. i muszą być oznakowane jako „Roquefort" przez „Confédération générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort".

DEFINICJA SERA STILTON

Ser Stilton musi być wytworzony zgodnie z rozporządzeniami regulującymi stosowanie legalizowanych znaków handlowych 831 407 i 831 408 i spełniającymi odpowiednie wymagania odnośnie do zawartości tłuszczu mleka i wody zgodnie ze harmonogramem 1 do rozporządzeń z 1970 r. dotyczących sera wydanych w Zjednoczonym Królestwie.

DEFINICJA SERÓW Z MLEKA KOZIEGO

Ser z mleka koziego musi być wytworzony wyłącznie z mleka koziego i opisany jako uzyskany tylko z mleka koziego (z wyjątkiem serów Feta, Telemes i Kasseri).