KOMMISSIONENS FORORDNING (EØF) Nr. 2968/79

af 20. december 1979

om detaljerede regler for administrativ bistand ved udførsel af blød ost fremstillet af komælk, som kan få særbehandling ved indførsel i et tredjeland

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det europæiske økonomiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 2931/79 af 20. december 1979 vedrørende bistand ved udførsel af landbrugsprodukter, der kan modtage særbehandling ved indførsel i et trejeland (1), særlig artikel 1, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

Inden for GATT er USA gået ind på at tillade indførsel af blød ost fremstillet af komælk uden kvantitative restriktioner; denne foranstaltning anvendes fra den 1. januar 1980;

Fællesskabet har forpligtet sig til administrativt at bistå USAs myndigheder med henblik på at sikre en korrekt anvendelse af overenskomsten; med henblik herpå skal de pågældende oste ledsages af et certifikat udstedt af de kompetente myndigheder i Fællesskabet;

de i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomiteen for Mælk og Mejeriprodukter —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Ved udførsel til USA, herunder Puerto Rico, af blød ost fremstillet af komælk henhørende under pos. 04.04 E i den fælles toldtarif, der er fremstillet i Fællesskabet og som er i overensstemmelse med definitionen i bilag I, udstedes efter anmodning et certifikat svarende til den i bilag II viste model.

Artikel 2

1. Blanketten trykkes på hvidt papir og på engelsk. Formatet skal være 210 × 297 mm. Certifikatet forsynes med et løbenummer, som det udstedende organ påfører.

Den udførende medlemsstat kan kræve, at den blanket, der skal anvendes på dets område, ud over engelsk trykkes på et officielt sprog i denne medlemsstat.

2. Certifikatet udfærdiges i en original og mindst to kopier. Kopierne bærer samme løbenummer som originalen. Originalen og de tilhørende kopier udfyldes enten på skrivemaskine eller i hånden; i sidtnævnte tilfælde skal de udfyldes med blæk og blokbogstaver.

Artikel 3

1. Certifikatet og de tilhørende kopier udstedes af det organ, der er udpeget hertil af hver medlemsstat.

2. Det udstedende organ bevarer en kopi af certifikatet. Originalen og den anden kopi forelægges det toldsted, hvor toldklarering ved udførsel til USA finder sted.

3. Det i stk. 2 nævnte toldsted påtegner certifikatet i den hertil bestemte rubrik på originalen og udleverer dette til den, der har forelagt det. Kopien opbevares af toldstedet.

Artikel 4

Certifikatet er kun gyldigt efter påtegning af det pågældende toldsted. Certifikatet gælder for den deri angivne mængde. En mængde, der afviger med højst 5 % fra den i certifikatet nævnte mængde, anses dog for at svare til dette.

Artikel 5

Medlemsstaterne træffer alle nødvendige bestemmelser til kontrol af oprindelse, sort, sammensætning og kvalitet af de oste, for hvilke der udstedes certifikater.

Artikel 6

Denne forordning træder i kraft den 1. januar 1980.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 20. december 1979.

På Kommissionens vegne

Finn GUNDELACH

Næstformand

(1) EFT nr. L 334 af 28. 12. 1979, s. 8.

BILAG I

DEFINITION AF BLØD OST FREMSTILLET AF KOMÆLK

1. Blød ost lagres eller modnes ved hjælp at biologiske lagringsmidler som f. eks. skimmel, gær eller andre organismer, som danner en skorpe oven på selve osten. Lagring eller modning sker således, at osten synligt lagres eller modnes fra overfladen og indad. Fedtindholdet i tørstoffet er mindst 50 %. Vandindholdet i den fedtfrie masse er mindst 65 vægtprocent.

   Udtrykket »blød ost« omfatter ikke oste med skimmel, gær eller andre organismer på overfladen, hvor skimmel, enten blåskimmel eller anden skimmel, gær eller andre organismer også findes inde i osten.

2. Følgende liste, som ikke er udtømmende, anføres til orientering for at nævne visse ostesorter, som normalt falder ind under den definition, der anføres i stk. 1 :

   — Bibress
   — Brie
   — Camembert
   — Cambré
   — Carré de l'Est
   — Chaource
   — Coulommiers
   — Époisse
   — Herve
   — Limbourg
   — Livarot
   — Maroilles
   — Münster fra Frankrig og Tyskland på begge sider af Rhinen
   — Pont-l'Évêque
   — Reblochon
   — St. Marcellin
   — Taleggio.

N.B.: Ovennævnte oste skal svare til den anførte definition for at kunne betragtes som bløde oste.

EUROPEAN COMMUNITIES

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