

# Journal officiel

## de l'Union européenne

# L 161

Édition  
de langue française

## Législation

50<sup>e</sup> année  
22 juin 2007

Sommaire

I Actes pris en application des traités CE/Euratom dont la publication est obligatoire

### RÈGLEMENTS

- ★ **Règlement (CE) n° 700/2007 du Conseil du 11 juin 2007 relatif à la commercialisation de la viande issue de bovins âgés de douze mois au plus** ..... 1
  
- Règlement (CE) n° 701/2007 de la Commission du 21 juin 2007 établissant les valeurs forfaitaires à l'importation pour la détermination du prix d'entrée de certains fruits et légumes ..... 9
  
- ★ **Règlement (CE) n° 702/2007 de la Commission du 21 juin 2007 modifiant le règlement (CEE) n° 2568/91 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférentes** ..... 11
  
- ★ **Règlement (CE) n° 703/2007 de la Commission du 21 juin 2007 modifiant l'annexe I du règlement (CEE) n° 2377/90 du Conseil établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale en ce qui concerne la dihydrostreptomycine et la streptomycine <sup>(1)</sup>** ..... 28
  
- ★ **Règlement (CE) n° 704/2007 de la Commission du 21 juin 2007 modifiant le règlement (CE) n° 2707/2000 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1255/1999 du Conseil en ce qui concerne l'octroi d'une aide communautaire pour la cession de lait et de certains produits laitiers aux élèves dans les établissements scolaires** ..... 31
  
- ★ **Règlement (CE) n° 705/2007 de la Commission du 21 juin 2007 fixant, pour la campagne de commercialisation 2007/2008, le montant de l'aide pour les poires destinées à la transformation** ..... 32
  
- ★ **Règlement (CE) n° 706/2007 de la Commission du 21 juin 2007 établissant conformément à la directive 2006/40/CE du Parlement européen et du Conseil les dispositions administratives relatives à la réception CE des véhicules ainsi qu'un essai harmonisé pour mesurer les fuites de certains systèmes de climatisation <sup>(1)</sup>** ..... 33
  
- Règlement (CE) n° 707/2007 de la Commission du 21 juin 2007 portant ouverture d'une adjudication pour la vente d'alcool d'origine vinique en vue de l'utilisation sous forme de bioéthanol dans la Communauté ..... 53

<sup>(1)</sup> Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

(Suite au verso.)

Prix: 18 EUR

# FR

Les actes dont les titres sont imprimés en caractères maigres sont des actes de gestion courante pris dans le cadre de la politique agricole et ayant généralement une durée de validité limitée.

Les actes dont les titres sont imprimés en caractères gras et précédés d'un astérisque sont tous les autres actes.

## DIRECTIVES

- ★ **Directive 2007/37/CE de la Commission du 21 juin 2007 portant modification des annexes I et III de la directive 70/156/CEE du Conseil concernant le rapprochement des législations des États membres relatives à la réception des véhicules à moteur et de leurs remorques <sup>(1)</sup> .....** 60
- 

## II Actes pris en application des traités CE/Euratom dont la publication n'est pas obligatoire

## DÉCISIONS

## Conseil

2007/431/CE:

- ★ **Décision du Conseil du 7 juin 2007 autorisant les États membres à ratifier, dans l'intérêt de la Communauté européenne, la convention du travail maritime, 2006, de l'Organisation internationale du travail .....** 63

## Commission

2007/432/CE:

- ★ **Décision de la Commission du 18 juin 2007 prolongeant la durée de validité de la décision 2002/499/CE pour les végétaux de *Chamaecyparis* Spach, *Juniperus* L. et *Pinus* L. originaires de la République de Corée et dont la croissance est inhibée naturellement ou artificiellement [notifiée sous le numéro C(2007) 2495] .....** 65

2007/433/CE:

- ★ **Décision de la Commission du 18 juin 2007 relative à des mesures provisoires d'urgence destinées à éviter l'introduction et la propagation dans la Communauté de *Gibberella circinata* Nirenberg & O'Donnell [notifiée sous le numéro C(2007) 2496] .....** 66

2007/434/CE:

- ★ **Décision de la Commission du 21 juin 2007 modifiant la décision 2006/415/CE concernant certaines mesures de protection relatives à l'influenza aviaire hautement pathogène du sous-type H5 chez les volailles en République tchèque [notifiée sous le numéro C(2007) 3120] <sup>(1)</sup> .....** 70



<sup>(1)</sup> Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

## I

(Actes pris en application des traités CE/Euratom dont la publication est obligatoire)

## RÈGLEMENTS

## RÈGLEMENT (CE) N° 700/2007 DU CONSEIL

du 11 juin 2007

**relatif à la commercialisation de la viande issue de bovins âgés de douze mois au plus**

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son article 37, paragraphe 2,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen,

considérant ce qui suit:

- (1) L'article 2, deuxième alinéa, en liaison avec son premier alinéa, point b), du règlement (CE) n° 1254/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune des marchés dans le secteur de la viande bovine <sup>(1)</sup> prévoit que les règles générales concernant les mesures tendant à promouvoir une meilleure organisation de la production, de la transformation et de la commercialisation de la viande bovine sont arrêtées par le Conseil.
- (2) Les systèmes de production des bovins âgés de douze mois au plus et les caractéristiques de ces bovins au moment de leur abattage diffèrent souvent d'un État membre à l'autre. Sur les principaux marchés de consommation dans la Communauté, les viandes issues de ces différents systèmes de production sont généralement commercialisées sous une dénomination de vente unique.
- (3) L'expérience montre que cette pratique est de nature à perturber les échanges et à favoriser la concurrence déloyale. Elle a, de ce fait, une incidence directe sur l'établissement et le fonctionnement du marché intérieur.
- (4) Cette pratique peut également être source de confusion pour le consommateur et est susceptible de l'induire en erreur.
- (5) Dans un souci d'améliorer le fonctionnement du marché intérieur, il convient d'organiser la commercialisation des viandes de bovins âgés de douze mois au plus de façon à la rendre aussi transparente que possible. Cela permettra également une meilleure organisation de la production. Pour ce faire, il y a lieu de préciser les dénominations de vente qui doivent être utilisées dans chacune des langues des États membres lors de la commercialisation de viandes issues de bovins âgés de douze mois au plus. L'accès à l'information des consommateurs s'en trouvera de ce fait amélioré.
- (6) Dans certains cas, les viandes issues de bovins âgés de douze mois au plus bénéficient d'une protection au titre du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(2)</sup>. Elles sont alors commercialisées sous une indication ou une dénomination protégée et, de ce fait, peuvent être parfaitement identifiées par les opérateurs et les consommateurs. En conséquence, le présent règlement ne devrait pas porter atteinte auxdites indications ou dénominations.
- (7) Diverses études ont montré que les caractéristiques organoleptiques des viandes, telles que la tendreté, la saveur et la couleur, évoluent avec l'âge et l'alimentation des animaux dont elles proviennent.
- (8) Selon une consultation publique organisée par la Commission, en 2005, la majorité des consommateurs estime que l'âge et l'alimentation des animaux sont déterminants pour les caractéristiques des viandes qui en sont issues. Le poids des animaux à l'abattage semble en revanche moins important.

<sup>(1)</sup> JO L 160 du 26.6.1999, p. 21. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1913/2005 (JO L 307 du 25.11.2005, p. 2).

<sup>(2)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Règlement modifié par le règlement (CE) n° 1791/2006 (JO L 363 du 20.12.2006, p. 1).

- (9) Les systèmes de production et le type d'alimentation pour les animaux âgés de douze mois au plus sont liés à l'âge d'abattage des animaux. Le contrôle de l'âge à l'abattage s'avère plus facile à réaliser que le contrôle du type d'alimentation utilisé. Dès lors, l'utilisation de dénominations de vente différentes en fonction de l'âge des animaux devrait suffire à introduire la transparence requise.
- (10) Selon cette même consultation, la plupart des consommateurs estiment que les animaux de huit mois au plus entrent dans une catégorie à part entière. Cette limite d'âge est par ailleurs retenue, à l'article 130 du règlement (CE) n° 1782/2003 du Conseil du 29 septembre 2003 établissant des règles communes pour les régimes de soutien direct dans le cadre de la politique agricole commune et établissant certains régimes de soutien en faveur des agriculteurs <sup>(1)</sup>, pour déterminer les animaux admissibles au bénéfice de la prime à l'abattage. Par conséquent, cette limite d'âge devrait être utilisée pour diviser la catégorie des animaux âgés de douze mois au plus en deux sous-catégories.
- (11) La consultation a également révélé que, pour une même dénomination de vente, les attentes des consommateurs variaient en fonction des États membres. Il apparaît dès lors raisonnable, lors du choix des dénominations de vente, de tenir compte autant que possible des usages et des traditions culturelles pour aider les consommateurs à opérer un choix conforme à leurs attentes.
- (12) Il y a également lieu de prévoir l'identification des viandes issues de bovins âgés de douze mois au plus par la lettre correspondant à leur catégorie.
- (13) Les opérateurs qui souhaitent compléter les dénominations de vente prévues au présent règlement par d'autres informations fournies à titre volontaire devraient pouvoir le faire en suivant la procédure prévue à l'article 16 ou 17 du règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine <sup>(2)</sup>.
- (14) Afin de garantir une utilisation correcte des informations figurant sur les étiquettes conformément au présent règlement, il importe que les données permettant de garantir la véracité de ces informations soient enregistrées à tous les stades de la production et de la commercialisation. À
- cette fin, il devrait être possible d'appliquer le système d'enregistrement visé à l'article 1<sup>er</sup> du règlement (CE) n° 1825/2000 de la Commission du 25 août 2000 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine <sup>(3)</sup>, moyennant les adaptations nécessaires.
- (15) Il convient que les États membres désignent les autorités compétentes pour effectuer des contrôles relatifs aux conditions définies au présent règlement et que des dispositions soient prises pour que la Commission s'assure, si nécessaire par des contrôles sur place, du respect desdites conditions.
- (16) Par souci de cohérence, il y a lieu de prévoir des dispositions permettant d'assurer que les viandes importées des pays tiers satisfont aux exigences du présent règlement. À cette fin, lorsque les contrôles sont réalisés par un organisme tiers indépendant, ce dernier doit offrir toutes les garanties d'expertise, d'impartialité et d'objectivité.
- (17) Il importe que les États membres déterminent le régime de sanctions applicables en cas de violation des dispositions du présent règlement et veillent à la mise en œuvre de celles-ci. Ces sanctions devraient être effectives, proportionnées et dissuasives.
- (18) Il y a lieu d'arrêter les mesures nécessaires pour la mise en œuvre du présent règlement en conformité avec la décision 1999/468/CE du Conseil du 28 juin 1999 fixant les modalités de l'exercice des compétences d'exécution conférées à la Commission <sup>(4)</sup>,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

**Objet et champ d'application**

1. Le présent règlement a pour objet de définir les conditions de commercialisation dans la Communauté des viandes issues de bovins âgés de douze mois au plus, notamment les dénominations de vente à utiliser.

Il s'applique aux viandes issues de bovins âgés de douze mois au plus, abattus après le 1<sup>er</sup> juillet 2008, que ces viandes soient produites au sein de la Communauté ou importées de pays tiers.

