

# Journal officiel

## des

### Communautés européennes

11<sup>e</sup> année n° C 59

14 juin 1968

Édition de langue française

## Communications et informations

---

### Sommaire

I

.....

---

II

#### Commission

Proposition d'une directive du Conseil relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de certaines viandes fraîches découpées ..... 1

Proposition d'un règlement du Conseil relatif au régime applicable aux produits transformés à base de fruits et légumes, originaires des États africains et malgache associés et des pays et territoires d'outre-mer ..... 11

Proposition d'un règlement du Conseil portant dispositions complémentaires concernant le financement de la politique agricole commune dans le secteur du sucre 12

Proposition d'un règlement du Conseil relatif à la fixation dérogatoire des prix de seuil pour le sucre pour la période du 1<sup>er</sup> juillet 1968 au 31 mai 1969 ..... 13

Proposition d'un règlement du Conseil relatif au régime applicable aux sucres originaires des États africains et malgache associés et des pays et territoires d'outre-mer 13

Proposition d'un règlement du Conseil relatif au régime applicable aux produits transformés à base de céréales et de riz originaires des États africains et malgache associés ou des pays et territoires d'outre-mer ..... 15

Proposition d'un règlement du Conseil prorogeant le règlement n° 404/67/CEE relatif au régime applicable aux riz et brisures de riz originaires des États africains et malgache associés et des pays et territoires d'outre-mer ..... 16

## II

(Actes préparatoires)

## COMMISSION

**Proposition d'une directive du Conseil relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de certaines viandes fraîches découpées**

(Présentée par la Commission au Conseil le 2 mai 1968)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS  
EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 43,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen,

vu l'avis du Comité économique et social,

considérant que des problèmes sanitaires dans les échanges intracommunautaires de viandes fraîches ont été réglementés par la directive du Conseil du 26 juin 1964 <sup>(1)</sup>; que cette directive ne comporte, toutefois, que des dispositions communautaires applicables aux échanges de carcasses entières d'animaux ou de parties importantes de ces carcasses;

considérant qu'il est également nécessaire de prévoir une réglementation commune pour les morceaux découpés;

considérant que la mise en œuvre des organisations communes des marchés dans les deux secteurs de la viande de porc et de la viande de bœuf n'aura pas les effets escomptés aussi longtemps que les échanges intracommunautaires se trouveront freinés par les disparités des prescriptions sanitaires des États membres relatives à la viande découpée; qu'il est nécessaire, pour éliminer ces disparités, de procéder à un rapprochement de ces prescriptions;

considérant que ce rapprochement doit viser, en particulier, à rendre uniformes les conditions d'hygiène dans les établissements de découpe et de désossage

ainsi que les règles en matière de stockage et de transport des viandes découpées; qu'il est opportun, cependant, de laisser aux autorités compétentes des États membres le soin d'agréer les établissements de découpe et de désossage répondant aux conditions d'hygiène prescrites par la présente directive et de veiller au respect des conditions prévues pour cet agrément;

considérant que la délivrance d'un certificat de salubrité, établi par un vétérinaire officiel du pays expéditeur, a été jugé le moyen le plus approprié de fournir aux autorités compétentes du pays destinataire l'assurance qu'un envoi de viandes répond aux dispositions de la présente directive; que ce certificat doit accompagner l'envoi de viandes jusqu'au lieu de destination;

considérant que les États membres doivent disposer de la faculté de refuser l'introduction dans leur territoire de viandes qui s'avèreraient impropres à la consommation humaine ou qui ne répondraient pas aux dispositions communautaires en matière sanitaire;

considérant que, si des raisons d'ordre sanitaire ne s'y opposent pas et si l'expéditeur ou son mandataire en fait la demande, il convient de lui permettre de réexpédier les viandes;

considérant que pour permettre aux intéressés d'apprécier les raisons qui ont été à la base d'une interdiction ou d'une restriction, il importe que les motifs de celle-ci soient portés à la connaissance de l'expéditeur ou de son mandataire ainsi que, dans certains cas, des autorités compétentes du pays expéditeur;

considérant qu'il convient de donner à l'expéditeur, dans le cas où un litige sur le bien-fondé d'une interdiction ou d'une restriction surgirait entre lui et

<sup>(1)</sup> JO n° 121 du 29. 7. 1964, p. 2012/64.

les autorités de l'État membre destinataire, la possibilité de demander l'avis d'un expert vétérinaire ;

considérant qu'il est toutefois opportun de prévoir une procédure communautaire rapide en vue de régler les conflits qui surgiraient entre des États membres concernant le bien-fondé de l'agrément d'un abattoir ou d'un atelier de découpe ;

considérant que dans certains domaines pour lesquels des problèmes spéciaux se posent, le rapprochement des dispositions des États membres ne peut être réalisé qu'après une étude plus approfondie ;

considérant que les dispositions de police sanitaire contre les épizooties feront l'objet d'autres directives communautaires ; qu'il est cependant d'ores et déjà possible d'effectuer un premier rapprochement des dispositions nationales en la matière, en précisant certaines conditions dans lesquelles les États membres peuvent refuser ou restreindre l'introduction de viandes découpées sur leur territoire pour des motifs se rapportant à la lutte contre les maladies animales contagieuses ; qu'en cas d'apparition d'une telle maladie sur le territoire d'un État membre, il est nécessaire de prendre rapidement des mesures appropriées ; qu'il est toutefois indispensable que les dangers que présentent ces maladies soient appréciés de manière uniforme dans toute la Communauté ; qu'à cette fin, il y a lieu de prévoir une procédure communautaire d'urgence, au sein du Comité vétérinaire permanent créé par décision du Conseil du . . . . , selon laquelle les mesures éventuellement prises par un État membre pourront être examinées et, le cas échéant, modifiées ou abrogées, en coopération étroite entre les États membres et la Commission ;

considérant que les conflits susceptibles de surgir entre les États membres au sujet du bien-fondé de l'agrément d'un établissement de découpe et de désossage doivent également être réglés selon une procédure communautaire particulière, associant, lors de sa mise en œuvre, les États membres et la Commission ;

considérant que la même procédure doit être suivie pour l'établissement de la liste des experts vétérinaires auxquels les expéditeurs peuvent demander l'avis dans certains cas où ils se trouvent en litige avec l'État destinataire, et pour la fixation des modalités de l'expertise ainsi que pour la détermination des modalités d'assistance du vétérinaire officiel par des auxiliaires ;

considérant que, jusqu'au moment de l'entrée en vigueur d'une réglementation communautaire relative aux importations de viandes découpées en provenance des pays tiers, les dispositions applicables en la matière relèvent des législations nationales ; qu'il convient cependant de prescrire que ces législations ne peuvent pas être plus favorables que le régime applicable, en vertu de la présente directive aux échanges entre les États membres,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE :

#### *Article premier*

Au sens de la présente directive on entend par :

