

РЕГЛАМЕНТ (ЕИО) № 1552/80 НА КОМИСИЯТА

от 20 юни 1980 година

относно определяне на подробни правила за осигуряване на административно сътрудничество 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 сътрудничество при износа на селскостопански продукти, които могат да се ползват от специално третиране при внос в трета страна¹, и по-специално член 1, параграф 2 от него,

като има предвид, че Австралийския 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 административно сътрудничество на австралийските органи, за да осигури 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 мляко и млечни 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 Е на Общата митническа тарифа,
- сирене *Roquefort* и *Stilton* попадащи в подпозиция 04.04 С на Общата митническа тарифа,

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

Член 2

1. Сертификатите се отпечатват на бяла хартия, на английски език. Техният размер е 210 x 297 mm. 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.

¹ ОВ L 334, 28.12.1979 г., стр. 8.

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; при ръчно се попълват с големи 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 на митническия служител, където се приключват митническите формалности за износ за Австралийския съюз.
3. Митническата служба съгласно параграф 2 слага своя печат на оригинала, в полето предназначено за тази цел и го връща на заинтересованото лице. Копието се задържа в митническата служба.

Член 4

Сертификатът е валиден само след надлежна заверка от компетентната митническа служба. Той обхваща количеството продукти посочени в него. Все пак, 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 сирената по отношение на които са издадени сертификати.

Член 6

Настоящият регламент влиза в сила на 1 юли 1980 г.

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 сирената 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 Френската република на 30 юли 1925 г. и трябва да бъде етикетирано като ‘Roquefort’ от „Confederation generale des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort”.
3. Сирената *Stilton* трябва да бъдат направени съгласно изискванията за използването на сертифицирана търговска марка 831497 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 Великобритания от 1970 г.
4. Сирената от козе мляко трябва да бъдат направени ‘единствено от козе мляко’ (с изключение на *Feta*, *Telemea* и *Kaseri*) и тези думи трябва да бъдат изписани на опаковката и/или на етикета.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ЕВРОПЕЙСКИ ОБЩНОСТИ

1.Износител	2 сертификат №	Оригинал	
3 Изпращач	СЕРТИФИКАТ за идентифициране и произход за износ на меки узрели сирена, сирена Roquefort, сирена Stilton, и сирена от козе мляко		
БЕЛЕЖКИ А. Този сертификат трябва да бъде в един оригинал и най-малко две копия Б. Описанието на сиренето трябва да включва типа като допълнение към която и да е марка или търговско наименование В. Оригиналт и едното копие трябва да бъдат представени за сертифициране в митническия офис, където се попълват митническите формалности за износ. Г. Оригиналт трябва да бъде представен на митническите органи на Общността на Австралия.			
1	4.Марки, номера, брой и вид на пакетите; описание на стоките	5. Брутно тегло	6. № на фактурата
		7. Нетно тегло	
2	4.Марки, номера, брой и вид на пакетите; описание на стоките	5. Брутно тегло	6. № на фактурата
		7. Нетно тегло	
8 Долуподписаният компетентен орган потвърждава, че описаните по-горе сирена: - са произведени в Общността, - са в добро качество за предлагане на пазара, и - са в съответствие с определението на гърба (Място) (Дата)			
9.Издаващ орган		 (Подпис) (Печат)	
10.Удостоверение от компетентната митническа служба Митническите формалности по износа за Общността на Австралия за сирената съгласно настоящия сертификат са изпълнени (Място) (Дата) (Подпис) (Печат)			

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЗА МЕКИ УЗРЕЛИ СИРЕНА

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.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЗА СИРЕНЕ *ROQUEFORT*

Сиренето Roquefort трябва да бъде направено в съответствие със стандартите, заложи в закона от 29 юли 1925 г., публикуван в Официален вестник на Френската република на 30 юли 1925 година и трябва да бъде етикетирано като ‘Roquefort’ от ‘Confederation generale des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort’.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЗА СИРЕНЕ *STILTON*

Сирената Stilton трябва да бъдат направени съгласно изискванията за използването на сертифицирана търговска марка 831497 и 831408 и да отговарят съответно на изискванията за съдържанието на масленост в млякото и съдържанието на вода съгласно График 1 към Регламента за сиренето на Великобритания от 1970 г.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЗА СИРЕНА ОТ КОЗЕ МЛЯКО

Сирената от козе мляко следва да бъдат направени ‘единствено от козе мляко’ (с изключение на *Feta*, *Telemes*, *Kaseri*).