<sup>(1)</sup> JO L 270 du 21.10.2003, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 552/2007 de la Commission (JO L 131 du 23.5.2007, p. 10).

<sup>(2)</sup> JO L 204 du 11.8.2000, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1791/2006.

<sup>(3)</sup> JO L 216 du 26.8.2000, p. 8. Règlement modifié par le règlement (CE) n° 275/2007 (JO L 76 du 16.3.2007, p. 12).

<sup>(4)</sup> JO L 184 du 17.7.1999, p. 23. Décision modifiée par la décision 2006/512/CE (JO L 200 du 22.7.2006, p. 11).

2. Le présent règlement s'applique sans préjudice du règlement (CE) n° 1183/2006 du Conseil du 24 juillet 2006 relatif à la grille communautaire de classement des carcasses de gros bovins <sup>(1)</sup>.

3. Le présent règlement ne s'applique pas aux viandes issues de bovins pour lesquelles une appellation d'origine ou une indication géographique protégée a été enregistrée conformément au règlement (CE) n° 510/2006, avant le 29 juin 2007.

#### Article 2

##### Définition

Aux fins du présent règlement, on entend par «viandes» l'ensemble des carcasses, des viandes avec ou sans os, et des abats, découpés ou non, destinés à la consommation humaine, issus de bovins âgés de douze mois au plus, présentés à l'état frais, congelé ou surgelé, conditionnés ou emballés ou non.

#### Article 3

##### Classement des bovins à l'abattoir

Au moment de leur abattage, tous les bovins âgés de douze mois au plus sont classés par les opérateurs, sous le contrôle de l'autorité compétente visée à l'article 8, paragraphe 1, dans l'une des catégories définies à l'annexe I.

#### Article 4

##### Dénominations de vente

1. La dénomination de vente est le nom sous lequel une denrée est vendue, au sens de l'article 5, paragraphe 1, de la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard <sup>(2)</sup>.

Les viandes issues de bovins âgés de douze mois au plus ne sont commercialisées dans les États membres que sous la ou les dénominations de vente figurant à l'annexe II, établies pour chacun desdits États membres.

Les dénominations de vente visées au premier alinéa peuvent être complétées par l'indication du nom ou de la désignation des morceaux de viande ou de l'abat concernés.

2. Les dénominations de vente figurant à l'annexe II, point A), ainsi que toute nouvelle dénomination dérivée de ces dénominations de vente ne sont utilisées que si toutes les exigences du présent règlement sont satisfaites.

En particulier, les termes «veau», «teleci», «Kalb», «μιοσχάρι», «ternera» «kalv», «veal», «vitello», «vitella», «kalf», «vitela» et «teletina» ne sont pas utilisés dans une dénomination de vente ou indiqués sur l'étiquetage de viande issue de bovins âgés de plus de douze mois.

<sup>(1)</sup> JO L 214 du 4.8.2006, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 109 du 6.5.2000, p. 29.

#### Article 5

##### Informations obligatoires sur l'étiquette

1. Sans préjudice de l'article 3, paragraphe 1, de la directive 2000/13/CE et des articles 13, 14 et 15 du règlement (CE) n° 1760/2000, à chaque étape de la production et de la commercialisation, les opérateurs étiquettent les viandes issues de bovins âgés de douze mois au plus avec les informations ci-après:

- a) l'âge à l'abattage des animaux, indiqué, suivant le cas, sous la forme «âge à l'abattage: huit mois au plus» pour les viandes issues d'animaux d'âge inférieur ou égal à huit mois ou «âge à l'abattage: entre huit et douze mois» pour les viandes issues d'animaux d'âge supérieur à huit mois mais inférieur ou égal à douze mois;
- b) la dénomination de vente conformément à l'article 4 du présent règlement.

Toutefois, par dérogation au point a), les opérateurs peuvent, à chaque étape de la production et de la commercialisation à l'exception de la mise en vente au consommateur final, remplacer l'âge à l'abattage par la lettre d'identification de la catégorie telle que définie à l'annexe I du présent règlement.

2. Pour les viandes issues de bovins âgés de douze mois au plus présentées à la vente non préemballées sur les lieux de vente au détail au consommateur final, les États membres arrêtent les modalités selon lesquelles les informations visées au paragraphe 1 doivent être indiquées.

#### Article 6

##### Informations facultatives sur l'étiquette

Les opérateurs peuvent compléter les informations obligatoires visées à l'article 5 par des informations facultatives approuvées conformément à la procédure prévue à l'article 16 ou à l'article 17 du règlement (CE) n° 1760/2000.

#### Article 7

##### Enregistrement

À chaque étape de la production et de la commercialisation des viandes issues de bovins âgés de douze mois au plus, les opérateurs, afin de garantir la véracité des informations d'étiquetage visées aux articles 5 et 6, enregistrent notamment les informations suivantes:

- a) l'indication du numéro d'identification et de la date de naissance des animaux, uniquement au niveau de l'abattoir;
- b) l'indication d'un numéro de référence permettant d'établir le lien entre, d'une part, l'identification des animaux dont sont issues des viandes et, d'autre part, la dénomination de vente, l'âge à l'abattage et la lettre d'identification de la catégorie figurant sur l'étiquette de ces viandes;
- c) l'indication de la date d'arrivée et de départ des animaux et des viandes dans l'établissement, pour garantir l'établissement d'une corrélation entre les arrivées et les départs.

#### Article 8

##### Contrôles officiels

1. Avant le 1<sup>er</sup> juillet 2008, les États membres désignent la ou les autorités compétentes responsables des contrôles officiels effectués pour vérifier l'application du présent règlement et en informent la Commission.
2. Les contrôles officiels sont effectués par les autorités compétentes, conformément aux principes généraux fixés par le règlement (CE) n<sup>o</sup> 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux <sup>(1)</sup>.
3. La Commission, conjointement avec les autorités compétentes, vérifie que les États membres se conforment aux dispositions du présent règlement.

Les experts de la Commission effectuent, au besoin, conjointement avec les autorités compétentes concernées et, le cas échéant, des experts des États membres, des contrôles sur place afin de s'assurer de la mise en œuvre du présent règlement.

Tout État membre sur le territoire duquel un contrôle est effectué fournit à la Commission toute l'aide nécessaire dont celle-ci peut avoir besoin pour l'accomplissement de ses tâches.

<sup>(1)</sup> JO L 165 du 30.4.2004, p. 1, rectifié au JO L 191 du 28.5.2004, p. 1.

#### Article 9

##### Viandes importées de pays tiers

1. Les viandes issues de bovins âgés de douze mois au plus importées de pays tiers sont commercialisées dans la Communauté conformément au présent règlement.
2. L'opérateur d'un pays tiers qui souhaite mettre sur le marché communautaire des viandes visées au paragraphe 1 soumet ses activités au contrôle de l'autorité compétente désignée par ledit pays tiers ou, à défaut, d'un organisme tiers indépendant. Cet organisme indépendant présente toutes les garanties de respect des conditions établies par la norme européenne EN 45011 ou au guide ISO/CEI 65 (exigences générales relatives aux organismes procédant à la certification de produits).

L'autorité compétente désignée ou, le cas échéant, l'organisme tiers indépendant garantissent qu'il est satisfait aux exigences du présent règlement.

#### Article 10

##### Sanctions

Les États membres déterminent le régime des sanctions applicables en cas de violation des dispositions du présent règlement et prennent toute mesure nécessaire pour assurer la mise en œuvre de celles-ci. Les sanctions ainsi prévues sont effectives, proportionnées et dissuasives. Les États membres notifient ces dispositions à la Commission, au plus tard le 1<sup>er</sup> juillet 2009, et toute modification ultérieure les concernant dans les meilleurs délais.

#### Article 11

##### Mesures de mise en œuvre

1. Les mesures nécessaires pour la mise en œuvre du présent règlement sont arrêtées conformément à la procédure visée à l'article 12, paragraphe 2. Ces mesures concernent en particulier:

- a) les modalités pratiques d'indication de la lettre d'identification de la catégorie, telle que définie à l'annexe I, pour ce qui est de l'emplacement et de la taille des caractères utilisés;
- b) l'importation de viandes de pays tiers, telle que visée à l'article 9, en ce qui concerne les modalités de contrôle du respect du présent règlement.

2. L'annexe II, point B, peut être modifiée conformément à la procédure visée à l'article 12, paragraphe 2.

*Article 12***Comité**

1. La Commission est assistée par le comité de gestion de la viande bovine créé par l'article 42 du règlement (CE) n° 1254/1999.

2. Dans le cas où il est fait référence au présent paragraphe, les articles 4 et 7 de la décision 1999/468/CE s'appliquent.

La période prévue à l'article 4, paragraphe 3, de la décision 1999/468/CE est fixée à un mois.

*Article 13***Mesures transitoires**

Les viandes issues de bovins âgés de douze mois au plus abattus avant le 1<sup>er</sup> juillet 2008 peuvent continuer à être commercialisées même si elles ne satisfont pas aux exigences du présent règlement.

*Article 14***Entrée en vigueur**

Le présent règlement entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il s'applique à compter du 1<sup>er</sup> juillet 2008.

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

Fait à Luxembourg, le 11 juin 2007.

*Par le Conseil*

*Le président*

H. SEEHOFER

## ANNEXE I

**Catégories de bovins âgés de douze mois au plus**

Au moment de leur abattage, les bovins âgés de douze mois au plus sont classés dans l'une des deux catégories suivantes:

A) catégorie V: bovins d'âge inférieur ou égal à huit mois

lettre d'identification de la catégorie: V;

B) catégorie Z: bovins d'âge supérieur à huit mois mais inférieur ou égal à douze mois

lettre d'identification de la catégorie: Z.

Dans les États membres, ce classement est réalisé sur la base des informations contenues dans le passeport accompagnant les bovins ou, à défaut, des données contenues dans la base de données informatisée prévue à l'article 5 du règlement (CE) n° 1760/2000.