- a) Viandes : toutes parties, propres à la consommation humaine, provenant d'animaux domestiques appartenant aux espèces suivantes : bovine, porcine, ovine et caprine ainsi que de solipèdes domestiques ;
- b) Viandes fraîches : toutes viandes n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation ; les viandes traitées par le froid étant cependant à considérer comme fraîches pour l'application de la présente directive ;
- c) Carcasse : le corps entier d'un animal de boucherie après saignée, éviscération, ablation des extrémités des membres au niveau du carpe et du tarse, de la tête, de la queue et des mamelles ; en outre, pour les bovins, ovins, caprins et solipèdes, après dépouillement ;
- d) Abats : viandes fraîches autres que celles de la carcasse définie à l'alinéa c) même si elles restent en connexion naturelle avec la carcasse ;
- e) Vétérinaire officiel : le vétérinaire désigné par l'autorité centrale compétente de l'État membre ;
- f) Pays expéditeur : l'État membre à partir duquel les viandes fraîches découpées sont expédiées vers un autre État membre ;
- g) Pays destinataire : l'État membre vers lequel sont expédiées les viandes fraîches découpées provenant d'un autre État membre.

#### *Article 2*

La présente directive concerne les échanges intracommunautaires de viandes fraîches découpées, désossées ou non, autres que les parties de carcasse mentionnées ci-après :

- a) en ce qui concerne l'espèce bovine :
  - les demis et les quartiers ;
- b) en ce qui concerne l'espèce porcine :
  - les demis et les quartiers ;
  - les jambons entiers avec os ;
  - les épaules entières avec os ;
 et, lorsqu'ils pèsent plus de 3 kg :
  - la région dorso-lombaire avec os ;
  - le lard ;
  - les poitrines.

#### *Article 3*

Chaque État membre veille à ce que seules soient expédiées de son territoire dans le territoire d'un

autre État membre des viandes désignées à l'article 2 qui, sans préjudice des dispositions de l'article 8, répondent aux conditions suivantes :

- a) Elles doivent avoir été découpées dans un établissement agréé et contrôlé conformément à l'article 4 paragraphe 1 ;
- b) Elles doivent avoir été découpées à partir :
  - soit de viandes fraîches qui répondent aux conditions prévues à l'article 3 paragraphe 1 à l'exception des alinéas g) et i) lorsque les viandes proviennent d'abattoirs agréés du même État membre et 2 et paragraphe 3 a), b), c) et d) de la directive du Conseil, du 26 juin 1964, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches modifiée en dernier lieu par la directive du 25 octobre 1966 ;
  - soit de viandes fraîches qui répondent aux conditions fixées pour les importations de viandes fraîches en provenance de pays tiers, jusqu'à l'entrée en vigueur des dispositions communautaires éventuelles, par les dispositions nationales prises en vertu de l'article 9 de la directive précitée ;
 Elles doivent répondre aux conditions prévues au chapitre III de l'annexe I ;
- c) Elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre IV de l'annexe I, avoir été soumises à un contrôle par un vétérinaire officiel ; ce vétérinaire peut être assisté, quant aux tâches purement matérielles, par des auxiliaires spécialement formés à cet effet ; les modalités de cette assistance peuvent être déterminées selon la procédure prévue à l'article 10 ;
- d) Elles doivent être emballées conformément aux dispositions du chapitre V de l'annexe I ;
- e) Elles doivent faire l'objet d'un estampillage de salubrité conformément aux dispositions du chapitre VI de l'annexe I ;
- f) Elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre VII de l'annexe I, être accompagnées au cours de leur transport vers le pays destinataire, d'un certificat de salubrité ;
- g) Elles doivent être entreposées et transportées vers le pays destinataire dans des conditions sanitaires satisfaisantes conformément aux dispositions du chapitre VIII de l'annexe I.

#### Article 4

1. L'autorité centrale compétente de l'État membre sur le territoire duquel se trouve l'établissement de découpe et de désossage, veille à ce que l'agrément prévu à l'article 3 paragraphe 1 alinéa a), ne soit accordé que si les dispositions des chapitres I et II de l'annexe I sont remplies ; elle veille également au

contrôle du respect de ces dispositions par un vétérinaire officiel et au retrait de l'agrément lorsque celles-ci ne sont plus respectées.

2. Tous les établissements de découpe et de désossage agréés sont inscrits sur une liste, chaque établissement étant doté d'un numéro d'agrément vétérinaire. Chaque État membre communique aux autres États membres et à la Commission la liste des établissements agréés ainsi que leur numéro d'agrément vétérinaire et les informe, le cas échéant, du retrait d'un agrément.

3. Lorsqu'un État membre estime que dans un établissement d'un autre État membre les dispositions auxquelles l'agrément est lié ne sont pas ou ne sont plus respectées, il en informe l'autorité centrale compétente de cet État. Celle-ci prend toutes les mesures nécessaires et communiques à l'autorité centrale compétente du premier État membre les décisions prises et les motifs de ces décisions.

Si celui-ci craint que ces mesures ne soient pas prises ou ne soient pas suffisantes, il peut saisir la Commission qui charge un ou plusieurs experts vétérinaires d'émettre un avis. Compte tenu de cet avis, les États membres peuvent être autorisés, selon la procédure prévue à l'article 9, de refuser provisoirement l'introduction sur leur territoire de viandes découpées provenant de cet établissement.

L'autorisation visée ci-dessus peut être retirée compte tenu d'un nouvel avis élaboré par un ou plusieurs experts vétérinaires selon la procédure prévue à l'article 9.

Les experts vétérinaires doivent avoir la nationalité d'un des États membres autres que ceux en litige.

Les modalités générales d'application du présent paragraphe, notamment en ce qui concerne la désignation des experts vétérinaires et la procédure à suivre lors de l'élaboration de leurs avis, sont déterminées selon la procédure prévue à l'article 10.

#### Article 5

1. Sans préjudice des pouvoirs résultant des dispositions de l'article 4 paragraphe 3 deuxième alinéa deuxième phrase, un État membre peut interdire sur son territoire la mise en circulation de viandes découpées provenant d'un autre État membre s'il a été constaté à l'occasion de l'inspection sanitaire effectuée dans le pays destinataire,

- a) que celles-ci s'avèrent impropres à la consommation humaine, ou
- b) que les dispositions de l'article 3 n'ont pas été respectées.

2. Les décisions prises en vertu du paragraphe 1 doivent autoriser, à la demande de l'expéditeur ou

de son mandataire, la réexpédition des viandes découpées, pour autant que des considérations d'ordre sanitaire ne s'y opposent pas.

3. Ces décisions doivent être communiquées à l'expéditeur ou à son mandataire avec mention des motifs. Lorsque la demande en est faite, ces décisions motivées doivent lui être communiquées sans délai, par écrit, et avec mention des voies de recours prévues par la législation en vigueur, ainsi que des formes et des délais dans lesquels elles sont ouvertes.

