VERORDENING (EEG) Nr. 2968/79 VAN DE COMMISSIE

van 20 december 1979

houdende uitvoeringsvoorschriften inzake de administratieve bijstand bij uitvoer van zachte gerijpte kaas bereid uit koemelk, die onder speciale voorwaarden in een derde land mag worden ingevoerd

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EEG) nr. 2931/79 van de Raad van 20 december 1979 inzake de bijstand bij de uitvoer van landbouwprodukten die onder speciale voorwaarden in een derde land mogen worden ingevoerd (1), met name op artikel 1, lid 2,

Overwegende dat de Verenigde Staten er in het kader van het GATT mee hebben ingestemd dat zachte gerijpte kaas bereid uit koemelk, zonder kwantitatieve beperkingen in dat land mag worden ingevoerd ; dat deze regeling geldt met ingang van 1 januari 1980 ;

Overwegende dat de Gemeenschap zich ertoe heeft verbonden om de betrokken instanties van de Verenigde Staten administratief bij te staan met het oog op een correcte toepassing van de regeling ; dat de betrokken kaas derhalve vergezeld moet gaan van een door de bevoegde instanties van de Gemeenschap afgegeven verklaring ;

Overwegende dat de in deze verordening vervatte maatregelen in overeenstemming zijn met het advies van het Comité van beheer voor melk en zuivelprodukten,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD :

Artikel 1

Bij uitvoer naar de Verenigde Staten, met inbegrip van Puerto Rico, van zachte gerijpte kaas, bereid uit koemelk, van post 04.04 E van het gemeenschappelijk dounetarief, die in de Gemeenschap is produceerd en beantwoordt aan de in bijlage I opgenomen definitie, wordt op verzoek van de betrokkene een verklaring afgegeven van het in bijlage II opgenomen model.

Artikel 2

1. De formulieren moeten in het Engels worden gedrukt op wit papier van het formaat 210 × 297 mm. Iedere verklaring wordt door het bureau van afgifte voorzien van een volgnummer.

De Lid-Staat van uitvoer mag eisen dat verklaringen die op zijn grondgebied worden gebruikt, niet alleen in het Engels maar ook in zijn of één van zijn officiële talen worden gedrukt.

2. Van de verklaringen worden een orgineel en ten minste twee kopieën opgemaakt. De kopieën worden voorzien van hetzelfde volgnummer als het origineel. Het origineel en de kopieën worden met de schrijfmachine of met de hand ingevuld ; in het laatste geval moeten zij met inkt en in blokletters worden ingevuld.

Artikel 3

1. Verklaring en kopieën worden door het daartoe door elke Lid-Staat aangewezen bureau afgegeven.

2. Het bureau van afgifte behoudt een kopie van de verklaring. Het origineel en de andere kopie worden overgelegd bij het douanekantoor waar de formaliteiten voor uitvoer naar de Verenigde Staten worden vervuld.

3. De douane van het in lid 2 bedoelde douanekantoor viseert het origineel door invulling van het daartoe bestemde vak van de originele verklaring en geeft deze terug aan de betrokkene. Het douanekantoor behoudt de kopie.

Artikel 4

De verklaring is slechts geldig nadat zij door het bevoegde douanekantoor behoorlijk is geviseerd. De verklaring geldt voor de daarin vermelde hoeveelheid. Een hoeveelheid die de in de verklaring aangegeven hoeveelheid evenwel met niet meer dan 5 % overschrijdt, wordt geacht met die hoeveelheid overeen te komen.

Artikel 5

De Lid-Staten treffen alle maatregelen die nodig zijn met het oog op de controle van de oorsprong, het type, de samenstelling en de kwaliteit van de kaassoorten waarvoor verklaringen worden afgegeven.

Artikel 6

Deze verordening treedt in werking op 1 januari 1980.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke Lid-Staat.

Gedaan te Brussel, 20 december 1979.

Voor de Commissie
Finn GUNDELACH
Vice-Voorzitter

(1) PB nr. L 334 van 28. 12. 1979, blz. 8.

BIJLAGE I

DEFINITIE VAN ZACHTE GERIJPTE KAAS BEREID UIT KOEMELK

1. Zachte gerijpte kaas is behandeld met of gerijpt onder invloed van biologische agentia zoals schimmels, gisten en andere organismen, waardoor aan de buitenkant van de kaas een zichtbare korst is ontstaan. De behandeling of het rijpen van de kaas geschiedt zo dat het proces zich duidelijk van buiten naar binnen ontwikkelt. Het vetgehalte in de droge stof bedraagt ten minste 50 %. Het vochtgehalte berekend op de vetvrije stof bedraagt ten minste 65 gewichtspercenten.

   De term zachte gerijpte kaas is niet van toepassing op kaassoorten met schimmel, gisten en andere organismen op de korst, maar waarvan eveneens het zuivel blauwgroene of andere schimmels bevat.

2. In onderstaande niet-limitatieve lijst zijn, bij wijze van voorbeeld, een aantal kaassoorten vermeld die normaal beantwoorden aan de in lid 1 gegeven definitie :

   — Bibress,
   — Brie,
   — Camembert,
   — Cambré,
   — Carré de l'Est,
   — Chaource,
   — Coulommiers,
   — Epoisse,
   — Herve,
   — Limbourg,
   — Livarot,
   — Maroilles,
   — Munster uit Frankrijk en uit Duitsland uit gebieden langs de beide oevers van de Rijn,
   — Pont-l'Évêque,
   — Reblochon,
   — St. Marcellin,
   — Taleggio.

NB. De kaassoorten op bovenvermelde lijst moeten voldoen aan de aangeduide definitie ten einde als „zacht-gerijpt" te worden aangemerkt.

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.