379R2968

29.12.79 EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING Nr L 336/25

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EEG) nr 2968/79

av den 20 december 1979

om närmare föreskrifter för administrativt bistånd i samband med export av mjuk, mogen ost av komjölk, som kan åtnjuta särskild behandling vid import till ett icke-medlemsland

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 2931/79 av den 20 december 1979 om beviljande av bistånd vid export av jordbruksprodukter som kan komma ifråga för förmånsbehandling vid import till tredje land [1], särskilt artikel 1.2 i denna, och

med beaktande av följande:

USA har samtyckt till att inom ramen för GATT tillåta import av mjuk, mogen ost av komjölk utan några kvantitativa restriktioner. Denna bestämmelse träder i kraft den 1 januari 1980.

Gemenskapen har förbundit sig att ge myndigheterna i USA administrativt bistånd för att säkra att avtalet tillämpas riktigt. I detta syfte bör berörda ostar därför åtföljas av ett intyg som utfärdats av behöriga myndigheter inom gemenskapen.

De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från Förvaltningskommittén för mjölk och mjölkprodukter.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Vid export till USA, inklusive Puerto Rico, av mjuk, mogen ost av komjölk som omfattas av undernummer 04.04 E i Gemensamma tulltaxan, som är tillverkad i gemenskapen och som överensstämmer med definitionen i bilaga 1 till denna förordning, skall ett intyg enligt förlagan i bilaga 2 utfärdas på begäran av den berörda personen.

Artikel 2

1. Intygen skall tryckas på vitt papper och vara på engelska. Formatet skall vara 210 x 297 mm. Det utfärdande organet skall förse varje intyg med ett löpnummer.

Den exporterande medlemsstaten får kräva att intyg som skall användas på dess territorium, förutom på engelska skall tryckas på ett av dess officiella språk.

2. Intyget skall göras i ett original och minst två kopior. Kopiorna skall ha samma löpnummer som originalet. Originalet och kopiorna skall fyllas i på skrivmaskin eller för hand. I det senare fallet skall de fyllas i med tryckbokstäver och med bläck.

Artikel 3

1. Intyget med kopior skall utfärdas av det organ som varje medlemsstat utser.

2. Det utfärdande organet skall behålla en kopia av intyget. Originalet och den andra kopian skall överlämnas till den tullmyndighet där tullformaliteterna för export till USA sker.

3. Den tullmyndighet som avses i punkt 2 skall sätta sin stämpel i det fält på originalet som är reserverat för detta och återlämna originalet till den berörda personen. Kopian skall behållas av tullmyndigheten.

Artikel 4

Intyget är endast giltigt efter påskrift av den behöriga tullmyndigheten. Det skall gälla för den kvantitet av varor som anges i intyget. En kvantitet som överskrider den kvantitet som angivits i intyget med högst 5 % skall dock anses täckas av intyget.

Artikel 5

Medlemsstaterna skall vidta alla nödvändiga åtgärder för att kontrollera ursprung, typ, sammansättning och kvalitet avseende de ostar för vilka intyg utfärdas.

Artikel 6

Denna förordning träder i kraft den 1 januari 1980.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 20 december 1979.

På kommissionens vägnar
Finn GUNDELACH
Vice ordförande

---

[1] EGT nr L 334, 28.12.1979, s. 8.

BILAGA 1

DEFINITION AV MJUK, MOGEN OST AV KOMJÖLK

1. Mjuk, mogen ost lagras eller mognar med hjälp av biologiska mikroorganismer, såsom mögel, jäst och andra organismer som bildar en tydlig skorpa på ostens yta. Lagringen eller mognaden sker så, att osten synbart lagras eller mognar från ytan in mot mitten. Fetthalten beräknad på torrsubstansen måste vara minst 50 viktprocent. Vattenhalten, beräknad på den fettfria substansen, måste vara minst 65 viktprocent.

   Termen *mjuk, mogen ost* inbegriper inte ost som förutom mögel, jäst eller andra organismer på skorpan också innehåller blåmögel eller annat mögel som är jämnt fördelat i ostens inre.

2. Följande lista, som inte är fullständig, ges endast som illustration för att visa några ostsorter som normalt överensstämmer med definitionen i punkt 1.

   - Bibress,
   - Brie,
   - Camembert,
   - Cambré,
   - Carré de l'Est,
   - Chaource,
   - Coulommiers,
   - Époisse,
   - Herve,
   - Limbourg,
   - Livarot,
   - Maroilles,
   - Munster från Frankrike och Tyskland på båda sidor om Rhen,
   - Pont-l'Évêque,
   - Reblochon,
   - Saint-Marcellin,
   - Taleggio.

Anm: Ostarna som räknas upp ovan måste överensstämma med definitionen för att anses som mjuk, mogen ost.

BILAGA 2

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 not less than 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 moulds, 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 moulds, yeasts and other organisms on the surface which also contain mould, blue or otherwise, distributed throughout the interior of the cheese.