---



## ANNEXE II

## Liste des dénominations de vente visées à l'article 4

A) Pour les viandes issues de bovins de la catégorie V:

Pays de commercialisation	Dénomination de vente à utiliser
Belgique	veau, viande de veau / kalfsvlees / Kalbfleisch
Bulgarie	месо от малки телета
République tchèque	telecí
Danemark	lyst kalvekød
Allemagne	Kalbfleisch
Estonie	vasikaliha
Grèce	μοσχάρι γάλακτος
Espagne	ternera blanca, carne de ternera blanca
France	veau, viande de veau
Irlande	veal
Italie	vitello, carne di vitello
Chypre	μοσχάρι γάλακτος
Lettonie	teļa gaļa
Lituanie	veršiena
Luxembourg	veau, viande de veau / Kalbfleisch
Hongrie	borjúhús
Malte	vitella
Pays-Bas	kalfsvlees
Autriche	Kalbfleisch
Pologne	cielęcina
Portugal	vitela
Roumanie	carne de vițel
Slovénie	teletina
Slovaquie	teľacie mäso
Finlande	vaalea vasikanliha / ljust kalvkött
Suède	ljust kalvkött
Royaume-Uni	veal

## B) Pour les viandes issues de bovins de la catégorie Z:

Pays de commercialisation	Dénomination de vente à utiliser
Belgique	jeune bovin, viande de jeune bovin / jongrundvlees / Jungrindfleisch
Bulgarie	телешко месо
République tchèque	hovézí maso z mladého skotu
Danemark	kalvekød
Allemagne	Jungrindfleisch
Estonie	noorloomaliha
Grèce	vealό μοσχάρι
Espagne	ternera, carne de ternera
France	jeune bovin, viande de jeune bovin
Irlande	rosé Veal
Italie	vitellone, carne di vitellone
Chypre	vealό μοσχάρι
Lettonie	jaunlopa gaļa
Lituanie	jautiena
Luxembourg	jeune bovin, viande de jeune bovin / Jungrindfleisch
Hongrie	növendék marha húsa
Malte	vitellun
Pays-Bas	rosé kalfsvlees
Autriche	Jungrindfleisch
Pologne	młoda wołowina
Portugal	vitelão
Roumanie	carne de tineret bovin
Slovénie	meso težjih telet
Slovaquie	mäso z mladého dobytku
Finlande	vasikanliha / kalvkött
Suède	kalvkött
Royaume-Uni	beef

**RÈGLEMENT (CE) N° 701/2007 DE LA COMMISSION****du 21 juin 2007****établissant les valeurs forfaitaires à l'importation pour la détermination du prix d'entrée de certains fruits et légumes**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 3223/94 de la Commission du 21 décembre 1994 portant modalités d'application du régime à l'importation des fruits et légumes <sup>(1)</sup>, et notamment son article 4, paragraphe 1,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 3223/94 prévoit, en application des résultats des négociations commerciales multilatérales du cycle d'Uruguay, les critères pour la fixation par la Commission des valeurs forfaitaires à l'importation des pays tiers, pour les produits et les périodes qu'il précise dans son annexe.

- (2) En application des critères susvisés, les valeurs forfaitaires à l'importation doivent être fixées aux niveaux repris à l'annexe du présent règlement,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

Les valeurs forfaitaires à l'importation visées à l'article 4 du règlement (CE) n° 3223/94 sont fixées comme indiqué dans le tableau figurant en annexe.

*Article 2*

Le présent règlement entre en vigueur le 22 juin 2007.

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

Fait à Bruxelles, le 21 juin 2007.

*Par la Commission*

Jean-Luc DEMARTY

*Directeur général de l'agriculture et  
du développement rural*

---

<sup>(1)</sup> JO L 337 du 24.12.1994, p. 66. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 386/2005 (JO L 62 du 9.3.2005, p. 3).

## ANNEXE

**du règlement de la Commission du 21 juin 2007 établissant les valeurs forfaitaires à l'importation pour la détermination du prix d'entrée de certains fruits et légumes**

(EUR/100 kg)

Code NC	Code des pays tiers <sup>(1)</sup>	Valeur forfaitaire à l'importation
0702 00 00	MA	31,6
	TR	81,1
	ZZ	56,4
0707 00 05	TR	148,5
	ZZ	148,5
0709 90 70	TR	86,6
	ZZ	86,6
0805 50 10	AR	53,4
	TR	92,6
	UY	68,9
	ZA	58,2
	ZZ	68,3
0808 10 80	AR	92,0
	BR	84,0
	CA	102,7
	CL	86,0
	CN	88,0
	CO	90,0
	NZ	98,0
	US	109,3
	UY	78,0
	ZA	98,5
	ZZ	92,7
0809 10 00	TR	201,3
	ZZ	201,3
0809 20 95	TR	288,0
	US	341,9
	ZZ	315,0
0809 30 10, 0809 30 90	CL	101,4
	US	149,4
	ZA	88,5
	ZZ	113,1
0809 40 05	IL	164,9
	US	222,0
	ZZ	193,5

<sup>(1)</sup> Nomenclature des pays fixée par le règlement (CE) n° 1833/2006 de la Commission (JO L 354 du 14.12.2006, p. 19). Le code «ZZ» représente «autres origines».

**RÈGLEMENT (CE) N° 702/2007 DE LA COMMISSION****du 21 juin 2007****modifiant le règlement (CEE) n° 2568/91 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférentes**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 865/2004 du Conseil du 29 avril 2004 portant organisation commune des marchés dans le secteur de l'huile d'olive et des olives de table et modifiant le règlement (CEE) n° 827/68 <sup>(1)</sup>, et notamment son article 5, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission <sup>(2)</sup> définit les caractéristiques physiques et chimiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive et les méthodes d'évaluation de ces caractéristiques. Ces méthodes ainsi que les valeurs limites relatives aux caractéristiques des huiles doivent être mises à jour en tenant compte de l'avis des experts chimistes et en cohérence avec les travaux accomplis dans le cadre du Conseil oléicole international.
- (2) Les experts chimistes ont en particulier estimé que la quantification du pourcentage du 2-glycéryl monopalmitate est plus précise pour la détection des huiles estérifiées. La diminution de la valeur limite pour le stigmas-tadiène dans les huiles d'olive vierges permet également une meilleure séparation des huiles d'olive vierges et raffinées.
- (3) Pour permettre une période d'adaptation aux nouvelles normes et la mise en place des moyens nécessaires à leur application, ainsi que pour ne pas causer de perturbation dans les transactions commerciales, il convient de reporter l'application du présent règlement jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2008. Pour les mêmes raisons il convient de prévoir que les huiles d'olive et de grignons d'olive léga-

lement fabriquées et étiquetées dans la Communauté ou légalement importées dans la Communauté et mises en libre pratique avant ladite date puissent être commercialisées jusqu'à l'épuisement des stocks.

- (4) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion pour huile d'olive et les olives de table,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

Le règlement (CEE) n° 2568/91 est modifié comme suit:

- 1) À l'article 2, paragraphe 1, le sixième tiret est remplacé par le texte suivant:  
«— pour la détermination du pourcentage du 2-glycéryl monopalmitate, la méthode reprise à l'annexe VII,»
- 2) Les annexes sont modifiées conformément à l'annexe du présent règlement.

*Article 2*Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.Le présent règlement est applicable à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2008.Toutefois, les produits ayant été légalement fabriqués et étiquetés dans la Communauté ou légalement importés dans la Communauté et mis en libre pratique avant le 1<sup>er</sup> janvier 2008 peuvent être commercialisés jusqu'à l'épuisement des stocks.

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

Fait à Bruxelles, le 21 juin 2007.

*Par la Commission*

Mariann FISCHER BOEL

*Membre de la Commission*

<sup>(1)</sup> JO L 161 du 30.4.2004, p. 97; rectifié au JO L 206 du 9.6.2004, p. 37.

<sup>(2)</sup> JO L 248 du 5.9.1991, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1989/2003 (JO L 295 du 13.11.2003, p. 57).

## ANNEXE

Les annexes du règlement (CEE) n° 2568/91 sont modifiées comme suit:

- 1) Le sommaire est modifié comme suit:
  - a) le titre de l'annexe II est remplacé par le titre suivant:  
«Détermination des acides gras libres, méthode à froid»;
  - b) le titre de l'annexe VII est remplacé par le titre suivant:  
«Détermination du pourcentage du 2-glycérid monopalmitate».
- 2) L'annexe I est remplacée par le texte suivant:

## «ANNEXE I

## CARACTÉRISTIQUES DES HUILES D'OLIVE

Catégorie	Acidité (%) (*)	Indice de peroxyde mEq O <sub>2</sub> /kg (*)	Cires mg/kg (**)	2 glyceril monopalmitate (%)	Stigmastadiène mg/kg (1)	Différence: ECN42 (HPLC) et ECN42 (calcul théorique)	K <sub>270</sub> (*)	Delta-K (*)	Évaluation organoleptique Médiane du défaut (Md) (*)	Évaluation organoleptique Médiane du fruité (Mf) (*)
1. Huile d'olive vierge extra	≤ 0,8	≤ 20	≤ 250	≤ 0,9 si % Acide palmitique total ≤ 14 % ≤ 1,0 si % Acide palmitique total > 14 %	≤ 0,10	≤ 0,2	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
2. Huile d'olive vierge	≤ 2,0	≤ 20	≤ 250	≤ 0,9 si % Acide palmitique total ≤ 14 % ≤ 1,0 si % Acide palmitique total > 14 %	≤ 0,10	≤ 0,2	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 2,5	Mf > 0
3. Huile d'olive lampante	> 2,0	—	≤ 300 (3)	≤ 0,9 si % Acide palmitique total ≤ 14 % ≤ 1,1 si % Acide palmitique total > 14 %	≤ 0,50	≤ 0,3	—	—	Md > 2,5 (2)	—
4. Huile d'olive raffinée	≤ 0,3	≤ 5	≤ 350	≤ 0,9 si % Acide palmitique total ≤ 14 % ≤ 1,1 si % Acide palmitique total > 14 %	—	≤ 0,3	≤ 1,10	≤ 0,16	—	—
5. Huile d'olive — composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges	≤ 1,0	≤ 15	≤ 350	≤ 0,9 si % Acide palmitique total ≤ 14 % ≤ 1,0 si % Acide palmitique total > 14 %	—	≤ 0,3	≤ 0,90	≤ 0,15	—	—
6. Huile de grignons d'olive brute	—	—	> 350 (4)	≤ 1,4	—	≤ 0,6	—	—	—	—
7. Huile de grignons d'olive raffinée	≤ 0,3	≤ 5	> 350	≤ 1,4	—	≤ 0,5	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—
8. Huile de grignons d'olive	≤ 1,0	≤ 15	> 350	≤ 1,2	—	≤ 0,5	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—

(1) Somme des isomères qui pourraient (ou pas) être séparés par colonne capillaire.

(2) Ou lorsque la médiane des défauts est inférieure ou égale à 2,5 et la médiane du fruité est égale à 0.

(3) Les huiles avec une teneur en cires comprise entre 300 mg/kg et 350 mg/kg sont considérées comme huile d'olive lampante si les alcools aliphatiques totaux sont inférieurs ou égaux à 350 mg/kg ou si le pourcentage en erythrodiol et uvaol est inférieur ou égal à 3,5.

(4) Les huiles avec une teneur en cires comprise entre 300 mg/kg et 350 mg/kg sont considérées comme huile de grignons d'olive brute si les alcools aliphatiques totaux sont supérieurs à 350 mg/kg et si le pourcentage en erythrodiol et uvaol est supérieur à 3,5.

Catégorie	Teneur en acides (1)					Sommes des isomères trans-oléiques (%)	Sommes des isomères trans-oléiques + trans-noléiques (%)	Composition des stérols							
	Myristique (%)	Linoléique (%)	Arachidique (%)	Eicosanoïque (%)	Béniénique (%)			Lignocérique (%)	Cholestérol (%)	Brassicostérol (%)	Campostérol (%)	Stigmasterol (%)	Bétasitostérol (%) (2)	Delta-7-Stigmasterol (%)	Stérols totaux (mg/kg)
1. Huile d'olive vierge extra	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
2. Huile d'olive vierge	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
3. Huile d'olive lampante	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (3)
4. Huile d'olive raffinée	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
5. Huile d'olive-composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
6. Huile de grignons d'olive brute	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 (4)
7. Huile de grignons d'olive raffinée	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5
8. Huile de grignons d'olive	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5

(1) Teneur en autres acides gras (%): palmitoléique: 0,3-3,5; heptadécanoïque: ≤ 0,3; heptadécanoïque: ≤ 0,3; stéarique: 0,5-5,0; oléique: 55,0-83,0; inoléique: 3,5-21,0

(2) Somme de: Delta-5-2-Stigmastadiénol+Cholestérol+Béta-Sitostérol+Sitostanol+Delta-5-Avéniastérol+Delta-5-2,4-Stigmastadiénol.

