379R2968

29. 12. 79 Diario Oficial de las Comunidades Europeas Nº L 336/25

REGLAMENTO (CEE) Nº 2968/79 DE LA COMISIÓN

de 20 de diciembre de 1979

por el que se establecen las modalidades de aplicación de la asistencia administrativa a la exportación de quesos de pasta blanda madurados procedentes de leche de vaca que pueden beneficiarse de un trato especial a la importación en un tercer país

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 2931/79 del Consejo de 20 de diciembre de 1979 relativo a una asistencia a la exportación de productos agrícolas que pueden beneficiarse de un trato especial a la importación en un tercer país [1] y, en particular, el apartado 2 de su artículo 1,

Considerando que los Estados Unidos de América han convenido, en el marco del GATT, permitir la importación de quesos de pasta blanda madurados procedentes de leche de vaca, sin restricción cuantitativa alguna; que tal medida será aplicable a partir del 1 de enero de 1980;

Considerando que la Comunidad se ha comprometido a conceder a las autoridades norteamericanas asistencia administrativa para garantizar la correcta aplicación de dicho acuerdo; que, a tal fin, los quesos considerados deben estar provistos de un certificado expedido por las autoridades competentes de la Comunidad;

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de la leche y de los productos lácteos,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Para la exportación a los Estados Unidos de América, incluido Puerto Rico, de quesos de pasta blanda madurados, procedentes de leche de vaca, incluidos en la subpartida 04.04 E del arancel aduanero común, producidos en la Comunidad y que se ajusten a la definición que figura en el Anexo I, se expedirá, a instancia de los interesados, un certificado correspondiente al modelo que figura en el Anexo II.

Artículo 2

1. Los formularios se imprimirán en papel blanco y en lengua inglesa. Tendrán un formato de 210 × 297 milímetros. Cada certificado estará individualizado mediante un número de orden adjudicado por el organismo emisor.

Los Estados miembros exportadores podrán exigir que el certificado utilizado en su territorio se extienda en una de sus lenguas oficiales, además del texto en lengua inglesa.

2. Los certificados se extenderán en original y un mínimo de dos copias. Las copias llevarán el mismo número de orden que el original. El original y sus copias se cumplimentarán a máquina o a mano; en este último caso, se deberán rellenar a tinta y con letras de imprenta.

Artículo 3

1. El organismo emisor designado por cada Estado miembro extenderá el certificado y sus copias.

2. El organismo emisor conservará una copia del certificado. El orginal y la otra copia se presentará en la Aduana de salida en la que se cumplan las formalidades aduaneras para la exportación a los Estados Unidos.

3. La Aduana contemplada en el apartado 2 pondrá su visado en el espacio reservado a tal efecto en el orginal y lo devolverá al interesado. Dicha Aduana conservará la copia.

Artículo 4

El certificado únicamente será válido cuando haya sido debidamente visado por la Aduana competente. El certificado cubrirá la cantidad de mercancías indicadas en él. No obstante, se admitirá una tolerancia del 5 %, como máximo, con respecto a la cantidad indicadaen el mismo.

Artículo 5

Los Estados miembros adoptarán todas las disposiciones necesarias para el control del origen, tipo, composición y calidad de los quesos para los que se expidan los certificados.

Artículo 6

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de enero de 1980.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 20 de diciembre de 1979.

Por la Comisión
Finn GUNDELACH
Vicepresidente

[1] DO nº L 334 de 28. 12. 1979, p. 8.

ANEXO I

DEFINICIÓN DE LOS QUESOS DE PASTA BLANDA MADURADOS PROCEDENTES DE LECHE DE VACA

1. Los quesos de pasta blanda madurados habrán sido tratados o madurados mediante agentes biológicos del tipo de los mohos, fermentos y otros organismos que hayan ocasionado la formación de una corteza visible en la superficie del queso. Los efectos del tratamiento o de la maduración deben progresar de forma visible desde la superficie hacia el interior del queso. El contenido en extracto magro en peso del extracto seco no deberá ser inferior al 50 %. El grado de humedad en peso de la materia grasa no podrá ser inferior al 65 %.

   Esta denominación de los quesos de pasta madurados no incluye los quesos con mohos, fermentos y otros organismos en la corteza y que contengan al mismo tiempo mohos azules o de otro tipo, repartidos demanera uniforme en el interior del queso.

2. La siguiente lista, aunque no exhaustiva, se facilita a título ilustrativo, con el único objeto de indicar determinados tipos de quesos que generalmente corresponden a la definición dada en el apartado 1:

   — Bibress,
   — Brie,
   — Camembert,
   — Cambré,
   — Carré de l'Est,
   — Chaource,
   — Coulommiers,
   — Époisse,
   — Herve,
   — Limbourg,
   — Livarot,
   — Maroilles,
   — Munster de Francia y Alemania, de ambas orillas del Rhin,
   — Pont-l'Évêque,
   — Reblochon,
   — Saint-Marcellin,
   — Taleggio.

Nota: Con objeto de que se puedan considerar quesos de pasta blanda madurados los quesos anteriormente contemplados deberán corresponder a la definición indicada.

ANEXO II

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.