31980R1552

L 153/23 *ОФИЦИАЛЕН ВЕСТНИК НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ* 21.6.1980

РЕГЛАМЕНТ (ЕИО) № 1552/80 НА КОМИСИЯТА
от 20 юни 1980 година
относно определяне на подробни правила за осигуряване на административна помощ във връзка с износа на някои сирена, отговарящи на условията за специално третиране при внос в Австралия

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската икономическа общност,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 2931/79 на Съвета от 20 декември 1979 г. относно оказване на помощ при износа на селскостопански продукти, които могат да се ползват от специално третиране при внос в трета страна [1], и по-специално член 1, параграф 2 от него,

като има предвид, че Австралийският съюз се съгласи в рамките на ГАТТ да позволи внос на меки узрели сирена, Roquefort, Stilton, и сирена от козе мляко, без количествени ограничения; като има предвид, че това споразумение се прилага от 1 юли 1980 г.;

като има предвид, че Общността се ангажира да осигури административна помощ на австралийските органи, за да гарантира правилно прилагане на споразумението; като има предвид, че въпросните сирена следва да бъдат придружени от сертификат, издаден от компетентния орган в Общността;

като има предвид, че мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Управителния комитет по млякото и млечните продукти,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

За износ за Австралийския съюз на:

— меки узрели сирена плюс сирена, произведени единствено от козе мляко (с изключение на Feta, Telemes и Kaseri), попадащи в подпозиция 04.04 E на Общата митническа тарифа,

— сирена Roquefort и Stilton, попадащи в подпозиция 04.04 C на Общата митническа тарифа,

произведени в Общността и отговарящи на определението в приложение I, се издава сертификат, съответстващ на образеца, представен в приложение II, по заявление на съответната страна.

Член 2

1. Сертификатите се отпечатват на бяла хартия, на английски език. Техният размер е 210 x 297 мм. Всеки сертификат има сериен номер, определен от агенцията, която го издава.

Държавата-членка износителка може да изисква, за да бъде използван на нейна територия, освен на английски език, сертификатът да бъде издаден на един от официалните ѝ езици.

2. Сертификатът следва да бъде в един оригинал и най-малко две копия. Тези копия носят същия сериен номер като оригинала. Оригиналът и копията се попълват печатно или ръчно; в последния случай се попълват с печатни букви и с мастило.

Член 3

1. Сертификатът и копията се издават от агенция, определена от всяка държава-членка.

2. Издаващата агенция задържа едно копие от сертификата. Оригиналът и другото копие се представят в митническата служба, където се извършват митническите формалности за износ за Австралийския съюз.

3. Митническата служба, посочена в параграф 2, слага своя печат на оригинала, в полето, предназначено за тази цел, и го връща на съответното лице. Копието се задържа в митническата служба.

Член 4

Сертификатът е валиден само след надлежна заверка от компетентната митническа служба. Той обхваща количеството стоки, посочени в него. Въпреки това, количество, превишаващо с не повече от 5 % декларираното количество, се смята за обхванато от този сертификат.

Член 5

Държавите-членки предприемат всички необходими мерки, за да проверят произхода, типа, състава и качеството на сиренета, по отношение на които са издадени сертификати.

Член 6

Настоящият регламент влиза в сила на 1 юли 1980 г.

[1] ОВ L 334, 28.12.1979 г., стр. 8.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 20 юни 1980 година.

За Комисията

Finn GUNDELACH

Заместник-председател

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Определения на сиренатa посочени в член 1

1. Меките узрели сирена са обработвани с биологични агенти като плесени, закваси и други организми, които причиняват образуването на видима кора на повърхността на сиренето. Обработката или узряването следва така да се подготви, че сиренето видимо се консервира или узрява от повърхността към центъра. Съдържанието на мазнина съгласно теглото на сухото вещество не трябва да бъде по-малко от 50 %. Съдържанието на влажност, изчислена по теглото на немазното вещество, не трябва да бъде по-малко от 65 %.

   Терминът „меко узряло сирене“ не включва сирена с плесени, закваси и други организми по кората, които също съдържат синя или друга плесен, равномерно разпределена във вътрешността на сиренето.

2. Сиренето Roquefort трябва да бъде направено в съответствие със стандартите, определени в закона от 29 юли 1925 г., публикуван в „Официален вестник на Република Франция“ на 30 юли 1925 г. и трябва да бъде етикетирано като „Roquefort“ от „Confédération générale des producteures de lait de brebis et des industriels de Roquefort“.

3. Сирената Stilton трябва да бъдат направени съгласно изискванията за използването на сертифицирана търговска марка 831407 и 831408 и да отговарят съответно на изискванията за съдържанието на масленост в млякото и съдържанието на вода съгласно График 1 към наредбите за сиренето на Обединеното кралство от 1970 г.

4. Сирената от козе мляко трябва да бъдат направени „единствено от козе мляко“ (с изключение на Feta, Telemes и Kasseri) и тези думи трябва да бъдат изписани на опаковката и/или на етикета.

EUROPEAN COMMUNITIES

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

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

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 AUTHORITY 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 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 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).