(3) Les huiles avec une teneur en cires comprise entre 300 mg/kg et 350 mg/kg sont considérées comme huile d'olive lampante si les alcools aliphatiques totaux sont inférieurs ou égaux à 350 mg/kg ou si le pourcentage en erythrodiol et uvaol est inférieur ou égal à 3,5.

(4) Les huiles avec une teneur en cires comprise entre 300 mg/kg et 350 mg/kg sont considérées comme huile de grignons d'olive brute si les alcools aliphatiques totaux sont supérieurs à 350 mg/kg et si le pourcentage en erythrodiol et uvaol est supérieur à 3,5.

#### Notes:

a) Les résultats des analyses doivent être exprimés en indiquant le même nombre de décimales que ceux prévus pour chaque caractéristique

Le dernier chiffre doit être augmenté d'une unité si le chiffre suivant dépasse 4.

b) Il suffit qu'une seule caractéristique ne soit pas conforme aux valeurs indiquées pour que l'huile soit changée de catégorie ou déclarée non conforme quant à sa pureté.

c) Les caractéristiques indiquées avec astérisque (\*), se référant à la qualité de l'huile, impliquent que

— pour l'huile d'olive lampante, les limites y relatives peuvent ne pas être simultanément respectées,

— pour les huiles d'olive vierges, le non-respect d'au moins une de ces limites comporte un changement de catégorie, tout en restant classées dans une des catégories des huiles d'olive vierges.

d) Les caractéristiques indiquées avec deux astérisques (\*\*) se réfèrent à la qualité de l'huile et impliquent que, pour toutes les huiles de grignons d'olive, les limites y relatives peuvent ne pas être simultanément respectées.»





- 3.5. Vibrateur électrique.
- 3.6. Évaporateur rotatif.
- 3.7. Four à moufle.
- 3.8. Balance analytique garantissant une précision de la mesure de  $\pm 0,1$  mg.
- 3.9. Verrerie normale de laboratoire.

#### 4. RÉACTIFS

- 4.1. Gel de silice d'une granulométrie comprise entre 60 et 200  $\mu\text{m}$ .

Le gel de silice doit être placé dans le four à 500 °C pendant au moins 4 heures. Après refroidissement, y ajouter 2 % d'eau par rapport à la quantité de gel de silice prélevée. Agiter convenablement afin d'homogénéiser la masse. Conserver à l'obscurité pendant au moins 12 heures avant emploi.

- 4.2. n-hexane, pour chromatographie.
- 4.3. Éther éthylique, pour chromatographie.
- 4.4. n-Heptane, pour chromatographie.
- 4.5. Solution étalon d'arachidate laurique, solution à 0,1 % (m/V) dans l'hexane (étalon interne). (Il est également possible d'utiliser du palmitate de palmityle ou du stéarate de myristyle)
  - 4.5.1. Soudan 1 (1-phenyl-azo-2-naphthol).
- 4.6. Gaz vecteur: hydrogène ou hélium pur, pour chromatographie en phase gazeuse.
- 4.7. Gaz auxiliaires:
  - hydrogène pur, pour chromatographie en phase gazeuse,
  - air pur, pour chromatographie en phase gazeuse.

#### 5. MODE OPÉRATOIRE

##### 5.1. Préparation de la colonne chromatographique

Suspendre 15 g de gel de silice (4.1) dans le n-hexane (4.2) et l'introduire dans la colonne (3.2). Après tassement spontané, le compléter à l'aide d'un agitateur électrique (3.5) pour rendre la couche chromatographique plus homogène. Percoler 30 ml de n-hexane afin d'éliminer les impuretés éventuelles. Peser exactement à l'aide de la balance (3.8) 500 mg de l'échantillon dans l'Erlenmeyer de 25 ml (3.1), ajouter la quantité appropriée d'étalon interne (4.5), en fonction du contenu présumé de cires. Par exemple, ajouter 0,1 mg d'arachidate laurique dans le cas de l'huile d'olive et 0,25 à 0,5 mg dans le cas de l'huile de grignons. Transférer l'échantillon ainsi préparé dans la colonne chromatographique à l'aide de deux portions de 2 ml chacune de n-hexane (4.2).

Laisser s'écouler le solvant jusqu'à 1 mm au-dessus du niveau supérieur de l'absorbant puis percoler 70 ml de n-hexane supplémentaires afin d'éliminer les n-alcanes naturellement présents. Commencer alors l'élu­tion chromatographique en recueillant 180 ml du mélange n-hexane/éther éthylique, rapport 99:1, tout en respectant un débit d'environ 15 gouttes toutes les 10 secondes. L'élu­tion de l'échantillon doit être effectuée à une température ambiante de  $22\text{ °C} \pm 4$ .

##### Notes:

- Le mélange n-hexane/éther éthylique (99:1) doit être préparé chaque jour.
- Pour contrôler visuellement l'élu­tion correcte des cires, il est possible d'ajouter à l'échantillon en solution 100  $\mu\text{l}$  de soudan à 1 % dans le mélange d'élu­tion. Le colorant ayant une rétention intermédiaire entre les cires et les triglycérides, lorsque la coloration atteint le fonds de la colonne chromatographique, il convient de suspendre l'élu­tion car toutes les cires ont été éluées.

La fraction ainsi obtenue est séchée dans l'évaporateur rotatif (3.6) jusqu'à élimination pratiquement totale du solvant. Les deux derniers ml du solvant sont éliminés à l'aide d'un faible courant d'azote; ajouter ensuite 2-4 ml de n-heptane

## 5.2. Analyse par chromatographie en phase gazeuse

### 5.2.1. Opérations préliminaires

Installer la colonne dans le chromatographe en phase gazeuse (3.3), en branchant le terminal d'entrée au système «on-column» et le terminal de sortie au révélateur. Effectuer les contrôles généraux de l'appareillage de chromatographie en phase gazeuse (tenue des circuits des gaz, efficacité du révélateur et du système d'enregistrement, etc.).

Si la colonne est utilisée pour la première fois, il est recommandé de procéder à son conditionnement. Laisser s'écouler un léger débit de gaz à travers la colonne, puis allumer l'appareillage de chromatographie en phase gazeuse. Chauffer graduellement jusqu'à atteindre, au bout d'environ 4 heures, une température de 350 °C. Maintenir cette température pendant au moins 2 heures, puis procéder au réglage de l'appareillage aux conditions de fonctionnement [réglage du débit des gaz, allumage de la flamme, branchement à l'enregistreur électronique (3.3.4), réglage de la température de la chambre pour la colonne, du révélateur, etc.] et enregistrer le signal à une sensibilité au moins 2 fois supérieure à celle prévue pour l'exécution de l'analyse. Le tracé de la ligne de base doit être linéaire, exempt de pics de toute nature, et ne doit pas présenter de déviation.

Une déviation rectiligne négative indique une tenue imparfaite des connexions de la colonne; une déviation positive indique un conditionnement insuffisant de la colonne.

### 5.2.2. Choix des conditions opératoires

D'une manière générale, les conditions opératoires à observer sont les suivantes:

— température de la colonne:

	20 °C/minute		5 °C/minute		20 °C/minute	
au départ 80 °C (1')	→	240 °C	→	325 °C (6')	→	340 °C (10')

— température du révélateur: 350 °C,

— quantité de matière injectée: 1 µl de la solution (2-4 ml) de n-heptane,

— gaz vecteur: hélium ou hydrogène à la vitesse linéaire optimale pour le gaz sélectionné (voir appendice),

— sensibilité instrumentale: en mesure de répondre aux conditions ci-dessous:

Ces conditions peuvent être modifiées en fonction des caractéristiques de la colonne et de l'appareil de chromatographie en phase gazeuse, de manière à obtenir une séparation de toutes les cires, une résolution satisfaisante des pics (voir figure) et un temps de rétention de l'étalon interne C<sub>32</sub> qui doit être de 18 ± 3 minutes. Le pic des cires le plus représentatif doit avoir mesuré au moins 60 % du fond de l'échelle.

Les paramètres d'intégration des pics doivent être déterminés de façon à obtenir une évaluation correcte des aires des pics pris en considération.

Note: Vu la température finale élevée, on admet une dérive positive qui ne doit pas être supérieure à 10 % du fond de l'échelle.

## 5.3. Exécution de l'analyse

Prélever 1 µl de la solution à l'aide de la microsiringue de 10 µl; retirer le piston de la siringue de manière à ce que l'aiguille soit vide. Introduire l'aiguille dans le dispositif d'injection et, après 1-2 secondes, injecter rapidement; au bout d'environ 5 secondes, extraire lentement l'aiguille.

Effectuer l'enregistrement jusqu'à élution complète des cires.

La ligne de base doit toujours répondre aux conditions requises.

#### 5.4. Identification des pics

L'identification des différents pics doit être effectuée à partir des temps de rétention et par comparaison avec des mélanges de cires aux temps de rétention connus, analysés dans les mêmes conditions.

La figure ci-après représente un chromatogramme des cires d'une huile d'olive vierge.

#### 5.5. Évaluation quantitative

Procéder au calcul des aires des pics de l'étalon interne et des esters aliphatiques de C<sub>40</sub> à C<sub>46</sub> à l'aide de l'intégrateur.

Calculer la teneur en cires de chacun des esters, en mg/kg de matière grasse, par la formule:

$$\text{ester, mg/kg} = \frac{A_x \times m_s \times 1\,000}{A_s \times m}$$

Où:

A<sub>x</sub> = aire du pic de chaque ester, en millimètres carrés;

A<sub>s</sub> = aire du pic de l'étalon interne, en millimètres carrés;

m<sub>s</sub> = masse d'étalon interne ajoutée, en milligrammes;

m = masse de l'échantillon prélevé pour la détermination, en grammes.