4. Lorsque ces décisions sont fondées sur la constatation d'une maladie contagieuse, d'une altération dangereuse pour la santé publique ou d'un manquement grave aux dispositions de la présente directive, elles sont communiquées également sans délai et avec l'indication des motifs, à l'autorité centrale compétente du pays expéditeur.

#### Article 6

1. Jusqu'à l'entrée en vigueur de dispositions communautaires éventuelles, ne sont pas affectées par la présente directive les dispositions des États membres :

- a) qui se rapportent à l'addition aux viandes découpées de substances étrangères ainsi que leur traitement au moyen de radiations ionisantes ou ultraviolettes ;
- b) qui interdisent ou limitent l'introduction sur le territoire national
  - des viandes découpées de solipèdes,
  - des abats séparés de la carcasse et découpés,
  - des viandes découpées, préemballées dans des unités commerciales indivisibles, destinées à être vendues directement au consommateur,
  - des viandes découpées en petits morceaux dont le poids, par morceaux, est inférieur à 3 kg, notamment la viande hachée et la viande morcelée de manière analogue.

2. Jusqu'à l'entrée en vigueur de dispositions communautaires éventuelles relatives au dépistage des trichines dans la viande de porc destinée à être mise dans le commerce, les États membres dans lesquels un tel dépistage est ou sera prescrit conservent la faculté d'interdire la mise en circulation sur leur territoire des viandes de porc découpées, sauf si ces viandes

- a) ou proviennent d'un État membre dans lequel le dépistage des trichines dans la viande de porc destinée à être mise dans le commerce est obligatoire,
- b) ou sont entièrement dépouillées des parties musculaires en connexion directe avec le squelette ;

- c) ou sont présentées en morceaux d'un poids minimum de 3 kg permettant le dépistage des trichines dans le pays de destination ;
- d) ou proviennent d'un établissement de découpe dans lequel la totalité de la viande de porc, conformément aux dispositions en vigueur dans le pays de destination, est soumise à un dépistage régulier et officiel des trichines.

Les États membres veillent à exclure du trafic commercial intracommunautaire la viande de porc qui a été déclarée trichinée.

3. Les dispositions de l'article 6, point A a) de la directive précitée du 26 juin 1964 sont abrogées.

#### Article 7

1. Ne sont pas affectées par la présente directive, les voies de recours ouvertes par la législation en vigueur dans les États membres contre les décisions des autorités compétentes et prévues par la présente directive.

2. Chaque État membre accorde aux expéditeurs de viandes découpées dont la mise en circulation est interdite conformément à l'article 5 paragraphe 1 le droit d'obtenir l'avis d'un expert. Chaque État membre fait en sorte que les experts, avant que les autorités compétentes n'aient pris d'autres mesures telles que la destruction des viandes, aient la possibilité de déterminer si les conditions de l'article 5 paragraphe 1 sont remplies.

L'expert doit avoir la nationalité d'un des États membres autre que le pays expéditeur ou le pays destinataire.

Sur proposition des États membres, la liste des experts vétérinaires qui pourront être chargés de l'élaboration de tels avis est établie selon la procédure prévue à l'article 10. Selon cette même procédure, seront déterminées les modalités générales d'application, notamment en ce qui concerne la procédure à suivre lors de l'élaboration de ces avis.

#### Article 8

1. Sans préjudice des dispositions des paragraphes 2 à 4, les dispositions des États membres en matière de police sanitaire relatives aux échanges de viandes découpées restent applicables jusqu'à l'entrée en vigueur de dispositions communautaires éventuellement prises en la matière.

2. Un État membre peut, s'il y a danger de propagation de maladie des animaux par l'introduction dans son territoire de viande découpée en provenance d'un autre État membre, prendre les mesures suivantes :

- a) en cas d'apparition d'une maladie épizootique dans cet autre État membre, il peut temporaire-

ment interdire ou restreindre l'introduction de ces produits en provenance des parties du territoire de cet État où cette maladie est apparue ;

- b) dans le cas où une maladie épizootique prend un caractère extensif ou en cas d'apparition d'une nouvelle maladie grave et contagieuse des animaux, il peut temporairement interdire ou restreindre l'introduction des viandes découpées, à partir de l'ensemble du territoire de cet État.

3. Un État membre, en cas d'apparition sur son territoire d'une maladie visée au paragraphe 2, doit communiquer sans délai aux autres États membres et à la Commission l'apparition de cette maladie, les mesures de lutte prises ainsi que la disparition de la maladie.

4. Les mesures prises par un État membre sur la base du paragraphe 2, ainsi que leur abrogation doivent être communiquées sans délai aux autres États membres et à la Commission avec l'indication précise des motifs.

5. Les mesures prises en vertu des paragraphes 2 et 3 peuvent être examinées et, le cas échéant, modifiées selon la procédure prévue à l'article 9.

#### Article 9

1. Dans le cas où il est fait référence à la procédure définie au présent article, la Commission, après consultation du Comité permanent vétérinaire, institué par la décision du Conseil du . . . , décide par une procédure d'urgence des mesures à appliquer. Ces mesures sont aussitôt notifiées à tous les États membres. Elles sont immédiatement exécutoires.

2. Tout État membre peut déférer au Conseil les mesures prises par la Commission dans un délai d'une semaine à compter de leur notification. Le Conseil se réunit sans délai. Il peut, statuant à la majorité qualifiée, modifier ou annuler ces mesures.

#### Article 10

1. Dans le cas où il est fait référence à la procédure définie au présent article, le Comité vétérinaire permanent institué par la décision du Conseil du . . . . . ci-après dénommé le « Comité », est saisi par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande d'un État membre.

2. Au sein du Comité, les voix des États membres sont affectées de la pondération prévue à l'article

148 paragraphe 2 du traité. Le président ne prend pas part au vote.

3. Le représentant de la Commission soumet un projet des mesures à prendre. Le Comité émet son avis sur ces mesures dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence des questions soumises à examen. Il se prononce à la majorité de 12 voix.

4. La Commission arrête les mesures et les met immédiatement en application, lorsqu'elles sont conformes à l'avis du Comité. Si elles ne sont pas conformes à l'avis du Comité ou en l'absence d'avis, la Commission soumet aussitôt au Conseil une proposition relative aux mesures à prendre.

Si, à l'expiration d'un délai de trois mois, le Conseil, statuant à la majorité qualifiée, n'a pas arrêté de mesures, la Commission arrête les mesures proposées et les met immédiatement en application.

#### Article 11

Au cas où le régime communautaire relatif aux importations en provenance des pays tiers de viandes découpées ne serait pas applicable au moment de la mise en application de la présente directive, et en attendant son application, les dispositions nationales applicables aux produits importés ne devront pas être plus favorables que celles qui régissent les échanges intracommunautaires.

#### Article 12

Les États membres mettent en vigueur les mesures nécessaires pour se conformer aux dispositions de la présente directive et de ses annexes dans un délai de douze mois suivant sa notification et en informant immédiatement la Commission.

