

DECISIÓN N° 3/91 DEL COMITÉ MIXTO CEE—ISLANDIA

de 20 de diciembre de 1991

por la que se modifica el Protocolo n° 3 relativo a la definición de la noción de «productos originarios» y a los métodos de cooperación administrativa

(92/110/CEE)

EL COMITÉ MIXTO,

Visto el Acuerdo de la Comunidad Económica Europea, con la República de Islandia, firmado en Bruselas el 22 de julio de 1972,

Visto el Protocolo n° 3 relativo a la definición de la noción de «productos originarios» y a los métodos de cooperación administrativa, en lo sucesivo denominado el «Protocolo n° 3», y en particular su artículo 28,

Considerando que la ausencia de producción de harina de maíz (harina «masa») en la Comunidad y en los países de la AELC justifica una adaptación, limitada en principio a dos años, de las normas de origen como queda establecida en el Protocolo n° 3 para los productos de la partida 1905 del SA,

DECIDE:

Artículo 1

La llamada (1) y la nota a pie de página en la lista anexa a la presente Decisión se insertarán a la lista del Anexo III al Protocolo n° 3 del Acuerdo CEE—Islandia.

Artículo 2

La presente Decisión será aplicable a partir del 1 de diciembre de 1991.

Hecho en Bruselas, el 20 de diciembre de 1991.

Por el Comité Mixto
El Presidente
 H. HAFSTEIN

ANEXO

Lista de las elaboraciones o transformaciones a aplicar en las materias no originarias para que el producto transformado pueda obtener el carácter originario

Partida SA	Designación de la mercancía	Elaboración o transformación que realizada sobre materias no originarias, confieren el carácter de producto originario
(1)	(2)	(3)
1905	Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con cacao; hostias, sellos vacíos del tipo de los usados para medicamentos, obleas, pastas desecadas de harina, almidón de fécula, en hojas y productos similares	Fabricación a partir de materias de cualquier partida, con exclusión de las materias del capítulo 11 (1)

(1) Sin embargo, hasta el 30 de noviembre de 1993, podrá utilizarse la harina de maíz (harina «masa»), obtenida según el método de la «nixtamalización» (cocción y maceración en una solución alcalina).