#### 6. EXPRESSION DES RÉSULTATS

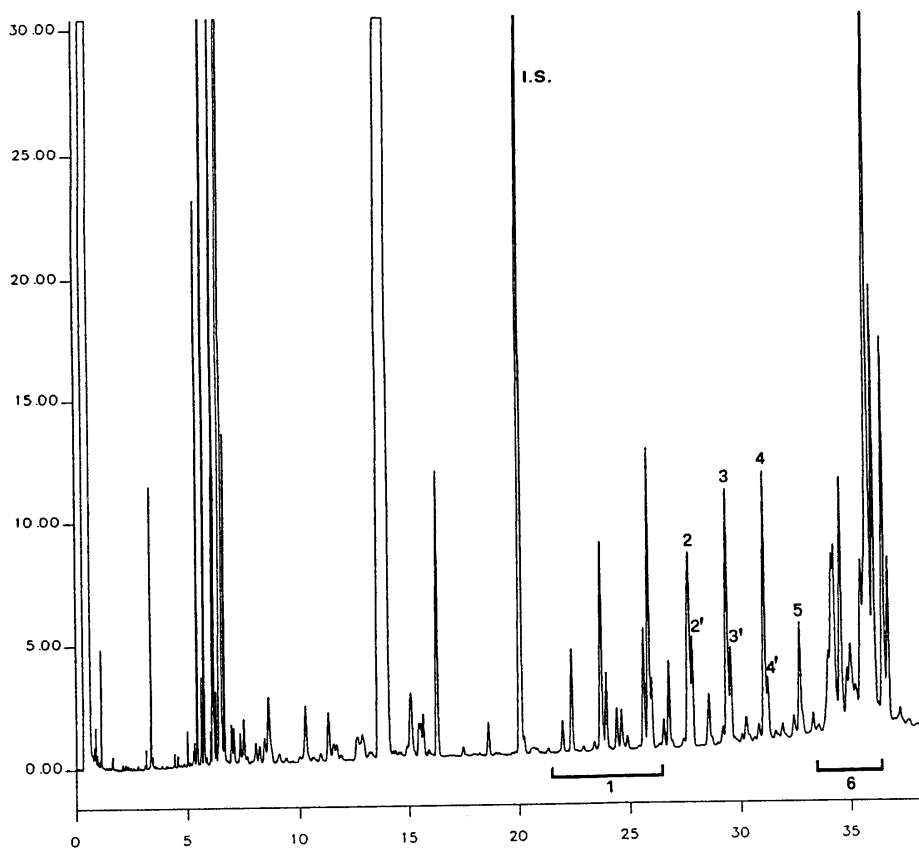
Indiquer la somme des teneurs des différentes cires de C<sub>40</sub> à C<sub>46</sub>, en mg/kg de matière grasse (ppm).

*Note:* Les composants à quantifier font référence aux pics à nombre de carbone paires compris entre les esters C<sub>40</sub> et C<sub>46</sub>, selon l'exemple de chromatogramme des cires de l'huile d'olive reporté dans la figure ci-après. Si l'ester C<sub>46</sub> apparaît en double, il est conseillé, pour l'identifier, d'analyser la fraction des cires d'une huile de grignons d'olive où le pic C<sub>46</sub> est facilement identifiable car nettement majoritaire.

Les résultats sont exprimés avec une décimale.

Figure

## Chromatogramme des cires d'une huile d'olive (\*)



## Légende:

- I.S. = Arachidate laurique
1. = Esters diterpéniques
- 2 + 2' = Esters C<sub>40</sub>
- 3 + 3' = Esters C<sub>42</sub>
- 4 + 4' = Esters C<sub>44</sub>
5. = Esters C<sub>46</sub>
6. = Esters stérols et alcool triterpéniques

(\*) Après l'éluion des esters des stérols, le tracé chromatographique ne doit pas présenter de pics significatifs (triglycérides).

## Appendice

## Détermination de la vitesse linéaire du gaz

Injecter de 1 à 3 µl de méthane (ou propane) dans l'appareil de chromatographie en phase gazeuse, après son réglage aux conditions opératoires normales. Chronométrer le temps employé par le gaz pour parcourir la colonne, à partir du moment de son injection jusqu'au moment de la sortie du pic ( $t_M$ ).

La vitesse linéaire, en cm/s, est donnée par la formule  $L/t_M$ , où L est la longueur de la colonne en centimètres et  $t_M$  le temps chronométré en secondes.»

6) L'annexe VII est remplacée par le texte suivant:

«ANNEXE VII

**DÉTERMINATION DU POURCENTAGE DU 2-GLYCÉRIL MONOPALMITATE**

1. OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

Cette méthode décrit la procédure analytique pour la détermination du pourcentage d'acide palmitique en position 2 des triglycérides au moyen de l'évaluation du 2-glycérid monopalmitate.

Cette méthode est applicable aux huiles végétales liquides à température ambiante (20 °C).

2. PRINCIPE

Après préparation, l'échantillon d'huile est soumis à l'action de la lipase pancréatique: une hydrolyse partielle et spécifique dans les positions 1 et 3 de la molécule de triglycéride entraîne l'apparition des monoglycérides en position 2. Le pourcentage de 2-glycérid monopalmitate dans la fraction monoglycéridique est déterminé, après silylation, par chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire.

3. APPAREILLAGE ET MATÉRIEL COURANT

- 3.1. Erlenmeyer, 25 ml
- 3.2. Bêchers 100, 250 et 300 ml
- 3.3. Colonne en verre pour chromatographie, diamètre intérieur 21-23 mm, longueur 400 mm, équipée d'une plaque en verre fritté et d'un robinet
- 3.4. Éprouvettes graduées de 10, 50, 100 et 200 ml
- 3.5. Ballons de 100 et 250 ml
- 3.6. Évaporateur rotatif
- 3.7. Tubes de centrifugeuse à fond conique de 10 ml, avec bouchon rodé
- 3.8. Centrifugeuse pour des tubes de 10 et 100 ml
- 3.9. Thermostat permettant de maintenir la température à  $40 \pm 0,5$  °C
- 3.10. Pipettes graduées de 1 et 2 ml
- 3.11. Seringue hypodermique de 1 ml
- 3.12. Microseringue de 100 µl
- 3.13. Entonnoir, 1 000 ml
- 3.14. Chromatographe en phase gazeuse pour colonnes capillaires, équipé d'un dispositif d'injection «on-column» à froid pour l'introduction directe de l'échantillon dans la colonne et d'un four susceptible de maintenir la température choisie à 1 °C près
- 3.15. Injecteur «on-column» à froid pour l'introduction directe de l'échantillon dans la colonne
- 3.16. Détecteur à ionisation de flamme et électromètre
- 3.17. Enregistreur-intégrateur adapté à l'électromètre avec une vitesse de réponse non supérieure à 1 seconde et une vitesse variable de déroulement du papier
- 3.18. Colonne capillaire en verre ou en silice fondue de 8 à 12 mètres, d'un diamètre intérieur de 0,25 à 0,32 mm, recouverte de methylpolysiloxane ou de phényl méthylpolysiloxane 5 %, d'une épaisseur de 0,10-0,30 µm, pouvant être utilisée à 370 °C
- 3.19. Microseringue de 10 µl munie d'une aiguille cémentée, d'au moins 7,5 cm de long, pour injection directe sur colonne

4. RÉACTIFS
- 4.1. Gel de silice ayant une granulométrie comprise entre 0,063 et 0,200 mm (70/280 mesh), préparé comme suit: mettre le gel de silice dans une capsule de porcelaine, sécher à l'étuve à 160 °C pendant 4 heures, puis laisser refroidir à température ambiante dans un dessiccateur. Ajouter un volume d'eau équivalent à 5 % du poids du gel de silice, comme suit: dans un Erlenmeyer de 500 ml, peser 152 g de gel de silice et ajouter 8 g d'eau distillée, boucher et agiter délicatement pour obtenir une répartition uniforme de l'eau. Laisser reposer au moins 12 heures avant l'emploi.
- 4.2. n-hexane (pour chromatographie)
- 4.3. Isopropanol
- 4.4. Isopropanol, solution aqueuse 1/1 (V/V)
- 4.5. Lipase pancréatique. La lipase utilisée doit avoir une activité comprise entre 2,0 et 10 unités de lipase par mg. (Il existe dans le commerce des lipases pancréatiques ayant une activité comprise entre 2 et 10 unités par mg d'enzyme.)
- 4.6. Solution tampon de tris-hydroxy-méthylaminométhane: solution aqueuse 1 M amenée jusqu'à pH 8 (contrôle potentiométrique) par du HCl concentré (1/1 V/V)
- 4.7. Cholate de sodium, qualité enzymatique, solution aqueuse à 0,1 % (cette solution doit être utilisée dans les 15 jours suivant sa préparation)
- 4.8. Chlorure de calcium, solution aqueuse à 22 %
- 4.9. Éther diéthylique pour chromatographie
- 4.10. Solvant de développement: mélange n-hexane/éther diéthylique (87/13) (V/V)
- 4.11. Hydroxyde de sodium, solution à 12 % en poids
- 4.12. Phénolphthaléine, solution à 1 % dans l'éthanol
- 4.13. Gaz vecteur: hydrogène ou hélium, pour chromatographie en phase gazeuse
- 4.14. Gaz auxiliaires: hydrogène, à 99 % minimum, exempt d'humidité et de substances organiques; et air, pour chromatographie en phase gazeuse de la même pureté
- 4.15. Réactif de silanisation: mélange pyridine/hexamethyldisilazane, trimethylchlorosilane 9/3/1 (V/V/V). (Des solutions prêtes à l'emploi existent dans le commerce. D'autres réactifs de silylation peuvent être employés, notamment bis-trimethylsilyl trifluoracetamide + 1 % trimethylchlorosilane, dilués avec un volume identique de pyridine anhydre.)
- 4.16. Échantillons de référence: monoglycérides purs ou mélanges de monoglycérides ayant une composition en pourcentage connue similaire à celle de l'échantillon.
5. PROCÉDURE
- 5.1. **Préparation de l'échantillon**
- 5.1.1. Les huiles ayant une acidité libre inférieure à 3 % n'ont pas besoin d'être neutralisées avant la chromatographie sur colonne de gel de silice. Les huiles ayant une acidité libre supérieure à 3 % devront être soumises à la neutralisation conformément au point 5.1.1.1.
- 5.1.1.1. Dans l'entonnoir de 1 000 ml (3.13), verser 50 g d'huile et 200 ml de n-hexane. Ajouter 100 ml d'isopropanol et une quantité de la solution d'hydroxyde de sodium à 12 % (4.11) correspondant à l'acidité libre de l'huile majorée de 5 %. Agiter énergiquement pendant une minute. Ajouter 100 ml d'eau distillée, agiter de nouveau et laisser reposer.
- Après décantation, éliminer la couche inférieure contenant les savons. Éliminer les éventuelles couches intermédiaires (mucilage et substances insolubles). Laver la solution hexanique de l'huile neutralisée avec des portions successives de 50-60 ml de la solution isopropanol/eau 1/1 (V/V) (4.4) jusqu'à disparition de la coloration rosée de la phénolphthaléine.
- Éliminer la plus grande partie de l'hexane par distillation sous vide (utiliser par exemple un évaporateur rotatif) et transférer l'huile dans un ballon de 100 ml (3.5). Sécher l'huile sous vide jusqu'à élimination totale du solvant.
- À la fin de cette opération, l'acidité de l'huile doit être inférieure à 0,5 %.

- 5.1.2. Introduire 1,0 g d'huile préparée comme indiqué ci-dessus dans un Erlenmeyer de 25 ml (3.1) et dissoudre dans 10 ml de mélange de développement (4.10). Laisser reposer la solution pendant au moins 15 minutes avant la chromatographie sur colonne de gel de silice.

Si la solution est trouble, la centrifuger pour garantir des conditions optimales pour la chromatographie. (Des cartouches de gel de silice SPE de 500 mg prêtes à l'emploi peuvent être utilisées.)

- 5.1.3. *Préparation de la colonne chromatographique*

Verser dans la colonne (3.3) environ 30 ml du solvant de développement (4.10), introduire un morceau de coton dans la partie inférieure de la colonne à l'aide d'une baguette de verre; presser pour éliminer l'air.

Dans un bécher, préparer une suspension de 25 g de gel de silice (4.1) dans environ 80 ml de solvant de développement et le verser dans la colonne à l'aide d'un entonnoir.

Vérifier que tout le gel de silice a été introduit dans la colonne; laver avec le solvant de développement (4.10), ouvrir le robinet et laisser le niveau du liquide atteindre environ 2 mm au-dessus du niveau supérieur du gel de silice.