Dès la notification de la présente directive, les États membres veillent, en outre, à informer la Commission, en temps utile pour qu'elle puisse présenter ses observations, de tout projet ultérieur de dispositions essentielles d'ordre législatif, réglementaire ou administratif qu'ils envisagent d'adopter dans le domaine régi par la présente directive.

#### Article 13

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

## ANNEXE I

## CHAPITRE I

## Conditions d'agrément des établissements de découpe et de désossage de viandes fraîches

## 1. Les établissements de découpe et de désossage doivent comporter au moins :

- a) un local frigorifique et suffisamment vaste pour la conservation des viandes ;
- b) un local pour les opérations de découpage et de désossage et d'emballage, tel que prévu au n° 20, des viandes ;
- c) un local pour l'emballage, tel que prévu au n° 19, et l'expédition des viandes ;
- d) un local suffisamment aménagé, fermant à clef, à la disposition exclusive du service vétérinaire ;
- e) un local pourvu d'un appareillage suffisant pour rendre possible un examen trichoscopique, pour autant qu'un tel examen soit effectué dans l'établissement ;
- f) des vestiaires, des douches ainsi que des cabinets d'aisance, ces derniers pourvus de chasse d'eau, ne pouvant ouvrir directement sur les locaux de travail ;
- g) des lavabos pourvus d'eau courante chaude et froide, de détergents, de désinfectants ainsi que d'essuie-mains à n'utiliser qu'une fois ; de tels lavabos doivent être placés à proximité des cabinets d'aisance ainsi que dans les locaux de travail ;
- h) des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant d'y puiser, destinés à recevoir des viandes ou des déchets de viandes provenant du découpage et non destinés à la consommation humaine, ou un local fermant à clef destiné à recevoir ces viandes et déchets si leur abondance le rend nécessaire ou s'ils ne sont pas enlevés ou détruits à la fin de chaque journée de travail ;
- i) dans les locaux prévus aux alinéas a) et b) :
  - un sol en matériaux imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter et imputrescibles, pourvu d'une pente légère et d'un réseau d'évacuation approprié pour l'écoulement des liquides vers des orifices grillagés munis d'un siphon,
  - des murs lisses, enduits, jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres, d'un revêtement ou d'une peinture lavable et clair et dont les angles et les coins sont arrondis ;
- j) dans les locaux prévus aux alinéas a) et b), un dispositif de refroidissement permettant de maintenir les viandes en permanence à une température interne inférieure ou égale à + 7° C ainsi qu'un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreurs ;
- k) des aménagements tels qu'ils permettent d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection et de contrôle vétérinaire prescrites dans la présente directive ;
- l) des aménagements tels qu'ils assurent une aération suffisante dans les locaux où l'on procède au travail des viandes ;
- m) dans les locaux où l'on procède au travail des viandes, un éclairage naturel ou artificiel ne modifiant pas les couleurs ;
- n) une installation permettant l'approvisionnement en eau exclusivement potable sous pression et en quantité suffisante ; toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de la vapeur est autorisée, sous réserve que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins ;
- o) une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude sous pression ;
- p) un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires qui réponde aux exigences de l'hygiène ;
- q) dans les locaux où l'on procède au travail des viandes, des dispositifs permettant le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail ;
- r) un équipement répondant aux exigences de l'hygiène pour la manutention des viandes, de façon que celles-ci ne puissent entrer en contact avec le sol ;
- s) des dispositifs de protection contre les insectes et les rongeurs ;

- t) des dispositifs et des outils de travail, comme par exemple, les tables de découpe, les plateaux de découpe amovibles, les récipients, les bandes transporteuses et les scies, en matière résistant à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter.

## CHAPITRE II

### Hygiène du personnel, des locaux, du matériel et du travail dans les établissements de découpe et de désossage

2. Le plus parfait état de propreté possible est exigé de la part du personnel ainsi que des locaux, du matériel et de l'outillage :
  - a) le personnel doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffe de couleur claire ainsi qu'un protège-nuque le cas échéant, facilement lavables et propres. Le personnel affecté au travail et à la manipulation des viandes est tenu de se laver et de se désinfecter les mains à chaque reprise du travail. Il est interdit de fumer dans les salles de travail et de stockage ;
  - b) aucun animal ne doit pénétrer dans les locaux de l'établissement ; la destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement réalisée ;
  - c) l'équipement, les dispositifs et les outils utilisés pour le travail des viandes doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés selon les besoins et en tout cas à la fin des opérations de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés.
3. Les locaux, l'équipement, les dispositifs et les outils de travail ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que celles pour lesquelles ils sont prévus.
4. Les viandes ne doivent pas entrer en contact avec le sol.
5. Les viandes doivent être introduites dans les locaux visés au n° 1 b) au fur et à mesure des besoins et leur séjour dans ces locaux doivent être aussi brefs que possible.
6. Pendant le travail de découpage, de désossage, d'emballage, tels que prévus aux nos 19 et 20, et sans préjudice de la disposition prévue au n° 16, ci-dessous, les viandes doivent être maintenues en permanence à une température interne inférieure ou égale à + 7° C.
7. Le découpage est exécuté de façon à éviter toute souillure des viandes et chaque fois que possible en suivant les différents plans musculaires de façon à éviter les sections transversales des muscles.

Les éclats d'os, les caillots de sang sont éliminés. Les viandes provenant du découpage et non destinées à la consommation humaine sont recueillies au fur et à mesure dans les récipients prévus au n° 1 h) ci-dessus.
8. L'emploi de détersifs, désinfectants, moyens de lutte contre les animaux nuisibles, ne doit pas affecter la salubrité des viandes.
9. L'utilisation de l'eau potable est imposée pour tous les usages ; toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de la vapeur est autorisée, sous réserve que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins.
10. Il est interdit de répandre de la sciure ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux visés aux alinéas a), b) et c) du n° 1.
11. Le travail et la manipulation des viandes sont interdits aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment aux personnes :
  - a) soit, atteintes ou suspectes d'être atteintes de typhus abdominal, de paratyphus A et B, d'entérite infectieuse (salmonellose), de dysenterie, d'hépatite infectieuse, de scarlatine, soit porteuses d'agents de ces mêmes maladies ;
  - b) atteintes ou suspectes d'être atteintes de tuberculose contagieuse ;
  - c) atteintes ou suspectes d'être atteintes d'une maladie de peau contagieuse ;
  - d) exerçant parallèlement une autre activité par laquelle des microbes sont susceptibles d'être transmis aux viandes ;
  - e) portant un pansement aux mains, à l'exception d'un pansement en matière plastique, protégeant une blessure du doigt fraîche et non infectée.
12. Un certificat médical doit être exigé de toute personne affectée au travail des viandes. Il atteste que rien ne s'oppose à cette affectation ; il doit être renouvelé tous les ans et chaque fois que le vétérinaire officiel en fait la demande ; il doit être tenu à la disposition de ce dernier.

