379R2968

29. 12. 79 Jornal Oficial das Comunidades Europeias Nº L 336/25

REGULAMENTO (CEE) Nº 2968/79 DA COMISSÃO

de 20 de Dezembro de 1979

que estabelece regras de aplicação de assistência administrativa à exportação de queijos de pasta mole, curados, provenientes de leite de vaca, que podem beneficiar de um tratamento especial à importação num país terceiro

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 2931/79 do Conselho, de 20 de Dezembro de 1979, relativo a uma assistência à exportação de produtos agrícolas susceptíveis de beneficiar de um tratamento especial à importação num país terceiro (1) e, nomeadamente, o nº 2 do seu artigo 1º,

Considerando que os Estados Unidos da América concordaram, no quadro do GATT, em permitir a importação de queijo de pasta mole, curados, provenientes de leite de vaca, sem qualquer restrição quantitativa; que esta medida será aplicada a partir de 1 de Janeiro de 1980;

Considerando que a Comunidade se comprometeu em conceder às autoridades americanas uma assistência administrativa tendo em vista assegurar a aplicação correcta deste acordo; que, com este objectivo, os queijos em questão devem ser acompanhados de um certificado passado pelas autoridades competentes da Comunidade;

Considerando que as medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão do Leite e dos Produtos Lácteos,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

Para a exportação para os Estados Unidos da América, compreendendo o território de Porto Rico, de queijos de pasta mole, curados, provenientes de leite de vaca, constantes da subposição 04.04 E da pauta exterior comum, produzidos na Comunidade e correspondendo à definição constante do Anexo I, será passado, a pedido dos interessados, um certificado correspondente ao modelo que consta do Anexo II.

Artigo 2º

1. Os formulários são impressos em papel branco e em língua inglesa. O seu formato é de 210 × 297 milímetros. Cada certificado é individualizado por um número de ordem atribuído pelo organismo emissor.

Os Estados-membros exportadores podem exigir que o certificado utilizado no seu território seja estabelecido numa das suas línguas oficiais, para além do texto em língua inglesa

2. Os certificados são estabelecidos num original e, pelo menos, duas cópias. As cópias apresentam o mesmo número de ordem que o seu original. O original e as cópias são preenchidos quer à máquina de escrever, quer à mão; neste último caso, devem ser preenchidos a tinta e em caracteres de imprensa.

Artigo 3º

1. O certificado e as suas cópias são passados pelo organismo emissor designado por cada um dos Estados-membros.

2. O organismo emissor conserva uma cópia do certificado. O original e a outra cópia são apresentados na estância aduaneira em que são cumpridas as formalidades alfandegárias para a exportação para os Estados Unidos.

3. A estância aduaneira referida no nº 2 coloca um visto na casa reservada para esse efeito no original e remete-o ao interessado. A cópia é conservada nesta estância aduaneira.

Artigo 4º

O certificado só é válido se tiver sido devidamente visado pela estância aduaneira competente e cobre a quantidade de mercadorias indicadas. Contudo, uma percentagem de 5 %, no máximo, da quantidade indicada no certificado é considerada como estando coberta por este último.

Artigo 5º

Os Estados-membros tomam todas as disposições necessárias para o controlo da origem, do tipo, da composição e da qualidade dos queijos para os quais os certificados foram passados.

Artigo 6º

O presente regulamento entra em vigor no dia 1 de Janeiro de 1980.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

Feito em Bruxelas em 20 de Dezembro de 1979.

Pela Comissão
Finn GUNDELACH
Vice-Presidente

(1) JO nº L 334 de 28. 12. 1979, p. 8.

ANEXO I

DEFINIÇÃO DOS QUEIJOS DE PASTA MOLE, CURADOS, PROVENIENTES DE LEITE DE VACA

1. Os queijos de pasta mole, curados, são tratados ou curados por agentes biológicos tais como os bolores, as leveduras e outros organismos que tenham conduzido à formação de uma crosta visível na superfície do queijo. Os efeitos do tratamento ou da cura devem progredir visivelmente a partir da superfície para o interior do queijo. O teor de matéria gorda, em peso, da matéria seca não deve ser inferior a 50 %. O teor, em peso, de água na matéria gorda não deve ser inferior a 65 %.
   Esta denominação de queijos de pasta molé, curados, não cobre os queijos com bolores, leveduras e outros organismos na crosta e que contenham, ao mesmo tempo, bolores azuis ou de outra natureza, repartidos uniformemente no interior do queijo.
2. A lista seguinte, que não é exaustiva, é apresentada a título ilustrativo, unicamente com o objectivo de indicar alguns tipos de queijos que correspondem, geralmente, à definição constante do nº 1:
   — bibress,
   — brie,
   — camembert,
   — cambré,
   — carré de l'Est,
   — chaource,
   — coulommiers,
   — époisse,
   — herve,
   — limbourg,
   — livarot,
   — maroilles,
   — munster de França, e da Alemanha, das duas margens de Reno,
   — pont-l'Évêque,
   — reblochon,
   — saint-Marcellin,
   — taleggio.

Nota: A fim de serem considerados como sendo de pasta mole curados, os queijos acima referidos devem corresponder à definição 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 7 Net weight	6 Invoice Nos
1			
2	4 Marks, numbers, number and kind of packages; description of goods	5 Gross weight 7 Net weight	6 Invoice Nos

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.