VERORDNUNG (EWG) Nr. 2968/79 DER KOMMISSION

vom 20. Dezember 1979

mit Durchführungsbestimmungen über die verwaltungstechnische Unterstützung bei der Ausfuhr von Weichkäse aus Kuhmilch, der in einem Drittland in den Genuß einer besonderen Einfuhrbehandlung kommen kann

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2931/79 des Rates vom 20. Dezember 1979 über die Unterstützung bei der Ausfuhr von landwirtschaftlichen Erzeugnissen, die in einem Drittland in den Genuß einer besonderen Einfuhrbehandlung kommen können (1), insbesondere auf Artikel 1 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe :

Die Vereinigten Staaten haben sich im Rahmen des GATT einverstanden erklärt, die Einfuhr von Weichkäse aus Kuhmilch ohne jegliche mengenmäßige Beschränkungen zuzulassen. Diese Maßnahme tritt am 1. Januar 1980 in Kraft.

Die Gemeinschaft hat sich verpflichtet, die Behörden der USA verwaltungstechnisch zu unterstützen, um die ordnungsgemäße Anwendung der Vereinbarung zu gewährleisten. Hierzu sollte den betreffenden Käsesorten eine von den zuständigen Behörden in der Gemeinschaft ausgestellte Bescheinigung beigefügt werden.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Milch und Milcherzeugnisse —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN :

Artikel 1

Für die Ausfuhr nach den Vereinigten Staaten einschließlich Puerto Rico von unter die Tarifstelle 04.04 E des Gemeinsamen Zolltarifs fallenden Weichkäsen aus Kuhmilch, die in der Gemeinschaft erzeugt und der Begriffsbestimmung von Anhang I entsprechen, wird auf Antrag des Beteiligten eine Bescheinigung ausgestellt, die dem Muster in Anhang II entspricht.

Artikel 2

(1) Die Formblätter werden auf weißem Papier in englischer Sprache gedruckt. Sie haben das Format 210 × 297 mm. Jede Bescheinigung erhält eine von der ausstellenden Stelle erteilte Seriennummer.

Der ausführende Mitgliedstaat kann vorschreiben, daß das in seinem Hoheitsgebiet zu verwendende Formblatt neben Englisch in einer seiner Amtssprachen gedruckt wird.

(2) Die Bescheinigungen werden in einer Urschrift mit mindestens zwei Durchschriften ausgestellt. Diese Durchschriften tragen dieselbe Seriennummer wie das Original. Original und Durchschriften werden entweder mit Schreibmaschine oder handschriftlich ausgefüllt ; im letzteren Fall sind Tinte und Druckschrift zu verwenden.

Artikel 3

(1) Die Bescheinigung und ihre Durchschriften werden von der durch den jeweiligen Mitgliedstaat hierfür bestimmten Stelle ausgestellt.

(2) Die ausstellende Stelle behält eine Durchschrift der Bescheinigung. Die Urschrift und die andere Durchschrift werden der Zollstelle vorgelegt, bei der die Ausfuhrzollförmlichkeiten für die Ausfuhr nach den Vereinigten Staaten erfüllt werden.

(3) Die in Absatz 2 genannte Zollstelle bestätigt die Urschrift in dem dafür vorgesehenen Feld und gibt sie dem Beteiligten zurück. Die Durchschrift wird von dieser Zollstelle aufbewahrt.

Artikel 4

Die Bescheinigung ist erst nach der Bestätigung durch die zuständige Zollstelle gültig. Die Bescheinigung gilt für die darin angegebene Menge. Jedoch wird eine Menge, die bis zu höchstens 5 v. H. die in der Bescheinigung angegebenen Menge überschreitet, als mit dieser übereinstimmend angesehen.

Artikel 5

Die Mitgliedstaaten treffen die erforderlichen Maßnahmen für die Kontrolle von Ursprung, Art, Zusammensetzung und Qualität der Käse, für welche Bescheinigungen ausgestellt werden.

Artikel 6

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1980 in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 20. Dezember 1979

Für die Kommission
Finn GUNDELACH
Vizepräsident

(1) ABl. Nr. L 334 vom 28. 12. 1979, S. 8.

ANHANG I

BEGRIFFSBESTIMMUNG VON WEICHKÄSE AUS KUHMILCH

1. Weichkäse wird gesalzen oder gereift mit biologischen Zusätzen wie Schimmelkulturen, Hefen und anderen Organismen, die eine sichtbare Rinde auf der Oberfläche gebildet haben. Die Behandlung oder Reifung erfolgt in der Weise, daß der Käse sichtbar von außen nach innen reift. Der Fettgehalt in der Trockenmasse beträgt mindestens 50 %. Der Wassergehalt in der fettfreien Trockenmasse beträgt mindestens 65 %.

   Unter die Bezeichnung Weichkäse fallen jedoch keine Käse, die neben Schimmel, Hefen und anderen Organismen auf der Oberfläche auch Blauschimmel oder andere, im Teig aufweisen.

2. Folgende unvollständige Liste dient nur der Veranschaulichung, um Käsesorten zu nennen, die gewöhnlich der Begriffsbestimmung von Absatz 1 entsprechen :

   — Bibress
   — Brie
   — Camembert
   — Cambré
   — Carré de l'Est
   — Chaource
   — Coulommiers
   — Epoisse
   — Herve
   — Limbourg
   — Livarot
   — Maroilles
   — Münster aus Frankreich und Deutschland auf beiden Rheinseiten
   — Pont-l'Evêque
   — Reblochon
   — St. Marcellin
   — Taleggio

N.B. : Um unter die Bezeichnung Weichkäse zu fallen, müssen die vorgenannten Käsesorten der angegebenen Begriffsbestimmung entsprechen.

ANHANG II

EUROPEAN COMMUNITIES

1 Exporter	2 Certificate No	**ORIGINAL**
	CERTIFICATE **of identity and origin for export of soft ripened cow's milk cheeses**	
3 Consignee		

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 United States of America.

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

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 United States of America, including Puerto Rico, of the cheeses covered by this certificate have been completed.

(Place) (Date)

(Signature)

(Stamp)

DEFINITION OF SOFT RIPENED COW'S MILK CHEESES

Soft ripened cheese is cured or ripened by biological curing agents, such as molds, 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 molds, yeasts and other organisms on the surface which also mold, blue or otherwise, distributed throughout the interior of the cheese.