

РЕГЛАМЕНТ (ЕИО) № 2968/79 НА КОМИСИЯТА

от 20 декември 1979 година

относно определяне на подробни правила за осигуряване на административна помощ във връзка с износа на меко узряло краве сирене, което отговаря на условията за специално третиране при внос в страна, която не е членка

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската икономическа общност,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 2931/79 на Съвета от 20 декември 1979 г. относно оказване на помощ при износа на земеделски продукти, които могат да се ползват със специално третиране при внос в трета страна¹ и по-специално член 1, параграф 2 от него,

като има предвид, че САЩ са се съгласили в рамките на ГАТТ да разрешат внос на меко узряло краве сирене без никакви количествени ограничения; като има предвид, че тази мярка ще се прилага от 1 януари 1980 г.;

като има предвид, че Общността се задължава да предостави административна помощ на органите на САЩ да осигурят правилното прилагане на споразумението; като има предвид, че за тази цел, въпросното сирене следва да се придружава от сертификат, издаден от компетентните органи на Общността;

като има предвид, че предвидените в настоящия регламент мерки са в съответствие със становището на Управителния комитет по млякото и млечните продукти,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

При износ за САЩ, включително и за Пуерто Рико, на меко узряло краве сирене, попадащо в подпозиция 04.04 Е от Общата митническа тарифа, произведено в Общността и отговарящо на определението в приложение I към настоящия регламент, по молба на заинтересованото лице се издава сертификат, отговарящ на образца, посочен в приложение II.

Член 2

1. Сертификатите се отпечатват върху бяла хартия на английски език. Те са с размер 210 X 297 mm. Органът, издаващ сертификата, определя сериен номер на всеки сертификат.

¹ ОВ L 334, 28.12.1979 г., стр. 8.

Държавата-членка износител може да изисква, сертификатът, който ще се използва на нейна територия, да бъде отпечатан на един от нейните официални езици, в допълнение към текста на английски език.

2. Сертификатите се издават в един оригинал и най-малко в две копия. Копията са със същия сериен номер като този на оригинала. Оригиналът и копията се попълват печатно или на ръка; в последния случай се попълват с печатни букви с мастило.

Член 3

1. Сертификатът и копията от него се издават от органа, който е определен от всяка държава-членка.

2. Органът, който издава сертификата, задържа едно копие. Оригиналът и другото копие се представят в митническата служба, където се извършват митническите формалности за износ в САЩ.

3. Митническата служба, посочена в параграф 2, слага своя печат на оригинала, в полето предназначено за тази цел и го връща на съответното лице. Копието се задържа от митническата служба.

Член 4

Сертификатът е валиден само след заверка от компетентната митническа служба. Той обхваща количеството стоки, посочено в него. Въпреки това, количество, което превишава с не повече от 5 % посоченото в сертификата количество, се счита за количество, обхванато от сертификата.

Член 5

Държавите-членки вземат всички необходими мерки за проверяване на произхода, вида, състава и качеството на сиренето, за което се издават сертификатите.

Член 6

Настоящият регламент влиза в сила на 1 януари 1980 г.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 20 декември 1979 година.

За Комисията:

Finn GUNDELACH

Заместник-председател

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ОПРЕДЕЛЕНИЕ НА МЕКО УЗРЯЛО КРАВЕ СИРЕНЕ

1. Мекото узряло сирене се третира или зрее под въздействието на биологични агенти, като плесенни гъби, дрожди и други организми, образували изпъкнала коричка по повърхността на сиренето. Ефектите от третирането или зреенето се проявяват постепенно от повърхността към вътрешността на сиренето. Съдържанието на мазнини в сухото вещество е не по-малко от 50 %. Влагосъдържанието, изчислено по теглото на обезмасленото вещество, е не по-малко от 65 %.

Терминът меко узряло сирене не включва сирена с плесени и дрожди, и други организми по повърхността, които също съдържат плесен, синя или от друг вид, разпределена по цялата вътрешна част на сиренето.

2. Неизчерпателният списък по-долу се дава само с цел да илюстрира някои видове сирене или сирена, които обикновено отговарят на определението, посочено в параграф 1:

- Brie
- Camembert,
- Cambré,
- Carré de l'Est,
- Chaource,
- Coulommiers,
- Epoise,
- Herve,
- Limbourg,
- Livarot,
- Maroilles,
- Munster от Франция и Германия по двата бряга на Рейн,
- Pont-l'Evêque,
- Reblochon,
- St Marcellin
- Taleggio.

NB Изброените по-горе видове сирена трябва да отговарят на посоченото определение, за да се считат за меки и узрели.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ЕВРОПЕЙСКИ ОБЩНОСТИ

1 Износител	2 Сертификат No	ОРИГИНАЛ	
3 Получател на стоката	СЕРТИФИКАТ За идентичност и произход на меко узряло краве сирене за износ		
ЗАБЕЛЕЖКИ А. Настоящият сертификат се издава в един оригинал и най-малко две копия. Б. Описанието на сирената следва да включва вида, в допълнение към наименованието на марката или търговското име. В. Оригиналът и едно копие се представят за заверка в митницата, където се попълват митническите документи за износ. Г. Оригиналът се представя на митническите власти в Съединените Американски Щати.			
1	4 Печати, номера, брой и вид на опаковките; описание на стоката	5. Брутно тегло	6. Брой фактури
		7. Нетно тегло	
2	4 Печати, номера, брой и вид на опаковките; описание на стоката	5. Брутно тегло	6. Брой фактури
		7. Нетно тегло	
8 ДОЛУПОДПИСАНИЯТ КОМПЕТЕНТЕН ОРГАН удостоверява, че сирената описани по-горе: - са произведени в Общността, - са с добро и справедливо качество пригодно за търговия, и - отговарят на дефиницията посочена на обратната страна. (Място) (Дата)			
9 Орган издаващ документа		 (Подпис)	 (Печат)
10 ЗАВЕРКА ОТ КОМПЕТЕНТНАТА МИТНИЦА Попълнени митнически документи за износ в Съединените американски щати, включително Пуерто Рико, на сирената, обхванати от настоящия сертификат. (Място) (Дата) (Подпис) (Печат)			

ДЕФИНИЦИЯ НА МЕКО УЗРЯЛО КРАВЕ СИРЕНЕ

Меко узряло сирене, което зрее под действието на биологични агенти като плесенни гъби, дрожди и други организми, образували изпъкнала коричка по повърхността на сиренето. Процесът на зреене се извършва така, че сиренето видимо зрее от повърхността към центъра. Съдържанието на мазнини в сухото вещество е не по-малко от 50 %. Влагосъдържанието, изчислено по теглото на обезмасленото вещество, е не по-малко от 65 %.

Терминът „меко узряло сирене” не включва сирена с плесени и дрожди, и други организми по повърхността, които също съдържат плесен, синя или друг вид, разпределена по цялата вътрешна част на сиренето.