## CHAPITRE III

## Prescriptions concernant les viandes destinées à être découpées

13. Les viandes fraîches doivent être transportées jusqu'à l'établissement de découpe et de désossage dans des conditions sanitaires satisfaisantes, conformément aux dispositions du chapitre X de l'annexe I de la directive du Conseil du 26 juin 1964 ; toutefois, le plombage prescrit au n° 36 de la même annexe n'est pas exigible lorsque les viandes fraîches proviennent d'un abattoir situé dans le même pays que celui où se trouve l'établissement de découpe.
14. L'exploitant ou son représentant est tenu de faciliter les opérations de contrôle, notamment d'effectuer toute manipulation jugée utile et de mettre à la disposition du service de contrôle les aménagements nécessaires ; en particulier, il doit être en mesure, à toute réquisition, de porter à la connaissance du vétérinaire officiel chargé du contrôle, l'origine des viandes introduites dans son établissement.
15. Les viandes se trouvant dans des établissements de découpe et de désossage agréés doivent remplir les conditions prévues à l'article 3 alinéa b) de la présente directive ; toutefois, cette disposition ne s'applique pas aux viandes destinées à être découpées en vue de la consommation nationale ou de l'exportation vers les pays tiers à la condition que ces viandes entreposées dans des emplacements spéciaux et découpées à des moments différents.
16. Les viandes fraîches destinées à être découpées doivent être placées, dès leur introduction dans l'établissement de découpe et de désossage et jusqu'au moment de leur utilisation, dans le local prévu au n° 1 a) ; ce local doit assurer en permanence leur maintien à une température interne inférieure ou égale à + 7° C pour les carcasses et leurs morceaux.  
Toutefois, par dérogation au paragraphe 35 de l'annexe I de la directive précitée du 26 juin 1964, les viandes peuvent être transportées directement du local d'abattage au local de découpage prévu au n° 1 b) sans passer par le local frigorifique. Dans ce cas, le local d'abattage et le local de découpage doivent être situés dans un même groupe de bâtiments et suffisamment proches l'un de l'autre ; les viandes à découper doivent être transférées sans rupture de charge de l'un à l'autre local grâce à une extension du réseau aérien de manutention du local d'abattage et la découpe doit être réalisée sans délai. Sitôt la découpe et l'emballage prévus réalisés, les viandes doivent être transportées dans le local frigorifique au n° 1 a).  
Pendant le découpage, la température du local doit être inférieure ou égale à + 10° C.  
Pour autant que la viande n'est pas découpée à chaud, son pH, mesuré 24 heures après l'abattage, doit être inférieur à 6,0.

## CHAPITRE IV

## Contrôle sanitaire des viandes découpées

17. Les établissements de découpe et de désossage sont soumis à un contrôle permanent exercé par un vétérinaire officiel.
18. Le vétérinaire officiel s'assure que les viandes destinées à la découpe sont conformes aux dispositions de l'article 3 alinéa b). Il contrôle le respect des conditions d'hygiène lors du travail, de la manipulation et de l'entreposage des viandes découpées.

## CHAPITRE V

## Emballage des viandes découpées

19. a) Les emballages (caisses, cartons) doivent répondre à toutes les règles d'hygiène, notamment :
  - être incapables d'altérer les caractères organoleptiques de la viande ;
  - ne pas transmettre à la viande des substances nocives pour la santé humaine ;
  - être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des viandes au cours du transport et des manipulations.
- b) Ces emballages ne doivent pas être réutilisés pour emballer les viandes, sauf si ces emballages sont en matériaux résistants à la corrosion, faciles à nettoyer et ont été, au préalable, nettoyés et désinfectés.
- c) Une estampille conforme aux numéros 28 ou 31 de l'annexe I de la directive précitée du 26 juin 1964 doit être apposée sur une étiquette bien visible et fixée de telle manière à l'emballage qu'elle soit nécessairement détruite à l'ouverture de celui-ci.

Cette étiquette porte en outre les indications suivantes :

- un numéro de série,
- la désignation anatomique des morceaux,
- l'indication de l'espèce animale à laquelle appartiennent les morceaux,
- le poids net de l'unité d'emballage,
- la date de l'emballage.

20. Lorsque, le cas échéant, les viandes fraîches découpées sont enveloppées dans un emballage en contact direct avec elles, cette opération doit être effectuée aussitôt après le découpage et d'une manière répondant aux règles de l'hygiène.

Ces emballages doivent être neufs, transparents, incolores et répondre, en outre, aux conditions indiquées au n° 19 a).

21. Les emballages visés aux nos 19 et 20 ne peuvent contenir que des viandes découpées appartenant à la même espèce animale.

## CHAPITRE VI

### Estampillage de salubrité

22. L'estampillage de salubrité est effectué sous la responsabilité du vétérinaire officiel.

23. Les morceaux, à l'exception du suif, de la panne, de la queue, des oreilles et des pieds, obtenus dans les établissements de découpe et de désossage à partir de carcasses régulièrement estampillées doivent, dans la mesure où ils ne portent pas d'estampille, être marqués à l'encre ou au feu à l'aide d'une estampille conforme au numéro 28 de l'annexe I de la directive précitée du 26 juin 1964 et comportant, au lieu du numéro d'agrément vétérinaire de l'abattoir, celui de l'établissement de découpe et de désossage.

Les morceaux de lard dont la couenne a été enlevée, doivent être groupés en lots de 5 morceaux, plombés sous le contrôle officiel et munis d'une étiquette conforme au numéro 19 alinéa c).

## CHAPITRE VII

### Certificat de salubrité

24. L'exemplaire original du certificat de salubrité qui doit accompagner les viandes découpées au cours de leur transport vers le pays destinataire doit être délivré par un vétérinaire officiel au moment de l'embarquement. Le certificat de salubrité doit correspondre dans sa présentation et son contenu au modèle repris à l'annexe II, il doit être établi au moins dans la langue du pays destinataire et doit comporter les renseignements prévus dans le modèle repris à l'annexe II.

## CHAPITRE VIII

### Entreposage et transport

25. Les viandes découpées doivent être maintenues en permanence à une température interne inférieure ou égale à + 7° C.

26. Les viandes découpées doivent être transportées dans des véhicules ou engins conçus et équipés de telle sorte que la température prévue au n° 25 soit assurée pendant toute la durée du transport.

27. Les véhicules ou engins destinés au transport de ces viandes doivent répondre aux exigences suivantes :

- a) leurs parois internes doivent être lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter ;
- b) ils doivent être munis de dispositifs efficaces assurant la protection des viandes contre les insectes et les poussières et être étanches de façon à éviter tout écoulement de liquides.

