

RÈGLEMENT (CEE) N° 2403/69 DE LA COMMISSION

du 1^{er} décembre 1969

relatif aux conditions particulières en ce qui concerne l'octroi des restitutions à l'exportation de certains produits dans le secteur de la viande de porc

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS
EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement n° 121/67/CEE du Conseil, du 13 juin 1967, portant organisation commune des marchés dans le secteur de la viande de porc ⁽¹⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1398/69 ⁽²⁾, et notamment ses articles 15 paragraphe 6, et 22,

vu le règlement n° 177/67/CEE du Conseil, du 27 juin 1967, établissant dans le secteur de la viande de porc les règles générales relatives à l'octroi de restitutions à l'exportation et les critères de fixation de leur montant ⁽³⁾, notamment son article 6 paragraphe 3,

considérant que l'article 6 paragraphe 2 du règlement n° 1041/67/CEE de la Commission, du 21 décembre 1967, portant modalités d'application des restitutions à l'exportation dans le secteur des produits soumis à un régime de prix unique ⁽⁴⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1935/69 ⁽⁵⁾, prévoit qu'aucune restitution n'est accordée si les produits, sous la forme dans laquelle ils sont exportés, ne sont pas de qualité saine, loyale et marchande ;

considérant qu'il s'est avéré, toutefois, que ces exigences ne suffisent pas pour certains des produits énumérés à l'article 1^{er} paragraphe 1 du règlement n° 121/67/CEE pour garantir, lors du paiement des restitutions, l'application de conditions uniques ;

considérant qu'il convient, en conséquence, de prévoir sur le plan communautaire des conditions complémentaires correspondant à une qualité moyenne des produits et qui permettent d'exclure du paiement des restitutions les produits de qualité inférieure ;

considérant qu'il est indispensable de prévoir un contrôle destiné à assurer le respect du présent règlement ; qu'un contrôle effectué par sondage et consistant en un examen organoleptique et en des analyses physiques et chimiques paraît suffisant, dès lors qu'il est prévu que la demande de restitution est accompagnée d'une déclaration écrite selon la-

quelle les produits en question satisfont aux exigences prévues par le présent règlement ;

considérant que, afin d'assurer l'unification des examens physiques et chimiques, il est nécessaire d'appliquer certaines analyses ;

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du Comité de gestion de la viande de porc,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

1. Sans préjudice des autres dispositions de la réglementation communautaire, et notamment de celles du règlement n° 1041/67/CEE, la restitution n'est accordée pour les produits énumérés à l'annexe I que :

- a) s'ils remplissent les conditions énoncées à cette annexe I, et
- b) si l'exportateur, au moment de l'accomplissement des formalités douanières d'exportation au sens de l'article 1^{er} paragraphe 2 du règlement n° 1041/67/CEE, déclare par écrit que les produits en cause répondent aux conditions visées sous a).

2. Lors de l'application de ce règlement, est considéré au sens de l'article 6 du règlement n° 1041/67/CEE comme étant de qualité saine, loyale et marchande, un produit fabriqué en vue de l'alimentation humaine et propre à celle-ci, en raison des matières premières utilisées, de sa préparation dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et de son conditionnement.

Article 2

1. Le contrôle, par sondage, du respect des conditions énoncées à l'article 1^{er} consiste en :

- a) un examen organoleptique et
- b) des analyses physiques et chimiques effectuées en application des méthodes énoncées à l'annexe II.

2. Les États membres communiquent à la Commission les mesures prises en vue de l'application de ce règlement.

⁽¹⁾ JO n° 117 du 19. 6. 1967, p. 2283/67.

⁽²⁾ JO n° L 179 du 21. 7. 1969, p. 13.

⁽³⁾ JO n° 130 du 28. 6. 1967, p. 2614/67.

⁽⁴⁾ JO n° 314 du 23. 12. 1967, p. 9.

⁽⁵⁾ JO n° L 247 du 1. 10. 1969, p. 51.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Il est applicable aux produits suivants de l'annexe I pour lesquels l'accomplissement des formalités douanières d'exportation a eu lieu :

- a) à partir du 1^{er} janvier 1970, pour les produits relevant de la position 15.01 A II du tarif douanier commun,
- b) à partir du 1^{er} février 1970, pour les autres produits.