- 5.1.4. *Chromatographie sur colonne*

Dans un Erlenmeyer de 25 ml (3.1), peser exactement 1,0 g d'échantillon préparé conformément au point 5.1.

Dissoudre l'échantillon dans 10 ml de solvant de développement (4.10). Verser la solution dans la colonne chromatographique préparée conformément au point 5.1.3. Éviter de remuer la surface de la colonne.

Ouvrir le robinet et laisser s'écouler la solution de l'échantillon jusqu'à ce qu'elle atteigne le niveau du gel de silice. Développer avec 150 ml de solvant de développement. Ajuster le débit à 2 ml/min (de façon à ce que 150 ml s'écoulent dans la colonne en 60-70 minutes environ).

Récupérer l'éluat dans un ballon de 250 ml préalablement taré. Évaporer le solvant sous vide et enlever les dernières traces de celui-ci sous un courant d'azote.

Peser le ballon et calculer l'extrait récupéré

[En cas d'utilisation de cartouches SPE de silice prêtes à l'emploi, procéder comme suit: introduire 1 ml de solution (5.1.2) dans les cartouches préalablement préparées avec 3 ml de n-hexane.

Après percolation de la solution, développer avec 4 ml de n-hexane/éther diéthylique 9/1 (V/V).

Récupérer l'éluat dans un tube de 10 ml et le soumettre à évaporation sous un courant d'azote jusqu'à sécheresse.

Soumettre le résidu sec à l'action de la lipase pancréatique (5.2). Il est fondamental de vérifier la composition en acide gras avant et après passage sur cartouche SPE].

- 5.2. **Hydrolyse par la lipase pancréatique**

- 5.2.1. Dans le tube de la centrifugeuse, peser 0,1 g de l'huile préparée conformément au point 5.1. Ajouter 2 ml de solution tampon (4.6), 0,5 ml de la solution de cholate de sodium (4.7) et 0,2 ml de la solution de chlorure de calcium, en agitant bien après chaque addition. Fermer le tube par le bouchon rodé et le placer dans le thermostat à  $40 \pm 0,5$  °C.

- 5.2.2. Ajouter 20 mg de lipase, agiter soigneusement (en évitant de mouiller le bouchon) et mettre le tube dans le thermostat pendant exactement 2 minutes, puis le retirer, agiter énergiquement pendant 1 minute exactement et laisser refroidir.

- 5.2.3. Ajouter 1 ml d'éther diéthylique, boucher et agiter énergiquement, puis centrifuger et transférer la solution d'éther dans un tube propre et sec, à l'aide d'une microsiringue.

- 5.3. **Préparation des dérivés silanisés et de la chromatographie en phase gazeuse**

- 5.3.1. À l'aide d'une microsiringue, introduire 100 µl de solution (5.2.3) dans un tube à fond conique de 10 ml.

- 5.3.2. Éliminer le solvant sous un léger courant d'azote, ajouter 200 µl de réactif de silanisation (4.15), boucher le tube et laisser reposer pendant 20 minutes.

- 5.3.3. Après 20 minutes, ajouter 1 à 5 ml de n-hexane (en fonction des conditions chromatographiques): la solution résultant est prête pour la chromatographie en phase gazeuse.



#### 5.4. Chromatographie en phase gazeuse

Les conditions d'opération sont les suivantes:

- température de l'injecteur (injecteur «on-column») inférieure à la température d'ébullition du solvant (68 °C),
- température du détecteur: 350 °C,
- température de la colonne: programmation de la température du four: 60 °C pendant 1 minute, en augmentant de 15 °C par minute jusqu'à 180 °C, puis de 5 °C par minute jusqu'à 340 °C, puis 340 °C pendant 13 minutes,
- gaz vecteur: hydrogène ou hélium, réglé à la vitesse linéaire adéquate en vue d'obtenir la résolution reflétée dans la figure 1. Le temps de rétention du triglycéride C<sub>54</sub> doit être de 40 ± 5 minutes (voir figure 2). (Les conditions d'opérations indiquées ci-dessus sont proposées à titre indicatif. Chaque opérateur devra les optimiser pour atteindre la résolution désirée. La hauteur du pic correspondant au 2-glycéryl monopalmitate doit avoir une hauteur minimale égale à 10 % de l'échelle de l'enregistreur),
- quantité de substance injectée: 0,5-1 µl de la solution (5 ml) de n-hexane (5.3.3).

##### 5.4.1. Identification des pics

Les monoglycérides individuels sont identifiés en fonction des temps de rétention obtenus et par rapport à ceux obtenus avec les mélanges standards de monoglycérides analysés dans les mêmes conditions.

##### 5.4.2. Évaluation quantitative

L'aire de chaque pic est calculée au moyen d'un intégrateur électronique.

#### 6. EXPRESSION DES RÉSULTATS

Le pourcentage de glycéryl monopalmitate est calculé à partir du rapport entre l'aire du pic correspondant et la somme des aires des pics de tous les monoglycérides (voir figure 2), selon la formule:

$$\text{Glycéryl monopalmitate (\%)}: \frac{A_x}{\Sigma A} \times 100$$

Où:

$A_x$  = aire du pic correspondant au glycéryl monopalmitate;

$\Sigma A$  = somme des aires de la totalité des pics des monoglycérides.

Le résultat doit être donné avec une décimale.

#### 7. COMPTE RENDU DE L'ANALYSE

Le compte rendu de l'analyse devra spécifier:

- la référence à cette méthode,
- toute information nécessaire à l'identification complète de l'échantillon,
- le résultat de l'analyse,
- tout écart de cette méthode, qu'il s'agisse d'une décision des parties concernées ou pour une autre raison,
- les détails d'identification du laboratoire, la date de l'analyse et la signature des responsables de celle-ci.

Figure 1

Chromatogramme des produits de la réaction de silanisation obtenus par l'action de la lipase sur une huile d'olive raffinée additionnée de 20 % d'huile estérifiée (100 %)

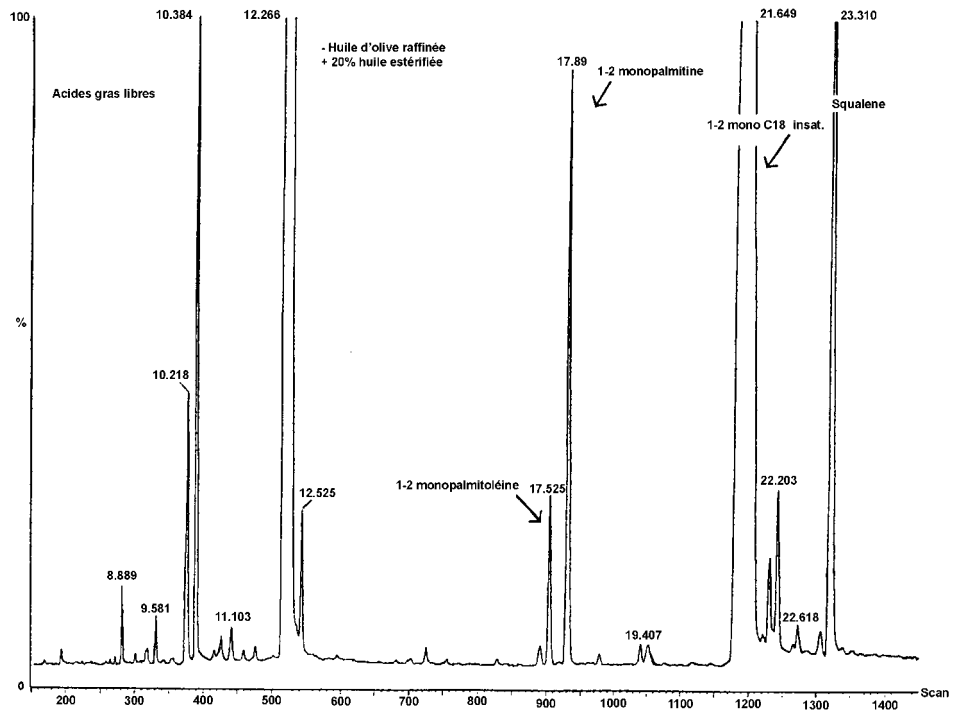
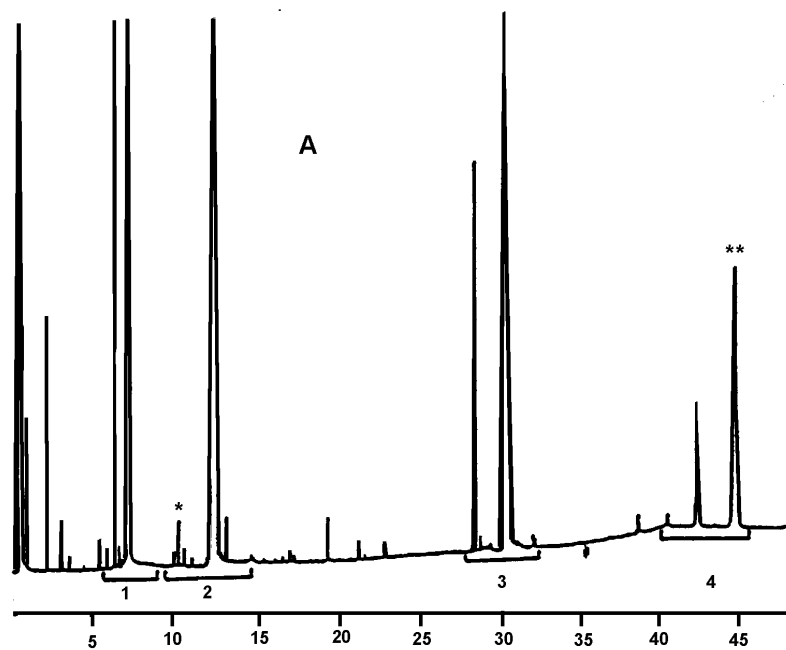


Figure 2

Chromatogramme de:

A) huile d'olive non estérifiée, après lipase; après silanisation; dans ces conditions (colonne capillaire 8-12 m), la fraction de cire est éluée en même temps que la fraction de diglycérade ou peu de temps après.

Après lipase, la teneur en triglycérades ne devrait pas excéder 15 %.