28. Les véhicules ou engins destinés au transport des viandes découpées ne peuvent en aucun cas être utilisés pour celui des animaux vivants ou de tout produit susceptible d'altérer ou de contaminer les viandes.

29. Les viandes découpées ne peuvent être transportées dans un véhicule ou engin qui n'est pas propre et désinfecté.

30. Les véhicules ou engins de transport ainsi que les conditions de chargement sont soumis à la surveillance d'un vétérinaire officiel.

## ANNEXE II

## MODÈLE

## CERTIFICAT DE SALUBRITÉ

relatif à des viandes fraîches découpées destinées à un État membre de la C.E.E. <sup>(1)</sup>

n° .....

Pays expéditeur .....

Ministère .....

Service .....

Réf. .... (facultative)

## I. Identification des viandes découpées

Viandes de .....  
(espèce animale)

Nature des pièces .....

Nature de l'emballage .....

Nombre des pièces ou des unités d'emballages .....

Poids net .....

## II. Provenance des viandes découpées

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) abattoir(s) agréé(s) .....

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) établissement(s) de découpe et de désossage agréé(s) .....

## III. Destination des viandes découpées

Les viandes sont expédiées de .....  
(lieu d'expédition)à .....  
(pays et lieu de destination)par le moyen de transport suivant <sup>(2)</sup> .....

Nom et adresse de l'expéditeur .....

Nom et adresse du destinataire .....

## IV. Attestation de salubrité :

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie :

- a) que les viandes découpées désignées ci-dessus <sup>(3)</sup> – que l'étiquette fixée aux emballages des viandes découpées désignées ci-dessus <sup>(3)</sup> – portent l'estampille attestant que les viandes proviennent en totalité d'animaux abattus dans des abattoirs agréés ;

<sup>(1)</sup> Viandes fraîches : selon la directive mentionnée au IV alinéa b) du présent certificat, toutes les parties propres à la consommation humaine d'animaux domestiques appartenant aux espèces bovine, porcine, ovine, caprine ainsi que des solipèdes, n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation, toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches.

<sup>(2)</sup> Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation et pour les avions le numéro du vol.

<sup>(3)</sup> Biffer la mention inutile.

- b) qu'elles sont reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément à la directive relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches ;
- c) qu'elles ont été découpées dans un établissement de découpe et de désossage agréé <sup>(3)</sup> ;
- d) qu'elles ont été - n'ont pas été - soumises à un examen trichinoscopique <sup>(3)</sup> ;
- e) que les véhicules et engins de transport ainsi que les conditions de chargement de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène définies dans la directive précitée.

Fait à ....., le .....

.....  
(Signature du vétérinaire officiel)

<sup>(3)</sup> Biffer la mention inutile.

**Proposition d'un règlement du Conseil relatif au régime applicable aux produits transformés à base de fruits et légumes, originaires des États africains et malgache associés et des pays et territoires d'outre-mer**

*(Présentée par la Commission au Conseil le 6 mai 1968)*

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS  
EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 43,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen,

considérant que, par la convention d'association entre la Communauté économique européenne et les États africains et malgache associés à cette Communauté <sup>(1)</sup>, la Communauté s'est engagée à prendre en considération, dans la détermination de sa politique agricole commune, les intérêts de ces États en ce qui concerne les produits homologues et concurrents des produits européens ;

considérant qu'en vertu de la décision du Conseil, du 25 février 1964, relative à l'association des pays et territoires d'outre-mer à la Communauté économique européenne <sup>(2)</sup>, il existe le même engagement en ce qui concerne les intérêts de ces pays et territoires ;

considérant qu'il a été procédé aux consultations prévues par l'article 11 de la convention d'association ;

considérant que le règlement (CEE) n° .../68 du Conseil portant organisation commune des marchés

dans le secteur des produits transformés à base de fruits et légumes instaure un régime d'échange applicable à ces produits ; que les importations dans les États membres en provenance des pays tiers sont soumises, d'une part, à des droits de douane et, d'autre part, à un prélèvement au titre des sucres divers d'addition ;

considérant qu'il convient, dès lors, d'instaurer jusqu'à la date d'expiration de la convention d'association un régime pour les produits transformés à base de fruits et légumes originaires des États africains et malgache associés ou des pays et territoires d'outre-mer ;

considérant que l'engagement pris par la Communauté peut être rempli en exonérant lesdits produits originaires des États africains et malgache associés ou des pays et territoires d'outre-mer de l'application des droits de douane ;

considérant qu'il convient, en outre, d'exempter les conserves d'ananas et le jus d'ananas de l'application du prélèvement sur les sucres divers d'addition,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

*Article premier*

Les droits de douane pour les produits visés à l'article 1<sup>er</sup> du règlement (CEE) n° .../68, originaires

<sup>(1)</sup> JO n° 93 du 11. 6. 1964, p. 1431/64.

<sup>(2)</sup> JO n° 93 du 11. 6. 1964, p. 1472/64.

des États africains et malgache associés et des pays et territoires d'outre-mer, ne sont pas appliqués.

#### Article 2

Les importations des conserves d'ananas, de la position ex 20.06 B II a) et b), et de jus d'ananas, de la position ex 20.07 B III du tarif douanier commun, originaires des États africains et malgache associés et des pays et territoires d'outre-mer ne sont pas soumises au prélèvement au titre des sucres divers d'ad-

dition, prévu à l'article 2 du règlement (CEE) n° ... / 68.

#### Article 3

Le présent règlement est applicable du 1<sup>er</sup> juillet 1968 jusqu'au 31 mai 1969.

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

### Proposition d'un règlement du Conseil portant dispositions complémentaires concernant le financement de la politique agricole commune dans le secteur du sucre

(Présentée par la Commission au Conseil le 7 mai 1968)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS  
EUROPÉENNES

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 43 et son article 200 paragraphe 3,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen,

considérant que le règlement n° 1009/67/CEE du Conseil, du 18 décembre 1967, portant organisation commune des marchés dans le secteur du sucre <sup>(1)</sup> prévoit à l'article 43 paragraphe 4 l'établissement du régime financier concernant les cotisations prévues aux articles 8 paragraphe 1 et 27 paragraphe 1 ainsi que les montants prévus à l'article 25 paragraphe 3 de ce règlement ;

considérant qu'en raison des charges incombant dans le secteur du sucre au Fonds européen d'orientation et de garantie agricole, d'une part, ainsi que la connexion entre le système causant ces charges et les montants et cotisations susindiqués, d'autre part, il convient de traiter les ressources provenant de ces montants et cotisations, au regard du Fonds, dans les mêmes conditions que les prélèvements ; qu'il importe, par conséquent, d'inclure, en vertu de l'article 200 paragraphe 3 du traité, ces cotisations et montants dans le calcul de la première partie des contributions des États membres visée à l'article 11 du règlement n° 130/66/CEE du Conseil, du 26 juillet 1966, relatif au financement de la politique agricole

commune <sup>(2)</sup>, modifié par le règlement n° 741/67/CEE <sup>(3)</sup>,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

#### Article premier

La première partie des contributions des États membres visée à l'article 11 paragraphes 1 et 2 du règlement n° 130/66/CEE comprend 90 % du montant total des cotisations prévues aux articles 8 et 27 du règlement n° 1009/67/CEE ainsi que des montants prévus à l'article 25 dudit règlement, perçus par les États membres au cours de la période de comptabilisation considérée.

