31980R1552

NAŘÍZENÍ KOMISE (EHS) č. 1552/80

ze dne 20. června 1980,

kterým se stanoví prováděcí pravidla pro poskytování správní pomoci při vývozu některých sýrů, na které se vztahuje zvláštní zacházení při dovozu do Austrálie

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského hospodářského společenství,

s ohledem na nařízení Rady č. 2931/79 ze dne 20. prosince 1979 o poskytování pomoci při vývozu zemědělských produktů, které mohou podléhat zvláštnímu zacházení při dovozu do určité třetí země [1], a zejména na čl. 1 odst. 2 uvedeného nařízení,

vzhledem k tomu, že Australské společenství umožnilo v rámci GATT dovoz zralých měkkých sýrů, sýru Roquefort, sýru Stilton a sýrů z kozího mléka bez jakéhokoli množstevního omezení; že se toto opatření použije od 1. ledna 1980;

vzhledem k tomu, že se Společenství zavázalo poskytnout australským orgánům správní pomoc, aby bylo zajištěno správné použití této dohody; že je proto nutné, aby uvedené sýry byly doprovázeny osvědčením vystaveným příslušnými orgány Společenství;

vzhledem k tomu, že opatření tohoto nařízení jsou v souladu se stanoviskem Řídícího výboru pro mléko a mléčné výrobky,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Pro vývoz do Australského společenství:

— zralých měkkých sýrů a sýrů vyrobených výhradně z kozího mléka (s výjimkou sýrů Feta, Telemes a Kasseri) položky 04.04 E společného celního sazebníku

— sýrů Roquefort a Stilton položky 04.04 C společného celního sazebníku, které byly vyrobeny ve Společenství a splňující definici uvedenou v příloze I, je na žádost příslušné osoby vystaveno osvědčení podle vzoru uvedeném v příloze II.

Článek 2

1. Osvědčení je vytištěno v anglickém jazyce na bílém papíře. Jeho formát je 210 x 297 mm. Každé osvědčení má pořadové číslo, které mu přidělí vystavující subjekt.

Vyvážející členský stát může vyžadovat, aby bylo osvědčení používané na jeho území vytištěno kromě anglického jazyka i v některém z jeho úředních jazyků.

2. Osvědčení je vystaveno v jednom originále a nejméně dvou opisech, které mají stejné pořadové číslo jako originál. Originál a opisy se vyplňují buď na psacím stroji, nebo rukou; pokud se osvědčení a opisy vyplňují rukou, je nutné je vyplnit inkoustem a tiskacími písmeny.

Článek 3

1. Osvědčení a kopie jsou vystaveny subjektem, který pro tento účel stanoví členský stát.

2. Vystavující subjekt si ponechá jeden opis osvědčení. Originál a druhý opis se předloží celnímu úřadu, kde byly vyřízeny celní formality pro vývoz do Australského společenství.

3. Celní úřad uvedený v odstavci 2 potvrdí v originále příslušnou kolonku a předá originál příslušné osobě. Opis si ponechá tento celní úřad.

Článek 4

Osvědčení je platné až poté, co ho potvrdí příslušný celní úřad. Osvědčení se vztahuje na uvedené množství zboží. Na množství, které přesahuje množství uvedené v osvědčení maximálně o 5 %, se však toto osvědčení rovněž vztahuje.

Článek 5

Členské státy přijmou veškerá nezbytná opatření za účelem kontroly původu, druhu, složení a jakosti sýrů, pro které byla osvědčení vystavena.

Článek 6

Toto nařízení vstupuje v platnost dnem 1. července 1980.

[1] Úř. věst. L 334, 28.12.1979, s. 8.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 20. června 1980.

Za Komisi
Finn GUNDELACH
místopředseda

PŘÍLOHA I

Definice sýrů uvedených v článku 1

1. Ošetření a zrání měkkých sýrů probíhá pomocí biologických činidel jako jsou plísně, kvasnice a jiné organismy, které vytvořily viditelnou kůrku na povrchu sýra. Ošetření a zrání sýrů probíhá od povrchu dovnitř. Obsah tuku v sušině není menší než 50 %. Obsah vody v tukuprosté sušině není menší než 65 %.

   Pojem zralý měkký sýr nezahrnuje sýry, které kromě plísně, kvasnic nebo jiných organismů na povrchu obsahují rovněž bílé a jiné plísně rovnoměrně rozmístěné uvnitř sýra.

2. Sýry Roquefort musí být vyrobeny v souladu s normami, které stanoví zákon ze dne 29. července 1925 zveřejněný v Úředním věstníku Francouzské republiky dne 30. července 1925, a jejich obaly musí být opatřeny štítkem „Confédération générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort."

3. Sýry Stilton musí být vyrobeny v souladu s nařízeními o používání zaregistrovaných obchodních značek 831407 a 831408 a musí splňovat příslušné požadavky na obsah tuku a vody stanovené v „Schedule 1 to the 1970 cheese regulations" Spojeného království.

4. Sýry z kozího mléka musí být vyrobeny „výhradně z kozího mléka" (s výjimkou sýrů Feta, Telemes a Kasseri) a tento údaj musí mít uvedený na obalu. a/nebo na štítku.

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 goats´milk cheeses	

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 exportt formalities are completed.

D. The original must be produced to the customs authorities of the Commonwealth 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 certities 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 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, yeats and other organisms on the surface which also contain mould, blue or otherwise, distributed troughout 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

Goat's 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).