31979R2968

29.12.1979 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* L 336/25

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 2968/79

z dnia 20 grudnia 1979 r.

ustanawiające szczegółowe zasady w odniesieniu do przepisu o pomocy administracyjnej w związku z wywozem miękkich serów dojrzałych z krowiego mleka kwalifikujących do szczególnego traktowania przy przywozie do państwa trzeciego

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 2931/79 z dnia 20 grudnia 1979 r. w sprawie udzielania pomocy w wywozie produktów rolnych mogących korzystać ze szczególnych regulacji przywozowych w państwach trzecich [1], w szczególności jej art. 1 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

USA uzgodniły w ramach GATT, że zezwolą na przywozy miękkich serów dojrzałych z krowiego mleka bez żadnych ograniczeń ilościowych; ten środek będzie obowiązywał od dnia 1 stycznia 1980 r.;

Wspólnota zobowiązała się do udzielenia władzom USA pomocy administracyjnej w celu zapewnienia prawidłowego stosowania porozumienia; w tym celu przedmiotowym serom powinny towarzyszyć świadectwa wystawione przez właściwe władze we Wspólnocie;

środki ustanowione w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Mleka i Przetworów Mlecznych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Przy wywozie do USA, w tym do Puerto Rico, miękkich serów dojrzałych z krowiego mleka objętych podpozycją 04.04 E Wspólnej Taryfy Celnej, wyprodukowanych we Wspólnocie i odpowiadających definicji ustalonej w załączniku I do niniejszego rozporządzenia, na żądanie osoby zainteresowanej wystawiane jest świadectwo, którego wzór został określony w załączniku II.

Artykuł 2

1. Świadectwa są drukowane na białym papierze i sporządzone w języku angielskim. Wymiary świadectwa powinny wynosić 210 × 297 mm. Każde świadectwo otrzyma numer seryjny nadany przez wystawiający je urząd.

Państwo Członkowskie wywozu może zażądać, aby świadectwo, które będzie stosowane na jego terytorium było, poza angielskim, drukowane w jednym z jego oficjalnych języków.

2. Świadectwa są sporządzane w co najmniej jednym oryginale i dwóch kopiach. Na kopiach umieszcza się taki sam numer jak na oryginale. Oryginał i kopie wypełnia się na maszynie lub ręcznie; w tym ostatnim przypadku wypełnia się atramentem i drukowanymi literami.

Artykuł 3

1. Świadectwo i jego kopie są wystawiane przez agencję wyznaczoną przez każde Państwo Członkowskie.

2. Agencja wydająca zatrzymuje jedną kopię świadectwa. Oryginał i druga kopia są przedstawiane urzędowi celnemu, gdzie dokonuje się wywozowych formalności celnych w związku z wywozem do USA.

3. Urząd celny, o którym mowa w ust. 2, wypełnia rubrykę przeznaczoną dla niego umieszczoną na oryginale świadectwa i zwraca je zainteresowanej osobie. Kopia pozostaje w tym urzędzie celnym.

Artykuł 4

Świadectwo jest ważne tylko wtedy, gdy zostanie potwierdzone przez właściwy urząd celny. Obejmuje ono określoną w nim ilość towarów. Jednak w przypadku gdy ilość określona w nim jest przekroczona o nie więcej niż 5 %, uznaje się, że świadectwo ją obejmuje.

Artykuł 5

Państwa Członkowskie podejmą wszelkie działania, jakie mogą być niezbędne w celu sprawdzenia pochodzenia, typu, składu i jakości serów, w odniesieniu do których świadectwa są wystawiane.

Artykuł 6

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 1980 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 20 grudnia 1979 r.

W imieniu Komisji
Finn GUNDELACH
Wiceprzewodniczący

[1] Dz.U. L 334 z 28.12.1979, str. 8.

ZAŁĄCZNIK I

DEFINICJA MIĘKKICH SERÓW DOJRZAŁYCH Z KROWIEGO MLEKA

1. Miękki ser dojrzały jest konserwowany lub dojrzewa pod wpływem czynników biologicznych, takich jak pleśń, drożdże i inne organizmy, które utworzyły na powierzchni sera wyraźnie widoczną skórkę. Konserwowanie lub dojrzewanie jest prowadzone tak, że ser w sposób widoczny konserwuje się lub dojrzewa począwszy od jego powierzchni w kierunku środka. Zawartość tłuszczu w suchej masie nie może być mniejsza niż 50 %. Zawartość wilgoci obliczona wagowo w stosunku do masy beztłuszczowej nie może być niższa niż 65 %.

   Termin „miękki ser dojrzały" nie obejmuje serów z pleśnią, drożdżami i innymi organizmami na skórce, które zawierają również pleśń, niebieską lub inną, równomiernie rozmieszczoną wewnątrz sera.

2. Poniższy niepełny wykaz podany jest jedynie do celów ilustracyjnych, po to by wymienić niektóre sery, które spełniają warunki definicji podanej w ust. 1:

   — Bibress
   — Brie
   — Camembert
   — Cambré
   — Carré de l'Est
   — Chaource
   — Coulommiers
   — Epoise
   — Herve
   — Limbourg
   — Livarot
   — Maroilles
   — Munster z Francji i Niemiec wzdłuż obu brzegów Renu
   — Pont-l'Evêque
   — Reblochon
   — St Marcellin
   — Taleggio.

   Uwaga: Sery wymienione powyżej muszą odpowiadać podanej definicji, aby można było je uważać za miękkie dojrzałe.

ZAŁĄCZNIK 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. CERTYFICATION 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.