31980R1552

21.6.1980 ÚRADNÝ VESTNÍK EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV L 153/23

NARIADENIE KOMISIE (EHS) č. 1552/80

z 20. júna 1980,

ktorým sa stanovujú podrobné pravidlá na poskytovanie administratívnej pomoci pri vývoze určitých syrov, na ktoré sa vzťahujú zvláštne opatrenia pri dovoze do Austrálie

KOMISIA EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho hospodárskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (EHS) č. 2931/79 z 20. decembra 1979 o poskytovaní pomoci pri vývoze poľnohospodárskych výrobkov, pre ktoré môžu byť prospešné zvláštne opatrenia pri dovoze do tretieho štátu [1], najmä na jeho článok 1 odsek 2,

keďže Austrálsky zväz súhlasil, v kontexte GATT, s povolením dovozu mäkkých zrejúcich syrov Roquefort, Stilton a syrov z kozieho mlieka, bez akýchkoľvek množstvových obmedzení;

keďže táto dohoda bude uplatňovať od 1. júla 1980;

keďže opatrenia ustanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Riadiaceho výboru pre mlieko a mliečne výrobky,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Pre vývoz do Austrálskeho zväzu:

— mäkkých zrejúcich syrov a syrov vyrobených výhradne z kozieho mlieka (okrem syrov Feta, Telemes a Kasseri) z podpoložky 04.04 E Spoločného colného sadzobníka,

— syra Roquefort a syra Stilton z podpoložky 04.04 C Spoločného colného sadzobníka,

vyrobených v spoločenstve a spĺňajúcich definíciu uvedenú v prílohe I k tomuto nariadeniu musí byť na žiadosť príslušnej strany vydané osvedčenie, ktoré zodpovedá vzoru uvedenému v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 2

1. Osvedčenia musia byť vytlačené na bielom papieri a v angličtine. Ich veľkosť je 210 x 297 mm. Vystavujúci orgán pridelí každému osvedčeniu poradové číslo.

Vyvážajúci členský štát môže žiadať, že osvedčenie, ktoré sa bude používať na jeho území, musí byť vytlačené, okrem angličtiny, v jednom z jeho úradných jazykov.

2. Osvedčenia musia byť vystavené v jednom origináli a najmenej v dvoch kópiách. Tieto kópie musia mať to isté poradové číslo ako originál. Originál a kópie musia byť vyplnené strojom alebo rukou; pri vypĺňaní rukou sa musí použiť paličkové písmo a atrament.

Článok 3

1. Osvedčenie a jeho kópie vystaví v každom štáte na to poverený orgán.

2. Vystavujúci orgán si ponechá jednu kópiu osvedčenia. Originál a druhá kópia sa musia predložiť colnému úradníkovi pri zavŕšení vývozných colných formalít pre vývoz do Austrálskeho zväzu.

3. Colný úrad uvedený v odseku 2 dá pečiatku do kolónky, ktorá je na tento účel vyhradená v origináli a vráti originál príslušnej strane. Kópiu si ponechá uvedený colný úrad.

Článok 4

Osvedčenie je platné len po jeho potvrdení príslušným colným orgánom. Platí pre množstvo tovaru, ktoré je v ňom uvedené. Množstvo, ktoré nepresahuje množstvo uvedené v osvedčení o viac ako 5 % sa však považuje za prípustné.

Článok 5

Členské štáty prijmú všetky opatrenia, ktoré sú potrebné na účely preverenia pôvodu, druhu, zloženia a kvality syra, pre ktorý sa osvedčenia vydávajú.

Článok 6

Toto nariadenie nadobúda účinnosť 1. júla 1980.

[1] Ú. v. ES L 334, 28.12.1979, s. 8.

Toto nariadenie je záväzné vo svojej celistvosti a je priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 20. júna 1980

Za Komisiu
Finn GUNDELACH
viceprezident

PRÍLOHA I

Definícia syrov uvedených v článku 1

1. Mäkké zrejúce syry sú upravené alebo zreté pomocou biologických činidiel ako sú plesne, droždie a ďalšie organizmy, ktoré spôsobili vytvorenie kôry na povrchu syra. Úprava alebo zretie sa vykonáva tak, že syr viditeľne kôrnatie alebo zrie od povrchu smerom do stredu. Obsah tuku v sušine nemôže byť nižší ako 50 %. Obsah vody vypočítaný podľa hmotnosti sušiny bez tuku nemôže byť nižší ako 65 %.

   Výraz „mäkký zrejúci syr“ nezahŕňa syry s plesňami, droždím a ďalšími organizmami na kôre, ktoré obsahujú tiež pleseň, modrú alebo inú, rovnomerne rozmiestnenú vo vnútri syra.

