

RÈGLEMENT (CEE) N° 2968/79 DE LA COMMISSION
du 20 décembre 1979

portant modalités d'application de l'assistance administrative à l'exportation des fromages à pâte molle affinés provenant de lait de vache pouvant bénéficier d'un traitement spécial à l'importation dans un pays tiers

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 2931/79 du Conseil, du 20 décembre 1979, relatif à une assistance à l'exportation de produits agricoles susceptibles de bénéficier d'un traitement spécial à l'importation dans un pays tiers⁽¹⁾, et notamment son article 1^{er} paragraphe 2, considérant que les États-Unis d'Amérique ont convenu, dans le cadre du GATT, de permettre l'importation de fromages à pâte molle affinés provenant de lait de vache, sans aucune restriction quantitative; que cette mesure sera applicable à partir du 1^{er} janvier 1980;

considérant que la Communauté s'est engagée à accorder aux autorités américaines une assistance administrative en vue d'assurer l'application correcte de cet accord; que, à cette fin, les fromages concernés devraient être accompagnés d'un certificat délivré par les autorités compétentes de la Communauté;

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion du lait et des produits laitiers,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

Pour l'exportation aux États-Unis d'Amérique, y compris Porto Rico, de fromages à pâte molle affinés, provenant de lait de vache, relevant de la sous-position 04.04 E du tarif douanier commun, produits dans la Communauté et répondant à la définition figurant à l'annexe I, il sera délivré, à la demande des intéressés, un certificat correspondant au modèle figurant à l'annexe II.

Article 2

1. Les formulaires sont imprimés sur papier blanc et en langue anglaise. Leur format est de 210 × 297 millimètres. Chaque certificat est individualisé par un numéro d'ordre attribué par l'organisme émetteur.

Les États membres exportateurs peuvent exiger que le certificat utilisé sur leur territoire soit établi dans l'une de leurs langues officielles, en plus du texte en langue anglaise.

2. Les certificats sont établis en un original et au moins deux copies. Les copies portent le même numéro d'ordre que leur original. L'original et les copies sont remplis soit à la machine à écrire, soit à la main; dans ce dernier cas, ils doivent être remplis à l'encre et en caractères d'imprimerie.

Article 3

1. Le certificat et ses copies sont délivrés par l'organisme émetteur désigné par chacun des États membres.

2. L'organisme émetteur conserve une copie du certificat. L'original et l'autre copie sont présentés au bureau de douane où sont accomplies les formalités douanières pour l'exportation aux États-Unis.

3. Le bureau de douane visé au paragraphe 2 appose son visa dans la case réservée à cet effet sur l'original et remet celui-ci à l'intéressé. La copie est conservée par ce bureau de douane.

Article 4

Le certificat n'est valable que lorsqu'il a été dûment visé par le bureau de douane compétent. Il couvre la quantité de marchandises indiquées. Cependant, une quantité dépassant de 5 % au maximum la quantité indiquée sur le certificat est considérée comme étant couverte par ce dernier.

Article 5

Les États membres prennent toutes dispositions nécessaires pour le contrôle de l'origine, du type, de la composition et de la qualité des fromages pour lesquels les certificats sont délivrés.

Article 6

Le présent règlement entre en vigueur le 1^{er} janvier 1980.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 20 décembre 1979.

Par la Commission
Finn GUNDELACH
Vice-président

⁽¹⁾ JO n° L 334 du 28. 12. 1979, p. 8.

ANNEXE I

DÉFINITION DES FROMAGES À PÂTE MOLLE AFFINÉS PROVENANT DE LAIT DE VACHE

1. Les fromages à pâte molle affinés sont traités ou affinés par des agents biologiques tels que les moisissures, levures et autres organismes qui ont conduit à la formation d'une croûte visible sur la surface du fromage. Les effets du traitement ou de l'affinage doivent progresser visiblement à partir de la surface vers l'intérieur du fromage. La teneur de la matière grasse en poids de la matière sèche ne doit pas être inférieure à 50 %. La teneur en poids d'eau dans la matière grasse ne doit pas être inférieure à 65 %.

Cette dénomination de fromages à pâte molle affinés ne couvre pas les fromages avec moisissures, levures et autres organismes sur la croûte et contenant en même temps des moisissures bleues ou d'autre nature, réparties uniformément à l'intérieur du fromage.

2. La liste suivante, qui n'est pas exhaustive, est donnée à titre d'illustration, uniquement dans le but d'indiquer certains types de fromages correspondant généralement à la définition figurant au paragraphe 1 :

- bibress,
- brie,
- camembert,
- cambré,
- carré de l'Est,
- chaource,
- coulommiers,
- époisse,
- herve,
- limbourg,
- livarot,
- maroilles,
- munster de France et d'Allemagne, des deux côtés du Rhin,
- pont-l'Évêque,
- reblochon,
- saint-Marcellin,
- taleggio.

Note: Afin d'être considérés comme étant à pâte molle affinés, les fromages visés ci-dessus doivent correspondre à la définition indiquée.

| | | |
|-------------|--|-----------------|
| 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 | 6 Invoice Nos |
| | | 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 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.