

**REGOLAMENTO (CEE) N. 2968/79 DELLA COMMISSIONE**  
del 20 dicembre 1979

**recante modalità di applicazione per l'assistenza amministrativa all'esportazione di formaggi molli stagionati di latte vaccino che possono beneficiare di un trattamento speciale all'importazione in un paese terzo**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,  
visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 2931/79 del Consiglio, del 20 dicembre 1979, relativo all'assistenza per l'esportazione di prodotti agricoli che possono beneficiare di un trattamento speciale all'importazione in un paese terzo<sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 1, paragrafo 2, considerando che gli Stati Uniti d'America hanno accettato nell'ambito del GATT di autorizzare l'importazione di formaggi molli stagionati di latte vaccino senza alcuna restrizione quantitativa; che le relative misure entreranno in vigore il 1° gennaio 1980;

considerando che, per garantire la corretta applicazione del predetto accordo, la Comunità si è impegnata a prestare assistenza amministrativa alle autorità degli Stati Uniti; che a tal fine i formaggi in causa devono essere scortati da un titolo rilasciato dalle autorità competenti della Comunità;

considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per il latte e i prodotti lattiero-caseari,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

All'esportazione verso gli Stati Uniti d'America, incluso Portorico, di formaggi molli stagionati di latte vaccino della sottovoce 04.04 E della tariffa doganale comune, prodotti nella Comunità e conformi alla definizione di cui all'allegato I, è rilasciato, su richiesta dell'interessato, un titolo rispondente al modello di cui all'allegato II.

*Articolo 2*

1. I moduli sono stampati in lingua inglese su carta bianca di formato 210 × 297 mm. Ogni certificato è contrassegnato da un numero d'ordine attribuito dall'organismo emittente.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 20 dicembre 1979.

Lo Stato membro esportatore può esigere che il certificato da utilizzare nel proprio territorio sia redatto, oltre che in inglese, anche in una delle sue lingue ufficiali.

2. I titoli sono redatti in un originale e almeno due copie recanti lo stesso numero dell'originale. L'originale e le copie sono redatti a macchina o a mano; in quest'ultimo caso, devono essere compilati con inchiostro e in stampatello.

*Articolo 3*

1. Il titolo e le relative copie sono rilasciati dall'organismo designato a tal fine da ciascuno Stato membro.

2. L'organismo emittente conserva una copia del titolo. L'originale e l'altra copia vengono presentati all'ufficio doganale presso il quale sono espletate le formalità doganali di esportazione verso gli Stati Uniti.

3. L'ufficio doganale di cui al paragrafo 2 appone il proprio visto nell'apposita casella dell'originale, che viene restituito all'interessato, mentre la copia è trattenuta dall'ufficio doganale.

*Articolo 4*

Il titolo è valido soltanto se è debitamente vistato dal competente ufficio doganale. Il titolo riguarda il quantitativo in esso indicato. Tuttavia, un quantitativo superiore a non più del 5% a quello indicato nel titolo è considerato corrispondente al quantitativo indicato.

*Articolo 5*

Gli Stati membri adottano tutte le disposizioni necessarie per il controllo dell'origine, del tipo, della composizione e della qualità dei formaggi per i quali sono rilasciati i titoli.

*Articolo 6*

Il presente regolamento entra in vigore il 1° gennaio 1980

*Per la Commissione*  
Finn GUNDELACH  
*Vicepresidente*

<sup>(1)</sup> GU n. L 334 del 28. 12. 1979, pag. 8.

**ALLEGATO I****DEFINIZIONE DEI FORMAGGI MOLLI STAGIONATI DI LATTE VACCINO**

1. I formaggi molli stagionati sono trattati o maturati con agenti biologici quali muffe, colture ed altri organismi che contribuiscono alla formazione di una crosta apparente sulla superficie del formaggio. Gli effetti del trattamento o della maturazione devono visibilmente progredire dalla superficie verso l'interno del formaggio. Il tenore di materie grasse, in peso, della sostanza secca non deve essere inferiore al 50 %. Il tenore, in peso, di acqua della materia non grassa non deve essere inferiore al 65 %.

La denominazione formaggi molli stagionati non si applica ai formaggi aventi muffe, colture ed altri organismi sulla crosta e contenenti al tempo stesso muffe verdastre o di altra natura uniformemente diffuse nella pasta del formaggio.

2. Nel seguente elenco incompleto sono menzionati a titolo indicativo alcuni tipi di formaggi normalmente conformi alla definizione di cui al paragrafo 1 :

- Bibress,
- Brie,
- Camembert,
- Cambré,
- Carré de l'Est,
- Chaource,
- Coulommiers,
- Époisse,
- Herve,
- Limbourg,
- Livarot,
- Maroilles,
- Munster prodotto in Francia o in Germania, lungo le due rive del Reno,
- Pont-l'Évêque,
- Reblochon,
- Saint-Marcellin,
- Taleggio.

*NB* : Per essere considerati formaggi molli stagionati, i formaggi di cui alla lista precedente devono corrispondere alla definizione.

1 Exporter	2 Certificate No	<b>ORIGINAL</b>
3 Consignee	<b>CERTIFICATE</b> 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.