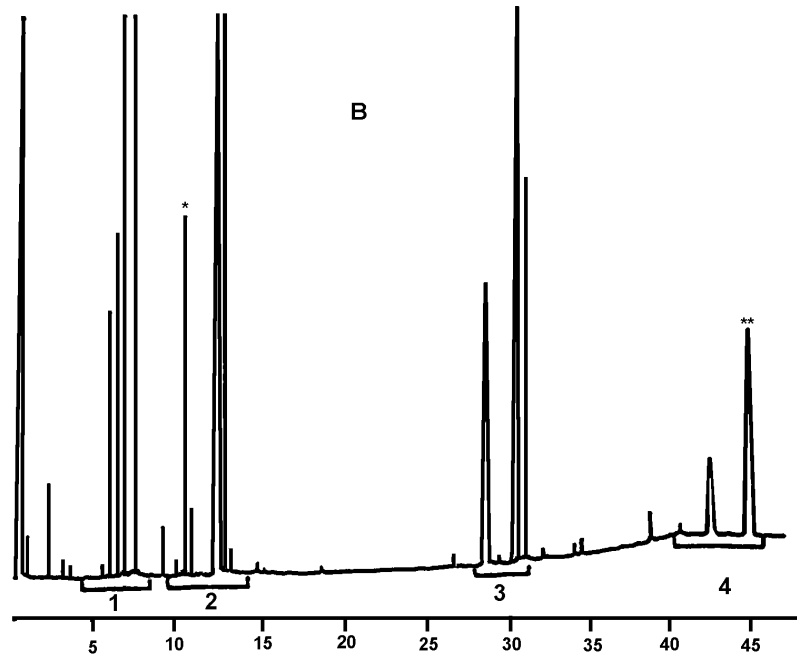
Légende:

- 1 = Acides gras libres
- 2 = Monoglycérades
- 3 = Diglycérades
- 4 = Triglycérades
- \* = 2-monopalmitine
- \*\* = Triglycérade C<sub>54</sub>

**Chromatogramme de:**

B) huile estérifiée après lipase; après silanisation; dans ces conditions (colonne capillaire 8-12 m), la fraction de cire est éluée en même temps que la fraction de diglycéride ou peu de temps après.

Après lipase, la teneur en triglycérides ne devrait pas excéder 15 %.

*Légende:*

- 1 = Acides gras libres
- 2 = Monoglycérides
- 3 = Diglycérides
- 4 = Triglycérides
- \* = 2-monopalmitine
- \*\* = Triglycéride C<sub>54</sub>

## 8. NOTES

*Note 1 — PRÉPARATION DE LA LIPASE*

Il existe dans le commerce des lipases ayant une activité satisfaisante. Il est également possible de les préparer au laboratoire de la façon suivante:

Refroidir à 0 °C 5 kg de pancréas frais de porc. Débarrasser de la graisse solide et du tissu conjonctif qui les entourent et les triturer dans un moulin à lames jusqu'à obtention d'une pâte fluide. Agiter cette pâte pendant 4 à 6 heures avec 2,5 litres d'acétone anhydre puis centrifuger. Extraire le résidu trois autres fois avec le même volume d'acétone anhydre, puis deux fois avec un mélange acétone/éther diéthylique (1/1) (V/V) et deux fois avec de l'éther diéthylique.

Sécher le résidu pendant 48 heures sous vide pour obtenir une poudre stable qui se conservera longtemps au réfrigérateur et à l'abri de l'humidité.

Note 2 — CONTRÔLE DE L'ACTIVITÉ LIPASIQUE

Préparer une émulsion d'huile d'olive comme suit:

Agiter pendant 10 minutes dans un mélangeur un mélange constitué de 165 ml d'une solution de gomme arabique à 100 g/l, 15 g de glace pilée et 20 ml d'une huile d'olive préalablement neutralisée.

Introduire successivement 10 ml de cette émulsion dans un bécher de 50 ml puis 0,3 ml d'une solution de cholate de sodium à 0,2 g/ml et 20 ml d'eau distillée.

Placer le bécher dans un thermostat réglé à 37 °C; introduire les électrodes du pH-mètre et l'agitateur à hélice.

Ajouter goutte à goutte, à l'aide d'une burette, une solution d'hydroxyde de sodium 0,1 N jusqu'à obtention d'un pH de 8,3.

Ajouter un volume de suspension de poudre de lipase dans l'eau (0,1 g/ml de lipase). Dès que le pH-mètre indique un pH de 8,3, mettre en marche le chronomètre et ajouter la solution d'hydroxyde de sodium, goutte à goutte, au rythme nécessaire pour maintenir le pH à la valeur de 8,3. Noter chaque minute le volume de solution consommé.

Reporter les données dans un système d'axes de coordonnées en portant en abscisses les temps et en ordonnées les millilitres de solution alcaline 0,1 N consommés pour maintenir le pH constant. Un graphique linéaire doit être obtenu.

L'activité de la lipase, mesurée en unités lipase par mg, est donnée par la formule suivante:

$$A = \frac{V \times N \times 100}{m}$$

où:

A est l'activité en unités lipase/mg;

V est le nombre de millilitres de solution d'hydroxyde de sodium 0,1 N par minute (calculé à partir du graphique);

N est la normalité de la solution d'hydroxyde de sodium;

m est la masse en mg de la lipase d'essai.

L'unité lipase est définie comme la quantité d'enzyme qui libère 10 micro-équivalents d'acide par minute.»

7) À l'annexe X A, le point 6.2 est remplacé par le texte suivant:

«6.2. Les esters méthyliques sont préparés selon le procédé B présenté dans l'autre annexe X B. Les substances grasses ayant une acidité libre supérieure à 3 % doivent être préalablement neutralisées conformément au point 5.1.1 de l'annexe VII.»

**RÈGLEMENT (CE) N° 703/2007 DE LA COMMISSION****du 21 juin 2007****modifiant l'annexe I du règlement (CEE) n° 2377/90 du Conseil établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale en ce qui concerne la dihydrostreptomycine et la streptomycine****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) n° 2377/90 du Conseil du 26 juin 1990 établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale <sup>(1)</sup>, et notamment son article 2,

vu l'avis de l'Agence européenne des médicaments formulé par le comité des médicaments vétérinaires,

considérant ce qui suit:

(1) Toutes les substances pharmacologiquement actives utilisées au sein de la Communauté dans les médicaments vétérinaires destinés aux animaux producteurs d'aliments doivent être évaluées conformément au règlement (CEE) n° 2377/90.

(2) La dihydrostreptomycine est incluse à l'annexe I du règlement (CEE) n° 2377/90 pour les muscles, la graisse, le foie, les reins et le lait de tous les ruminants, ainsi que pour les muscles, la peau et la graisse, le foie et les reins des porcins. À la suite de l'examen d'une demande relative à l'extension aux lapins de l'entrée actuelle concernant la dihydrostreptomycine, il est jugé utile de modifier l'entrée de la dihydrostreptomycine pour y inclure les lapins.

(3) La streptomycine est incluse à l'annexe I du règlement (CEE) n° 2377/90 pour les muscles, la graisse, le foie, les reins et le lait des bovins et ovins, ainsi que pour les

muscles, la peau et la graisse, le foie et les reins des porcins. À la suite de l'examen d'une demande relative à l'extension aux lapins de l'entrée existante pour la dihydrostreptomycine et compte tenu du fait que l'évaluation de la sécurité des deux substances précitées a initialement été effectuée en même temps en raison de la similarité de leur structure chimique et de leur activité biologique, il est aussi jugé utile de modifier l'entrée concernant la streptomycine pour y inclure les muscles, la graisse, le foie et les reins des lapins. Il est également jugé utile de remplacer l'entrée actuelle de la streptomycine portant sur les bovins et les ovins par une nouvelle entrée couvrant les muscles, la graisse, le foie, les reins et le lait de tous les ruminants.

(4) Il y a lieu de modifier le règlement (CEE) n° 2377/90 en conséquence.

(5) Il convient de prévoir un délai suffisant avant l'entrée en vigueur du présent règlement afin de permettre aux États membres de procéder, à la lumière des dispositions du présent règlement, à toute adaptation nécessaire aux autorisations de mise sur le marché des médicaments vétérinaires concernés octroyées au titre de la directive 2001/82/CE du Parlement européen et du Conseil du 6 novembre 2001 instituant un code communautaire relatif aux médicaments vétérinaires <sup>(2)</sup>.

(6) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des médicaments vétérinaires,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

L'annexe I du règlement (CEE) n° 2377/90 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

<sup>(1)</sup> JO L 224 du 18.8.1990, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 287/2007 de la Commission (JO L 78 du 17.3.2007, p. 13).

<sup>(2)</sup> JO L 311 du 28.11.2001, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2004/28/CE (JO L 136 du 30.4.2004, p. 58).

*Article 2*

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il est applicable à partir du 21 août 2007.

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

Fait à Bruxelles, le 21 juin 2007.

*Par la Commission*  
Günter VERHEUGEN  
*Vice-président*

---

## ANNEXE

Les substances suivantes sont remplacées dans l'annexe I (liste des substances pharmacologiquement actives pour lesquelles des limites maximales de résidus ont été fixées):

1. Médicaments anti-infectieux
- 1.2. Antibiotiques
- 1.2.10. Aminoglycosides

Substance(s) pharmacologiquement active(s)	Résidu marqueur	Espèce	LMR	Dénrées cibles
«Dihydrostreptomycine	Dihydrostreptomycine	Tous les ruminants	500 µg/kg 500 µg/kg 500 µg/kg 1 000 µg/kg 200 µg/kg 500 µg/kg 500 µg/kg 500 µg/kg 1 000 µg/kg 500 µg/kg 500 µg/kg 500 µg/kg 1 000 µg/kg	Muscle Graisse Foie Reins Lait Muscle Peau + graisse Foie Reins Muscle Graisse Foie Reins
Streptomycine	Streptomycine	Tous les ruminants	500 µg/kg 500 µg/kg 500 µg/kg 1 000 µg/kg 200 µg/kg 500 µg/kg 500 µg/kg 500 µg/kg 1 000 µg/kg 500 µg/kg 500 µg/kg 500 µg/kg 1 000 µg/kg	Muscle Graisse Foie Reins Lait Muscle Peau + graisse Foie Reins Muscle Graisse Foie Reins
		Porcins		
		Lapins		



**RÈGLEMENT (CE) N° 704/2007 DE LA COMMISSION****du 21 juin 2007****modifiant le règlement (CE) n° 2707/2000 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1255/1999 du Conseil en ce qui concerne l'octroi d'une aide communautaire pour la cession de lait et de certains produits laitiers aux élèves dans les établissements scolaires**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 1255/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune des marchés dans le secteur du lait et des produits laitiers <sup>(1)</sup>, et notamment son article 15 et son article 47, deuxième tiret,

considérant ce qui suit:

- (1) L'article 14, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1255/1999 fixe le montant de l'aide communautaire octroyée pour la cession aux élèves de produits laitiers pendant la période allant du 1<sup>er</sup> juillet 2006 au 30 juin 2007.
- (2) Afin de faciliter la tâche des administrations nationales et des organismes chargés de mettre en œuvre le régime de distribution de lait aux écoles, une disposition provisoire, applicable en cas de modification du montant de l'aide, a été introduite à la fin de l'année scolaire 2005/2006 dans le règlement (CE) n° 2707/2000 de la Commission <sup>(2)</sup>.
- (3) Les États membres dans lesquels l'année scolaire 2006/2007 s'achève en juillet continueront de se heurter à des problèmes de gestion des paiements de l'aide en raison de la modification du montant de celle-

ci. Aussi convient-il d'étendre cette disposition à l'année scolaire 2006/2007.

- (4) Il y a donc lieu de modifier le règlement (CE) n° 2707/2000 en conséquence.
- (5) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion du lait et des produits laitiers,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

À l'article 4, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 2707/2000, le deuxième alinéa est remplacé par le texte suivant:

«Toutefois, en ce qui concerne l'année scolaire 2006/2007, le montant de l'aide applicable le premier jour du mois de juin peut être appliqué au cours du mois de juillet si l'année scolaire de l'État membre concerné se termine en juillet.»

*Article 2*Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

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

Fait à Bruxelles, le 21 juin 2007.

