31979R2968

29.12.1979 *ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ* L 336/25

NAŘÍZENÍ KOMISE (EHS) č. 2968/79

ze dne 20. prosince 1979,

kterým se stanoví prováděcí pravidla pro poskytování správní pomoci při vývozu zralých měkkých sýrů z kravského mléka, na které se vztahuje zvláštní zacházení při dovozu do třetí země

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského hospodářského společenství,

s ohledem na nařízení Rady č. 2931/79 ze dne 20. prosince 1979 o poskytování pomoci při vývozu zemědělských produktů, které mohou podléhat zvláštnímu zacházení při dovozu do určité třetí země [1], a zejména na čl. 1 odst. 2 uvedeného nařízení,

vzhledem k tomu, že Spojené státy umožnily v rámci GATT dovoz zralých měkkých sýrů z kravského mléka bez jakéhokoli množstevního omezení; že toto opatření se použije od 1. ledna 1980;

vzhledem k tomu, že se Společenství zavázalo poskytnout orgánům Spojených států správní pomoc, aby bylo zajištěno správné použití této dohody; že je proto nutné, aby uvedené sýry byly doprovázeny osvědčením vystaveným příslušnými orgány Společenství;

vzhledem k tomu, že opatření tohoto nařízení jsou v souladu se stanoviskem Řídícího výboru pro mléko a mléčné výrobky,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Pro vývoz do Spojených Států, včetně Portorika, zralých měkkých sýrů z kravského mléka položky 04.04 E společného celního sazebníku, které byly vyrobeny ve Společenství a splňující definici uvedenou v příloze I, je na žádost příslušné osoby vystaveno osvědčení podle vzoru uvedeném v příloze II.

Článek 2

1. Osvědčení je vytištěno v anglickém jazyce na bílém papíře. Jeho formát je 210 x 297 mm. Každé osvědčení má pořadové číslo, které mu přidělí vystavující subjekt.

Vyvážející členský stát může vyžadovat, aby bylo osvědčení používané na jeho území vytištěno kromě anglického jazyka i v některém z jeho úředních jazyků.

2. Osvědčení je vystaveno v jednom originále a nejméně dvou opisech, které mají stejné pořadové číslo jako originál. Originál a opisy se vyplňují buď na psacím stroji nebo rukou; pokud se osvědčení a opisy vyplňují rukou, je nutné je vyplnit inkoustem a tiskacími písmeny.

Článek 3

1. Osvědčení a opisy jsou vystaveny subjektem, který pro tento účel stanoví členský stát.

2. Vystavující subjekt si ponechá jeden opis osvědčení. Originál a druhý opis se předloží celnímu úřadu, kde byly vyřízeny celní formality pro vývoz do Spojených států.

3. Celní úřad uvedený v odstavci 2 potvrdí v originále příslušnou kolonku a předá originál příslušné osobě. Opis si ponechá tento celní úřad.

Článek 4

Osvědčení je platné až poté, co ho potvrdí příslušný celní úřad. Osvědčení se vztahuje na uvedené množství zboží. Na množství, které přesahuje množství uvedené v osvědčení maximálně o 5 %, se však toto osvědčení rovněž vztahuje.

Článek 5

Členské státy přijmou veškerá nezbytná opatření za účelem kontroly původu, druhu, složení a jakosti sýrů, pro které byla osvědčení vystavena.

Článek 6

Toto nařízení vstupuje v platnost dnem 1. ledna 1980.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 20. prosince 1979.

Za Komisi
FINN GUNDELACH
místopředseda

[1] Úř. věst. L 334, 28.12.1979, s. 8.

PŘÍLOHA I

DEFINICE ZRALÝCH MĚKKÝCH SÝRŮ Z KRAVSKÉHO MLÉKA

1. Ošetření a zrání měkkých sýrů probíhá pomocí biologických činidel jako jsou plísně, kvasnice a jiné organismy, které vytvořily viditelnou kůrku na povrchu sýra. Ošetření a zrání sýrů probíhá od povrchu dovnitř. Obsah tuku v sušině není menší než 50 %. Obsah vody v tukuprosté sušině není menší než 65 %.

   Pojem zralý měkký sýr nezahrnuje sýry, které kromě plísně, kvasnic nebo jiných organismů na povrchu obsahují rovněž bílé a jiné plísně rovnoměrně rozmístěné uvnitř sýra.

2. Tento neúplný seznam slouží pouze jako příklad s cílem uvést některé druhy sýrů, které splňují definici podle odstavce 1:

   — Bibress,

   — Brie,

   — Camembert,

   — Cambré,

   — Carré de l'Est,

   — Chaource,

   — Coulommiers,

   — Epoise,

   — Herve,

   — Limbourg,

   — Livarot,

   — Maroilles,

   — francouzský nebo německý Munster, z obou břehů Rýna,

   — Pont-l'Évęque,

   — Reblochon,

   — St.-Marcellin,

   — Taleggio.

Poznámka: Aby mohly být považovány za zralé měkké sýry, uvedené druhy sýrů musí splňovat definici měkkých zralých sýrů.

PŘÍLOHA 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.

1.	4. Marks, numbers, number and kind of packages; description of goods	5. Gross weight 7. Net weight	6. Invoice Nos
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.