#### Article 2

L'article 9 du règlement n° 17/64/CEE du Conseil, du 5 février 1964, relatif aux conditions du concours du Fonds européen d'orientation et de garantie agricole <sup>(4)</sup>, modifié en dernier lieu par le règlement n° 347/68/CEE <sup>(5)</sup>, est complété par le paragraphe suivant :

« 3 bis. A chaque demande visée au paragraphe 2 est également joint un état concernant les cotisations prévues aux articles 8 et 27 du règlement n° 1009/67/CEE ainsi que les montants prévus à l'article 25 dudit règlement. »

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

<sup>(1)</sup> JO n° 308 du 18. 12. 1967, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO n° 165 du 21. 9. 1966, p. 2965/66.

<sup>(3)</sup> JO n° 258 du 25. 10. 1967, p. 2.

<sup>(4)</sup> JO n° 34 du 27. 2. 1964, p. 586/64.

<sup>(5)</sup> JO n° 76 du 28. 3. 1968, p. 1.

**Proposition d'un règlement du Conseil relatif à la fixation dérogatoire des prix de seuil pour le sucre pour la période du 1<sup>er</sup> juillet 1968 au 31 mai 1969**

*(Présentée par la Commission au Conseil le 9 mai 1968)*

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS  
EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 43,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen,

considérant que les prix de seuil du sucre sont calculés conformément aux dispositions de l'article 12 paragraphes 2 et 3 du règlement n° 1009/67/CEE du Conseil, du 18 décembre 1967, portant organisation commune des marchés dans le secteur du sucre <sup>(1)</sup>, de façon à éviter que le prix du sucre importé empêche l'écoulement au prix indicatif du sucre indigène ; qu'à cette fin, un prélèvement à l'importation a été instauré qui est égal à la différence entre lesdits prix de seuil et les prix du marché mondial ;

considérant que le règlement (CEE) n° .../68 du Conseil, du ....., relatif au régime applicable aux sucres originaires des États africains et malgaches associés et des pays et territoires d'outre-mer, instaure un régime particulier d'importation prévoyant la perception d'un prélèvement, déterminé en fonction des prix d'offre minima respectés et diminué de 0,30 et 0,25 unité de compte par 100 kilogrammes, respectivement pour le sucre blanc et le sucre brut ; qu'il convient en conséquence, pour éviter des répercus-

sions défavorables sur le niveau du prix intérieur de la Communauté, d'augmenter les prix de seuil ; qu'il n'est, toutefois, pas indispensable d'augmenter les prix de seuil d'un montant correspondant à la totalité du montant de la réduction en faveur des États africains et malgaches associés et des pays et territoires d'outre-mer, compte tenu de l'importance limitée des importations de ces provenances,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

*Article premier*

Par dérogation à l'article 12 paragraphes 2 et 3 du règlement n° 1009/67/CEE, les prix de seuil pour le sucre blanc et le sucre brut fixés en vertu de l'article 12 paragraphe 5 dudit règlement sont augmentés respectivement de 0,15 et 0,125 unité de compte par 100 kilogrammes.

*Article 2*

Le présent règlement entre en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1968 et est applicable jusqu'au 31 mai 1969.

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

**Proposition d'un règlement du Conseil relatif au régime applicable aux sucres originaires des États africains et malgache associés et des pays et territoires d'outre-mer**

*(Présentée par la Commission au Conseil le 9 mai 1968)*

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS  
EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 43,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen,

considérant que par la convention d'association entre la Communauté économique européenne et les États africains et malgache associés <sup>(2)</sup>, la Communauté s'est engagée à prendre en considération, dans la détermination de sa politique agricole commune, les

<sup>(1)</sup> JO n° 308 du 18. 12. 1967, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO n° 93 du 11. 6. 1964, p. 1431/64.

intérêts de ces États associés en ce qui concerne les produits homologues et concurrents des produits européens ;

considérant qu'en vertu de la décision du Conseil, du 25 février 1964, relative à l'association des pays et territoires d'outre-mer à la Communauté économique européenne <sup>(1)</sup>, il existe le même engagement en ce qui concerne les intérêts de ces pays et territoires ;

considérant que le règlement n° 1009/67/CEE du Conseil, du 18 décembre 1967, portant organisation commune des marchés dans le secteur du sucre <sup>(2)</sup> instaure un régime de prélèvements qui remplace toute autre mesure de protection à la frontière ;

considérant qu'il convient, dès lors, de prévoir des dispositions spéciales applicables en faveur des États africains et malgache associés et des pays et territoires d'outre-mer ;

(à insérer un considérant rappelant les engagements à prendre par l'O.C.A.M. en ce qui concerne les sucres originaires des E.A.M.A., d'une part, et par le royaume des Pays-Bas en ce qui concerne les sucres originaires du Suriname, d'autre part) ;

considérant que, compte tenu de ces engagements, il est possible d'instaurer un régime particulier d'importation prévoyant la perception d'un prélèvement à l'importation des sucres originaires des États africains et malgache associés et des pays et territoires d'outre-mer, déterminé en fonction des prix d'offre minimum respectés, et permettant ainsi la réalisation d'un avantage économique grâce à des prix plus élevés à l'exportation du sucre en cause ;

considérant qu'il convient part d'octroyer aux importations des sucres originaires des États africains et malgache associés et des pays et territoires d'outre-mer une réduction du prélèvement ainsi établi suffisant pour favoriser les importations des sucres de ces origines ;

considérant qu'il a été procédé aux consultations prévues par l'article 11 de la convention d'association,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

#### *Article premier*

1. Par dérogation aux dispositions de l'article 14 paragraphe 2 du règlement n° 1009/67/CEE, il est perçu, lors de l'importation de sucres originaires des

États africains et malgache associés et des pays et territoires d'outre-mer, un prélèvement égal au prix de seuil diminué :

a) pour le sucre blanc :

— d'un montant égal au prix C.A.F. particulier de 16,85 unités de compte par 100 kilogrammes,

et

— d'un montant de 0,30 unité de compte par 100 kilogrammes ;

b) pour le sucre brut :

— d'un montant égal au prix C.A.F. particulier de 14,50 unités de compte par 100 kilogrammes,

et

— d'un montant de 0,25 unité de compte par 100 kilogrammes.