2. Syry Roquefort musia byť vyrobené v súlade s normami, ktoré sú stanovené v zákone z 29. júla 1925 uverejnenom v „Journal officiel de la République française“ z 30. júla 1925 a byť označené ako „Roquefort“ organizáciou „Confédération génétale des producteurs de brebis et des industriels de Roquefort“.

3. Syry Stilton musia byť vyrobené v súlade nariadeniami, ktoré stanovujú použitie certifikačných ochranných známok 831407 a 831408 a spĺňať príslušné požiadavky v súvislosti s obsahom mliečneho tuku a vody, uvedené v Schéme 1 k nariadeniam Spojeného kráľovstva o syroch z roku 1970.

4. Syry z kozieho mlieka musia byť vyrobené „výhradne z kozieho mlieka“ (okrem syrov Feta, Telemes a Kasseri) a musia tieto výrazy mať na balení a/alebo etikete.

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

EURÓPSKE SPOLOČENSTVÁ

1. Vývozca	2. Číslo osvedčenia	**ORIGINÁL**
3. Prijemca	**OSVEDČENIE** o identite a pôvode pre vývoz mäkkých zrejúcich syrov, syra Roquefort, syra Stilton a syrov z kozieho mlieka	

POZNÁMKY

A. Toto osvedčenie sa musí vyhotoviť v jednom origináli a aspoň v dvoch kópiách.

B. Popis syrov musí okrem obchodnej značky alebo obchodného mena zahŕňať druh.

C. Originál a jedna kópia sa musia predložiť na potvrdenie colnému orgánu, ktorý vykonáva vývozné colné formality.

D. Originál sa musí predložiť colným úradom Austrálskeho zväzu.

1	4. Značky, čísla, počet a druh balení; popis tovaru	5. Celková hmotnosť 7. Čistá hmotnosť	6. Faktúra(y) č.
2	4. Značky, čísla, počet a druh balení; popis tovaru	5. Celková hmotnosť 7. Čistá hmotnosť	6. Faktúra(y) č.

8. DOLUPODPÍSANÝ PRÍSLUŠNÝ ORGÁN týmto potvrdzuje, že syry opísané vyššie:

— boli vyrobené v spoločenstve,

— majú primeranú a prijateľnú predajnú kvalitu,

— vyhovujú definícii uvedenej na druhej strane.

..... (miesto) ..... (dátum)

9. Vystavujúci orgán

..... (podpis) ..... (pečiatka)

10. POTVRDENIE PRÍSLUŠNÉHO ORGÁNU

Colné formality pre vývoz syrov uvedených v tomto osvedčení do Austrálskeho zväzu boli vykonané.

..... (miesto) ..... (dátum)

..... (podpis) ..... (pečiatka)

(Zadná strana osvedčenia)

DEFINÍCIA MÄKKÝCH ZREJÚCICH SYROV

Mäkké zrejúce syry sú upravené alebo zreté pomocou biologických činidiel ako sú plesne, droždie a ďalšie organizmy, ktoré spôsobili vytvorenie kôry na povrchu syra. Úprava alebo zretie sa vykonáva tak, že syr viditeľne kôrnatie alebo zrie od povrchu smerom do stredu. Obsah tuku v sušine nemôže byť nižší ako 50 %. Obsah vody vypočítaný podľa hmotnosti sušiny bez tuku nie je nižší ako 65 %.

Výraz „mäkký zrejúci syr" nezahŕňa syry s plesňami, droždím a ďalšími organizmami na povrchu, ktoré obsahujú tiež pleseň, modrú alebo inú, rovnomerne rozmiestnenú vo vnútri syra.

DEFINÍCIA SYRA ROQUEFORT

Syr Roquefort je vyrobený v súlade s normami, ktoré sú stanovené v zákone z 29. júla 1925 uverejnenom v „Journal officiel de la République française" z 30. júla 1925 a je označený ako „Roquefort" organizáciou „Confédération génétale des producteurs de brebis et des industriels de Roquefort".

DEFINÍCIA SYRA STILTON

Syr Stilton je vyrobený v súlade nariadeniami, ktoré stanovujú použitie certifikačných ochranných známok 831407 a 831408 a spĺňa príslušné požiadavky v súvislosti s obsahom mliečneho tuku a vody, uvedené v schéme 1 k nariadeniam Spojeného kráľovstva o syroch z roku 1970.

DEFINÍCIA SYROV Z KOZIEHO MLIEKA

Syr z kozieho mlieka je vyrobený výhradne z kozieho mlieka a má označenie, že bol vyrobený z výhradne z kozieho mlieka (okrem syrov Feta, Telemes a Kasseri).