31979R2968

REGULAMENTUL (CEE) NR. 2968/79 AL COMISIEI
din 20 decembrie 1979
privind normele de acordare a asistenței administrative la exportul brânzeturilor maturate cu pastă moale din lapte de vacă pentru care se poate aplica un tratament special la importul într-o țară terță

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Economice Europene,

având în vedere Regulamentul (CEE) nr. 2931/79 al Consiliului din 20 decembrie 1979 privind asistența la export pentru produsele agricole care pot beneficia de un tratament special la importul într-o țară terță [1], în special articolul 1 alineatul (2),

întrucât Statele Unite ale Americii au convenit, în cadrul acordului GATT, să permită importul de brânzeturi maturate cu pastă moale din lapte de vacă fără nici o limitare cantitativă; întrucât această măsură se va aplica începând cu 1 ianuarie 1980;

întrucât Comunitatea s-a angajat să acorde autorităților americane asistență administrativă în vederea asigurării unei aplicări corecte a acestui acord; întrucât, în acest scop, brânzeturile respective ar trebui să fie însoțite de un certificat eliberat de către autoritățile competente ale Comunității;

întrucât măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului de gestionare a laptelui și produselor lactate,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Pentru exportul către Statele Unite ale Americii, inclusiv către Porto Rico, a brânzeturilor maturate cu pastă moale din lapte de vacă menționate la subpoziția 04.04 E din Tariful Vamal Comun, produse în cadrul Comunității și corespunzând definiției care figurează în anexa I, se va elibera, la cererea celor interesați, un certificat conform modelului care figurează în anexa II.

Articolul 2

(1) Formularele sunt tipărite pe hârtie albă, în limba engleză. Formatul este de 210 × 297 milimetri. Fiecare certificat are un număr de ordine atribuit de către organismul emitent.

Statele membre exportatoare pot solicita ca certificatul folosit pe teritoriul lor să fie redactat într-una din limbile lor oficiale, pe lângă varianta în limba engleză.

(2) Certificatele sunt întocmite în original și în cel puțin două copii. Copiile au același număr de ordine cu originalul. Atât originalul, cât și copiile sunt completate fie la mașina de scris, fie de mână, în acest ultim caz folosindu-se cerneală și litere de tipar.

Articolul 3

(1) Certificatul și copiile sunt eliberate de organismul emitent stabilit de către fiecare stat membru.

(2) Organismul emitent păstrează o copie a certificatului. Originalul și cealaltă copie sunt prezentate la biroul vamal unde se îndeplinesc formalitățile vamale pentru exportul spre Statele Unite.

(3) Biroul vamal menționat la alineatul (2) aplică viza în rubrica rezervată în acest scop pe original, după care înapoiază originalul persoanei interesate. Copia este păstrată la acest birou vamal.

Articolul 4

Certificatul nu este valabil decât dacă a fost vizat regulamentar de către biroul vamal competent. Acest certificat este valabil pentru cantitatea de mărfuri pe care o indică. Se consideră, totuși, că o cantitate care depășește cu maximum 5 % cantitatea indicată în certificat este acoperită de acesta.

Articolul 5

Statele membre iau toate măsurile necesare pentru controlul originii, al tipului, al compoziției și al calității brânzeturilor pentru care se eliberează certificatele.

Articolul 6

Prezentul regulament intră în vigoare la data de 1 ianuarie 1980.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 20 decembrie 1979.

Pentru Comisie

Finn GUNDELACH

Vicepreședinte

[1] JO L 334, 28.12.1979, p. 8.

ANEXA I

DEFINIREA BRÂNZETURILOR MATURATE CU PASTĂ MOALE DIN LAPTE DE VACĂ

1. Brânzeturile maturate cu pastă moale sunt tratate sau maturate cu agenți biologici cum ar fi mucegaiurile, drojdiile și alte organisme care au dus la formarea unei coji vizibile la suprafața brânzei. Efectele tratării sau ale maturării trebuie să progreseze vizibil dinspre suprafața brânzei spre interiorul ei. Conținutul de substanță grasă în greutatea substanței uscate trebuie să fie de cel puțin 50 %. Conținutul de apă în substanța grasă trebuie să fie de cel puțin 65 %.

   Denumirea de brânzeturi maturate cu pastă moale nu este valabilă pentru brânzeturile cu mucegai, drojdii sau alte organisme pe coajă și cu mucegai albastru sau de alt tip repartizat uniform în interior.

2. Lista de mai jos, care nu este exhaustivă, este prezentată cu scopul de a indica anumite tipuri de brânzeturi care corespund, în general, definiției de la alineatul (1):

   — Bibress;
   — Brie;
   — Camembert;
   — Cambré;
   — Carré de l'Est;
   — Chaource;
   — Coulommiers;
   — Époisse;
   — Herve;
   — Limbourg;
   — Livarot;
   — Maroilles;
   — Munster din Franța și Germania, de pe cele două maluri ale Rhinului;
   — Pont-l'Évêque;
   — Reblochon;
   — Saint-Marcellin;
   — Taleggio.

Observație: Pentru a fi considerate brânzeturi maturate cu pastă moale, brânzeturile menționate anterior trebuie să corespundă definiției date.

ANEXA II

EUROPEAN COMMUNITY

1 Exporter	2 Certificate No	**ORIGINAL**
	CERTIFICATE	
3 Consignee	**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 by 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 Mark, numbers and kind of packages; description of goods	5 Gross weight	6 Invoice Nos
1		7 Net weight	
2	4 Mark, numbers and kind of packages; description of goods	5 Gross weight	6 Invoice Nos
		7 Net weight	

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 addition shown overleaf.

..... (Place) ..... (Date)

Issuing authority

..... (Signature)

(Stamp)

CERTIFICATION BY THE COMPETENT CUSTOM 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)

DEFINIREA BRÂNZETURILOR MATURATE CU PASTĂ MOALE DIN LAPTE DE VACĂ

Brânzeturile maturate cu pastă moale sunt tratate sau maturate cu agenţi biologici cum ar fi mucegaiurile, drojdiile şi alte organisme care au dus la formarea unei coji vizibile la suprafaţa brânzei. Efectele tratării sau ale maturării trebuie să progreseze vizibil dinspre suprafaţa brânzei spre interiorul ei. Conţinutul de substanţă grasă în greutatea substanţei uscate trebuie să fie de cel puţin 50 %. Conţinutul de apă în substanţa grasă trebuie să fie de cel puţin 65 %.

Denumirea de brânzeturi maturate cu pastă moale nu este valabilă pentru brânzeturile cu mucegai, drojdii sau alte organisme pe coajă şi cu mucegai albastru sau de alt tip repartizat uniform în interior.