2. Le prélèvement calculé conformément au paragraphe 1 sous b), est, le cas échéant, ajusté en fonction du rendement.

3. Toutefois, cette dérogation n'est valable que pour les marchandises dont le prix d'offre rendu C.A.F., ajusté en fonction des différences éventuelles de qualité par rapport à la qualité type pour laquelle est fixé le prix de seuil, est au moins égal à 16,85 et 14,50 unités de compte par 100 kilogrammes, respectivement pour le sucre blanc et pour le sucre brut de la qualité type.

4. Chaque État membre communique à la Commission et aux autres États membres les quantités de sucre effectivement importées en application de cette dérogation.

5. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 40 du règlement n° 1009/67/CEE.

#### *Article 2*

Le présent règlement entre en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1968 et est applicable jusqu'au 31 mai 1969.

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

<sup>(1)</sup> JO n° 93 du 11. 6. 1964, p. 1472/64.

<sup>(2)</sup> JO n° 308 du 18. 12. 1967, p. 1.

**Proposition d'un règlement du Conseil relatif au régime applicable aux produits transformés à base de céréales et de riz originaires des États africains et malgache associés ou des pays et territoires d'outre-mer**

*(Présentée par la Commission au Conseil le 9 mai 1968)*

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS  
EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 43,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen,

considérant que par la convention d'association entre la Communauté économique européenne et les États africains et malgache associés <sup>(1)</sup>, la Communauté s'est engagée à prendre en considération, dans la détermination de sa politique agricole commune, les intérêts de ces États associés en ce qui concerne les produits homologues et concurrents des produits européens ;

considérant qu'en vertu de la décision du Conseil, du 25 février 1964, relative à l'association des pays et territoires d'outre-mer et la Communauté économique européenne <sup>(2)</sup>, le même engagement existe en ce qui concerne les intérêts de ces pays et territoires ;

considérant qu'il a été procédé aux consultations prévues à l'article 11 de la convention d'association ;

considérant que le règlement n° 120/67/CEE du Conseil, du 13 juin 1967, portant organisation commune des marchés dans le secteur des céréales <sup>(3)</sup> et le règlement n° 359/67/CEE du Conseil, du 25 juillet 1967, portant organisation commune du marché du riz <sup>(4)</sup> instituent un régime de prélèvements applicable lors des importations réalisées par la Communauté ;

considérant que l'engagement pris par la Communauté a été rempli jusqu'au 30 juin 1968, en accordant aux importations de racines de manioc originaires des États, pays et territoires susvisés le bénéfice d'une réduction des prélèvements et aux importations d'autres produits visés par les règlements précités une réduction égale au montant de protection de l'industrie de transformation ; qu'en outre, la préférence à accorder aux produits fabriqués à partir des racines de manioc a été augmentée en vue de tenir compte de

la réduction accordée sur le prélèvement de ce produit et afin d'encourager l'activité transformatrice dans les pays concernés ;

considérant que les raisons qui ont été à l'origine de l'adoption du régime ainsi institué subsistent ; qu'il y a donc lieu de maintenir ce régime pour la durée de l'engagement de la Communauté vis à vis des États, pays et territoires associés,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

*Article premier*

Le prélèvement applicable à l'importation des produits visés à l'annexe A du règlement n° 120/67/CEE et des produits visés à l'article 1<sup>er</sup> paragraphe 1 sous c) du règlement n° 359/67/CEE, originaires et en provenance des États africains et malgache associés et des pays et territoires d'outre-mer, est diminué de l'élément fixe prévu pour chacun de ces produits.

En outre, l'élément mobile dudit prélèvement est diminué de :

- a) 0,12 unité de compte par 100 kg pour les produits de la sous-position ex 07.06 B du tarif douanier commun,
- b) 0,18 unité de compte par 100 kg pour les produits de la position 11.06 du tarif douanier commun,
- c) 0,29 unité de compte par 100 kg pour les féculs relevant de la sous-position 11.08 A V du tarif douanier commun.

*Article 2*

Le présent règlement entre en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1968. Il est applicable jusqu'au 31 mai 1969.

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

<sup>(1)</sup> JO n° 93 du 11. 6. 1964, p. 1431/64.

<sup>(2)</sup> JO n° 93 du 11. 6. 1964, p. 1472/64.

<sup>(3)</sup> JO n° 117 du 19. 6. 1967, p. 2269/67.

<sup>(4)</sup> JO n° 174 du 31. 7. 1967, p. 1.

**Proposition d'un règlement du Conseil prorogeant le règlement n° 404/67/CEE relatif au régime applicable aux riz et brisures de riz originaires des États africains et malgache associés ou des pays et territoires d'outre-mer**

*(Présentée par la Commission au Conseil le 9 mai 1968)*

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS  
EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 43,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen,

considérant que, par la convention d'association entre la Communauté économique européenne et les États africains et malgache associés <sup>(1)</sup>, la Communauté s'est engagée à prendre en considération dans la détermination de sa politique agricole commune, les intérêts de ces États associés en ce qui concerne les produits homologues et concurrents des produits européens ;

considérant qu'en vertu de la décision du Conseil, du 25 février 1964, relative à l'association des pays et territoires d'outre-mer à la Communauté économique européenne <sup>(2)</sup>, il existe le même engagement en ce qui concerne les intérêts de ces pays et territoires ;

considérant qu'il a été procédé aux consultations prévues par l'article 11 de la convention d'association ;

considérant que le règlement n° 359/67/CEE du Conseil, du 25 juillet 1967, portant organisation commune du marché du riz <sup>(3)</sup> instaure un régime de prélèvements qui remplace toute autre mesure de protection à la frontière ;

considérant qu'en vertu du règlement n° 404/67/CEE du Conseil, du 25 juillet 1967, relatif au régime applicable aux riz et brisures de riz originaires des États africains et malgache associés ou des pays et territoires d'outre-mer <sup>(4)</sup>, les importations de riz et de brisures originaires et en provenance de ces États, pays et territoires bénéficient, d'une part, d'une réduction du prélèvement ainsi que d'une absence de montant de protection prévu pour l'industrie communautaire et, d'autre part, d'une durée de validité des certificats d'importation égale à la plus étendue de celles adoptées selon les différentes zones de provenance ;

considérant que ce régime a permis de remplir l'engagement pris par la Communauté sans entraver l'écoulement de la production communautaire, que les engagements pris par la Communauté en ce qui concerne les États africains et malgache associés et les pays et territoires d'outre-mer demeurent valables jusqu'au 31 mai 1969 ; qu'il convient, dès lors, de proroger jusqu'à cette date le régime institué par le règlement n° 404/67/CEE,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

*Article unique*

Le règlement n° 404/67/CEE est prorogé jusqu'au 31 mai 1969.

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

<sup>(1)</sup> JO n° 93 du 11. 6. 1964, p. 1431/64.

<sup>(2)</sup> JO n° 93 du 11. 6. 1964, p. 1472/64.

<sup>(3)</sup> JO n° 174 du 31. 7. 1967, p. 1.

<sup>(4)</sup> JO n° 183 du 5. 8. 1967, p. 1.

