31980R1552

UREDBA KOMISIJE (EGS) št. 1552/80

z dne 20. junija 1980

o določitvi podrobnih pravil za določbo upravne pomoči v povezavi z izvozom nekaterih sirov, upravičenih do posebne obravnave pri uvozu v Avstralijo

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske gospodarske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (EGS) št. 2931/79 z dne 20. decembra 1979 o dodelitvi pomoči na izvoz kmetijskih proizvodov, ki so lahko upravičeni do posebne obravnave pri uvozu v tretjo državo ([1]) in zlasti člena 1(2) Uredbe,

ker je Združeno kraljestvo Avstralije v okviru GATT soglašalo, da dovoli uvoz mehkih zorenih sirov, Roquefort, Stilton in sirov iz kozjega mleka, brez vseh količinskih omejitev; ker se bo ta sporazum uporabljal od 1. julija 1980;

ker se je Skupnost zavezala dodeliti upravno pomoč avstralskim oblastem za zagotovitev pravilne izvedbe sporazuma; ker bi morali biti v ta namen zadevni siri opremljeni s potrdilom, ki ga izdajo pristojni organi v Skupnosti;

ker so ukrepi, predvideni s to uredbo, skladni z mnenjem Upravljalnega odbora za mleko in mlečne proizvode,

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Za izvoz v Združeno kraljestvo Avstralije:

— mehkega zorenega sira in sira, pridobljenega izključno iz kozjega mleka (razen Feto, Telemes in Kasseri), iz tarifne podštevilke 04.04 E skupne carinske tarife,

— sir Roquefort in sir Stilton iz tarifne podštevilke 04.04 C skupne carinske tarife, proizvedenega v Skupnosti in ki zadovoljuje opredelitve iz Priloge I k tej uredbi, se na zahtevo zadevne stranke izda potrdilo, ki odgovarja vzorcu, določenem v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 2

1. Potrdila se tiskajo na bel papir in v angleščini. Njihova velikost je 210 x 297 mm. Vsako potrdilo dobi serijsko številko od izdajateljske agencije.

Izvozna država članica lahko zahteva, da je potrdilo, ki se bo uporabljalo na njenem ozemlju, poleg angleškega natisnjeno tudi v enem od njenih uradnih jezikov.

2. Potrdila se izdajajo v enem originalu in najmanj dveh kopijah. Te kopije imajo isto serijsko številko kot original. Original in kopije se izpolnijo bodisi s strojem ali ročno; v zadnjem primeru s tiskanimi črkami in s črnilom.

Člen 3

1. Potrdilo in njegove kopije izdaja agencija, ki jo določi posamezna država članica.

2. Izdajateljska agencija obdrži eno kopijo potrdila. Original in druga kopija se predložita carinskemu uradniku, pri katerem se opravijo carinske izvozne formalnosti za Združeno kraljestvo Avstralije.

3. Carinski urad iz odstavka 2 na originalu ožigosa z žigom okence, ki je rezervirano v ta namen, ter ga vrne zadevni stranki. Kopijo zadrži ta carinski urad.

Člen 4

Potrdilo je veljavno le po overitvi pristojnega carinskega urada. Zajema količino blaga, ki je na njem navedena. Kljub temu pa se količina, ki ne presega za več kot 5 % količino, navedeno na potrdilu, šteje za količino, ki jo zajema navedeno potrdilo.

Člen 5

Države članice izvedejo vse potrebne ukrepe z namenom preverjanja porekla, vrste, sestave in kakovosti sirov, za katere so izdana potrdila.

Člen 6

Ta uredba začne veljati 1. julija 1980.

([1]) UL L 334, 28.12.1979, str. 8.

Ta uredba je v celoti obvezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 20. junija 1980

Za Komisijo
Finn GUNDELACH
Podpredsednik

PRILOGA I

Opredelitev sirov iz člena 1

1. Mehki zoreni siri so obdelani ali zoreni z biološkimi dejavniki kot so plesni, kvasovke in drugimi organizmi, ki povzročijo vidno skorjo na površini sira. Obdelava ali zorenje je izvedeno tako, da se sir vidno suši ali zori od površine navznoter proti sredini. Masna vsebnost maščob v suhi snovi ne sme biti manjša od 50 %. Vsebnost vode, izračunana na maso nemaščobne snovi, ne sme biti manjša od 65 %.

   Izraz „mehki zoreni sir“ ne vključuje sirov s plesnimi, kvasovkami in drugimi organizmi na skorji, ki prav tako vsebujejo plesen, modro ali drugačno, porazdeljeno enakomerno po notranjosti sira.

2. Siri Roquefort morajo biti izdelani skladno s standardi, opredeljenimi v zakonu z dne 29. julija 1925, objavljenem v „Journal officiel de la République française“ dne 30. julija 1925 in morajo biti opremljeni z nalepko „Roquefort“ s strani „Confédération générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort“.

3. Siri Stilton morajo biti izdelani skladno s predpisi, ki urejajo uporabo certificiranih blagovnih znamk 831407 in 831408 in izpolnjujejo ustrezne zahteve glede vsebnosti maščobe v mleku in vsebnosti vode, kot je opredeljeno v „Schedule 1 to the cheese regulations 1970 of the United kingdom“ iz leta 1970.

4. Siri iz kozjega mleka morajo biti izdelani „izključno iz kozjega mleka“ (razen Fete, Telemesa in Kasseri sirov) in morajo imeti te besede zapisane na embalaži in/ali nalepki.

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

EUROPEAN COMMUNITIES

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

NOTES

A. This certificate must be made out in one original and at least two copies.

B. The description of the cheese 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 Commomwealth of Australia.

1	4. Marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods	5. Gross weight 7. Net weight	6. Invoice Nos
2	4. Marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods	5. Gross weight 7. Net weight	6. Invoice Nos

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 moduls, yeats 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, yeats 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 GOAT'S 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).