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

Fait à Bruxelles, le 1^{er} décembre 1969.

Par la Commission

Le président

Jean REY

—

ANNEXE I

Numéro du tarif	Désignation des produits	Conditions
15.01	Saindoux et autres graisses de porc pressées ou fondues ; graisse de volaille pressée ou fondues : A. Saindoux et autres graisses de porc pressées ou fondues : II. autres	a) indice de « Bömer » : minimum 73 b) indice de peroxyde : maximum 6 milliéquivalents d'oxygène/kg c) teneur en poids en acides gras libres, exprimée en pourcentage d'acide oléique : maximum 1,5 % d) teneur en poids en eau et salissure : maximum 0,5 %
ex 16.01	Saucisses, saucissons et similaires de viandes, d'abats ou de sang, destinés à l'alimentation humaine : B. autres : I. Saucisses et saucissons secs, non cuits II. autres	a) teneur totale en poids en protéines : minimum 12 % b) pas d'addition d'eau étrangère au produit c) présence de protéines autres qu'animales non admise a) teneur totale en poids en protéines : minimum 8 % b) teneur en poids en eau étrangère au produit : maximum 23 %
ex 16.02	autres préparations et conserves de viandes ou d'abats, destinés à l'alimentation humaine :	

Numéro du tarif	Désignation des produits	Conditions
ex 16.02 (suite)	B. autres : III. non dénommées : a) contenant de la viande ou des abats de l'espèce porcine domestique et contenant en poids : 1. 80 % ou plus de viande ou d'abats, y compris les graisses, de toutes espèces : aa) Jambons, filets et longues, et leurs morceaux bb) Épaules et leurs morceaux cc) autres	Rapport eau-protéines dans la viande : 4,3 : 1 Rapport eau-protéines dans la viande : 4,3 : 1 Teneur totale en poids en protéines animales : minimum 8 %

ANNEXE II

Les méthodes d'analyses ⁽¹⁾ :

1. Détermination de l'index de Bömer

L'index de Bömer doit être déterminé selon la méthode dite à l'éther diéthylique ou à l'acétone.

(Source : ISO/TC 34/SC 6/WG 3/N 73).

2. Détermination de l'indice de peroxyde

L'indice de peroxyde doit être déterminé selon la méthode iodométrique de D. H. Wheeler.

(Source : Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft, Einheitsmethoden C VI 6 a (61).)

3. Détermination de la teneur en acides gras libres

La teneur en acides gras libres doit être déterminée par neutralisation des acides gras libres selon la méthode I.S.O. R. 660.

(Source : ISO/TC 34 (Secr. — 239) 320 E).

4. Détermination de la teneur en eau et de la teneur en salissure dans les produits de la position tarifaire n° 15.01 A II

La teneur en eau doit être déterminée selon la méthode I.S.O. R. 933 et la teneur en salissure selon la méthode I.S.O. R. 932.

(Source : ISO/TC 34 (Secr. — 371) 437 E).

(Source : ISO/TC 34 (Secr. — 367) 433 E).

5. Détermination de la teneur en eau dans les produits des positions tarifaires n° 16.01 et 16.02

La teneur en eau doit être déterminée selon la méthode I.S.O. P.R. n° 1442.

(Source : ISO/TC 34 (Secr. — 260) 447 E).

6. Détermination de la teneur totale en protéines

Est considérée comme teneur totale en protéines de la viande, la teneur en azote multipliée par le facteur 6,25. La teneur en azote doit être déterminée selon la méthode I.S.O. P.R. n° 1233.

(Source : ISO/TC 34 (Secr. — 327) 374 F).

7. Calcul de la teneur en eau étrangère

La teneur en eau étrangère est donnée par la formule : $a - (4 b)$, dans laquelle :

a = teneur en eau,

b = teneur totale en protéines.

⁽¹⁾ Les méthodes d'analyses sont celles valables le jour de l'entrée en vigueur de ce règlement. Les documents figurant sous 1, 3, 4, 5 et 6 sont publiés par le secrétariat d'ISO, Genève/Suisse, 1, rue de Varembe.