31980R1552

L 153/23 *JURNALUL OFICIAL AL COMUNITĂȚILOR EUROPENE* 21.6.1980

REGULAMENTUL (CEE) NR. 1552/80 AL COMISIEI
din 20 iunie 1980
de stabilire a normelor de acordare a asistenței administrative la exportul unor brânzeturi care pot beneficia de un regim special la importul în Australia

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Economice Europene,

având în vedere Regulamentul (CEE) nr. 2931/79 al Consiliului din 20 decembrie 1979 privind asistența la exportul produselor care pot beneficia de un regim special la importul într-o țară terță [1], în special articolul 1 alineatul (2),

întrucât Statele Federale ale Australiei au convenit să permită, în cadrul acordului GATT, importul de brânzeturi maturate cu pastă moale, de Roquefort, de Stilton, de brânzeturi din lapte de capră fără nici o restricție cantitativă; întrucât măsura va intra în vigoare începând cu 1 iulie 1980;

întrucât Comunitatea s-a angajat să acorde autorităților australiene asistență administrativă în vederea aplicării corecte a acestui acord; întrucât, în acest scop, brânzeturile respective ar trebui să fie însoțite de un certificat eliberat de autoritățile competente ale Comunității;

întrucât măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului de gestionare a laptelui și produselor lactate,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Pentru a se exporta către Statele Federale ale Australiei:

— brânzeturi maturate cu pastă moale, precum și brânzeturi fabricate exclusiv din lapte de capră (cu excepția brânzeturilor de tip Feta, telemea și Kasseri) înscrise la subpoziția 04. 04 E din Tariful Vamal Comun;

— brânzeturi de tip Roquefort și Stilton înscrise la subpoziția 04.04 C din Tariful Vamal Comun,

produse în Comunitate și corespunzând definiției care figurează în anexa I, se eliberează, la cererea celor interesați, un certificat corespunzător modelului care figurează în anexa II.

Articolul 2

(1) Formularele sunt tipărite în limba engleză, pe hârtie albă. Au un format de 210 pe 297 mm. Fiecare certificat este caracterizat printr-un număr de ordine atribuit de agenția emitentă.

Statele membre exportatoare pot cere ca certificatul folosit pe teritoriul lor să fie redactat, pe lângă varianta în limba engleză, într-una dintre limbile lor oficiale.

(2) Certificatele sunt întocmite în original și în cel puțin două copii. Copiile au același număr de ordine cu originalul. Originalul și copiile sunt completate fie la mașina de scris, fie de mână; în acest ultim caz, se completează cu cerneală și cu litere de tipar.

Articolul 3

(1) Certificatul și copiile sunt eliberate de organismul emitent stabilit de fiecare dintre statele membre.

(2) Organismul emitent păstrează o copie a certificatului. Originalul și cealaltă copie sunt prezentate la biroul vamal unde au loc formalitățile vamale de export către Statele Federale ale Australiei.

(3) Biroul vamal menționat la alineatul (2) aplică viza în rubrica rezervată în acest scop pe original, după care înapoiază originalul persoanei interesate. Copia este păstrată la acest birou vamal.

Articolul 4

Certificatul nu este valabil decât dacă a fost vizat regulamentar de biroul vamal competent. Acest certificat este valabil pentru cantitatea de mărfuri pe care o indică. Totuși, o cantitate care depășește cu maximum 5 % cantitatea indicată în certificat este considerată acoperită de certificatul respectiv.

Articolul 5

Statele membre iau toate măsurile necesare pentru a controla originea, tipul, compoziția și calitatea brânzeturilor pentru care sunt eliberate certificatele.

Articolul 6

Prezentul regulament intră în vigoare la data de 1 iulie 1980.

[1] JO L 334, 28.12.1979, p. 8.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 20 iunie 1980.

Pentru Comisie

Finn GUNDELACH

Vicepreședinte

ANEXA I

Definirea brânzeturilor menționate la articolul 1

1. Brânzeturile maturate cu pastă moale sunt tratate sau maturate cu agenți biologici cum ar fi mucegaiul, drojdia și alte organisme care duc la formarea unei coji vizibile la suprafața brânzei. Efectele tratării sau ale maturării trebuie să progreseze vizibil dinspre suprafața brânzei spre interiorul acesteia. Conținutul de grăsimi în greutatea substanței uscate nu trebuie să fie mai mic de 50 %. Conținutul de apă în substanța negrasă nu trebuie să fie mai mic de 65 %.

   Denumirea de brânzeturi maturate cu pastă moale nu se aplică brânzeturilor cu mucegai, drojdie sau alte organisme pe coajă și nici brânzeturilor care conțin și în interior mucegai albastru sau de altă natură, repartizat uniform.

2. Brânzeturile Roquefort trebuie să fie fabricate conform normelor prevăzute în Legea din 29 iulie 1925, publicată în Jurnalul Oficial al Republicii Franceze din 30 iulie 1925, și să aibă pe ambalaj eticheta Confederației generale a producătorilor de lapte de oaie și a fabricanților de Roquefort.

3. Brânzeturile Stilton trebuie să fie produse conform dispozițiilor din reglementările cu privire la folosirea mărcilor înregistrate nr. 831407, respectiv 831408 și să corespundă cerințelor privind conținutul de grăsimi lactice și conținutului de apă din Anexa 1 la reglementările din 1970 privind brânzeturile din Regatul Unit.

4. Brânzeturile de capră trebuie să fie fabricate „exclusiv din lapte de capră” (cu excepția brânzeturilor de tip Feta, telemea și Kasseri) și trebuie să aibă înscrisă această mențiune pe ambalaj și/sau etichetă.

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).