*Par la Commission*

Mariann FISCHER BOEL

*Membre de la Commission*

<sup>(1)</sup> JO L 160 du 26.6.1999, p. 48. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1913/2005 (JO L 307 du 25.11.2005, p. 2).

<sup>(2)</sup> JO L 311 du 12.12.2000, p. 37. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 943/2006 (JO L 173 du 27.6.2006, p. 9).

**RÈGLEMENT (CE) N° 705/2007 DE LA COMMISSION****du 21 juin 2007****fixant, pour la campagne de commercialisation 2007/2008, le montant de l'aide pour les poires destinées à la transformation**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

vu le traité instituant la Communauté européenne,

*Article premier*vu le règlement (CE) n° 2201/96 du Conseil du 28 octobre 1996 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits transformés à base de fruits et légumes <sup>(1)</sup>, et notamment son article 6, paragraphe 1,

Pour la campagne de commercialisation 2007/2008, le montant de l'aide pour les poires au titre de l'article 2 du règlement (CE) n° 2201/96 est de:

considérant ce qui suit:

- (1) L'article 3, paragraphe 3, point c), du règlement (CE) n° 1535/2003 de la Commission du 29 août 2003 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 2201/96 du Conseil en ce qui concerne le régime d'aide dans le secteur des produits transformés à base de fruits et légumes <sup>(2)</sup> prévoit la publication par la Commission, au plus tard le 15 juin, du montant de l'aide applicable aux poires destinées à la transformation.
- (2) La moyenne des quantités de poires transformées dans le cadre du régime d'aide, au cours des trois campagnes précédentes, est supérieure de 6 511 tonnes au seuil communautaire.
- (3) Pour les États membres ayant dépassé leur seuil de transformation, le montant de l'aide pour les poires destinées à la transformation pour la campagne 2007/2008 doit donc être modifié par rapport au niveau fixé à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 2201/96, conformément à l'article 5, paragraphe 2, dudit règlement.
- (4) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des produits transformés à base de fruits et légumes,

— 161,70 EUR par tonne en République tchèque,

— 51,05 EUR par tonne en Grèce,

— 161,70 EUR par tonne en Espagne,

— 161,70 EUR par tonne en France,

— 154,00 EUR par tonne en Italie,

— 161,70 EUR par tonne en Hongrie,

— 9,46 EUR par tonne aux Pays-Bas,

— 161,70 EUR par tonne en Autriche,

— 161,70 EUR par tonne au Portugal.

*Article 2*Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

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

Fait à Bruxelles, le 21 juin 2007.

*Par la Commission*

Mariann FISCHER BOEL

*Membre de la Commission*

<sup>(1)</sup> JO L 297 du 21.11.1996, p. 29. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 386/2004 de la Commission (JO L 64 du 2.3.2004, p. 25).

<sup>(2)</sup> JO L 218 du 30.8.2003, p. 14. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1663/2005 (JO L 267 du 12.10.2005, p. 22).

**RÈGLEMENT (CE) N° 706/2007 DE LA COMMISSION****du 21 juin 2007****établissant conformément à la directive 2006/40/CE du Parlement européen et du Conseil les dispositions administratives relatives à la réception CE des véhicules ainsi qu'un essai harmonisé pour mesurer les fuites de certains systèmes de climatisation****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

vu le traité instituant la Communauté européenne,

*Article premier***Objet**

Le présent règlement fixe certaines mesures d'exécution des articles 4 et 5 de la directive 2006/40/CE.

vu la directive 2006/40/CE du Parlement européen et du Conseil du 17 mai 2006 concernant les émissions provenant des systèmes de climatisation des véhicules à moteur et modifiant la directive 70/156/CEE du Conseil <sup>(1)</sup>, et notamment son article 7, paragraphe 1,*Article 2***Définitions**

Aux fins du présent règlement, on entend par:

considérant ce qui suit:

(1) La directive 2006/40/CE est l'une des directives particulières relatives à la procédure de réception CE instituée par la directive 70/156/CEE du Conseil <sup>(2)</sup>.

(2) La directive 2006/40/CE dispose que les véhicules équipés de systèmes de climatisation conçus pour contenir des gaz à effet de serre fluorés dont le potentiel de réchauffement planétaire est supérieur à 150 fasse l'objet d'une réception par type en ce qui concerne les émissions dues à ces systèmes de climatisation. Elle établit également les valeurs limites des taux de fuite de tels systèmes. Il est par conséquent nécessaire de définir un essai de détection harmonisé mesurant le taux de fuite de ces gaz et d'adopter les dispositions nécessaires à la mise en œuvre de la directive 2006/40/CE.

(3) La directive 2006/40/CE interdit, à compter d'une certaine date, la mise sur le marché de nouveaux véhicules équipés de systèmes de climatisation conçus pour contenir des gaz à effet de serre fluorés dont le potentiel de réchauffement planétaire est supérieur à 150. Actuellement, le seul gaz fluoré identifié dont le potentiel de réchauffement planétaire est supérieur à 150 et qui est utilisé comme réfrigérant dans les systèmes de climatisation mobiles est l'HFC-134a. L'essai de détection harmonisé doit donc être établi pour ce gaz.

(4) Les dispositions prévues à la présente directive sont conformes à l'avis du comité pour l'adaptation au progrès technique,

1) «type de véhicules en ce qui concerne les émissions provenant de systèmes de climatisation», un groupe de véhicules qui ne diffèrent pas entre eux en ce qui concerne le réfrigérant utilisé ou d'autre caractéristiques principales du système de climatisation, ou en ce qui concerne le système d'évaporateur: unique ou double;

2) «type de système de climatisation», un groupe de systèmes de climatisation qui ne diffèrent pas entre eux en ce qui concerne la marque ou raison sociale du fabricant ou en ce qui concerne la liste des composants supposés étanches qu'il contient;

3) «composant supposé étanche», l'un des éléments suivants d'un système de climatisation ou l'assemblage de certains d'entre eux:

a) flexible y compris sertissage,

b) raccords individuels (mâle ou femelle),

c) valves, interrupteurs et capteurs,

d) soupapes d'expansion thermique avec raccords,

e) évaporateur avec raccords externes,

f) compresseur avec raccords,

g) condenseur avec déshydrateur intégré nécessitant un entretien régulier,

h) récepteur/déshydrateur avec raccords,

i) accumulateur avec raccords;

<sup>(1)</sup> JO L 161 du 14.6.2006, p. 12.

<sup>(2)</sup> JO L 42 du 23.2.1970, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2006/96/CE (JO L 363 du 20.12.2006, p. 81).

- 4) «type de composant supposé étanche», un groupe de composants supposés étanches qui ne diffèrent pas entre eux en ce qui concerne la marque ou raison sociale du fabricant ou en ce qui concerne leur fonction principale.

Les composants supposés étanches fabriqués en différents matériaux ou les combinaisons de différents composants supposés étanches sont considérés comme appartenant au même type de composant supposé étanche, tel que défini au point 4 du premier paragraphe, pour autant qu'ils n'accroissent pas le taux de fuite.

#### Article 3

##### Homologation CE

Les États membres ne peuvent, pour des raisons relatives aux émissions des systèmes de climatisation, refuser d'accorder une homologation CE à un composant supposé étanche ou à un système de climatisation si celui-ci est conforme aux dispositions du présent règlement.

#### Article 4

##### Dispositions administratives relatives à l'homologation CE

1. Le fabricant ou son représentant soumet aux autorités compétentes en matière de réception CE la demande d'homologation CE pour un type de composant supposé étanche ou un système de climatisation.

La demande est présentée conformément au modèle de fiche de renseignements présenté à la partie 1 de l'annexe I.

2. Le fabricant ou son représentant présente au service technique responsable de l'exécution des essais de réception un composant ou un système de climatisation à certifier.

Un échantillon présentant le taux de fuite le plus élevé («n'excédant pas les normes minimales») est utilisé à cet effet.

3. Après satisfaction des exigences pertinentes, l'homologation est accordée et un numéro d'homologation est délivré conformément au système de numérotation exposé à l'annexe VII de la directive 70/156/CEE.

Un État membre ne doit pas attribuer le même numéro à un autre type de composant ou de système de climatisation.

4. Aux fins du paragraphe 3, l'autorité responsable octroie la réception CE en utilisant la fiche de réception CE établie conformément au modèle présenté à la partie 2 de l'annexe I.

#### Article 5

##### Marque d'homologation CE

Une marque d'homologation CE telle que décrite à la partie 3 de l'annexe I du présent règlement est apposée sur tout composant ou système de climatisation conforme au type pour lequel l'homologation CE a été accordée, en application de la présente directive.

#### Article 6

##### Dispositions administratives relatives à la réception CE d'un véhicule concernant les émissions provenant d'un système de climatisation

1. Le fabricant ou son représentant soumet aux autorités compétentes en matière de réception CE la demande d'homologation CE pour un type de véhicule en ce qui concerne les émissions provenant d'un système de climatisation.

La demande est établie conformément au modèle de fiche de renseignements présenté à la partie 4 de l'annexe I.

2. Le fabricant ou son représentant présente au service technique responsable de l'exécution des essais de réception un véhicule n'excédant pas les normes minimales qui soit représentatif du type de véhicule complet à certifier, dans le cas d'essai d'un véhicule complet, ou des fiches de réception par type des composants supposés étanches concernés ou du système de climatisation, dans le cas d'essai de composants.

3. Après satisfaction des exigences pertinentes, l'homologation est accordée et un numéro d'homologation est délivré conformément au système de numérotation présenté à l'annexe VII de la directive 70/156/CEE.

Un même État membre n'attribue pas le même numéro à un autre type de composant ou de système de climatisation.

4. Aux fins du paragraphe 3, l'autorité responsable octroie la réception CE en utilisant la fiche de réception CE établie conformément au modèle présenté à la partie 5 de l'annexe I.

*Article 7***Procédure d'essai harmonisé de détection des fuites**

La procédure d'essai harmonisé de détection des fuites permettant de déterminer si les taux de fuite autorisés maximaux mentionnés à l'article 5, paragraphes 2 et 3, de la directive 2006/40/CE ne sont pas dépassés est décrite à l'annexe II du présent règlement.

*Article 8***Entrée en vigueur**

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement s'applique à compter du 5 janvier 2008.

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

Fait à Bruxelles, le 21 juin 2007.

*Par la Commission*  
Günter VERHEUGEN  
*Vice-président*

---

*Liste des annexes***Annexe I Documents administratifs en matière de réception CE par type**

Partie 1: Fiche de renseignements relative à l'homologation CE d'un composant

Partie 2: Fiche de réception (composant)

Partie 3: Marque d'homologation CE

Partie 4: Fiche de renseignements relative à l'homologation CE d'un véhicule

Partie 5: Fiche de réception (véhicule)

**Annexe II Dispositions techniques pour l'évaluation de l'étanchéité de systèmes de climatisation**

Appendice 1: **Étalonnage de l'appareillage d'essai d'étanchéité**

---

## ANNEXE I

## DOCUMENTS ADMINISTRATIFS EN MATIÈRE DE RÉCEPTION CE PAR TYPE

## PARTIE 1

## MODÈLE

**Fiche de renseignements n° ... relative à l'homologation CE d'un système de climatisation ou d'un composant de celui-ci**

Les informations figurant ci-après, le cas échéant, doivent être communiquées en triple exemplaire et être accompagnées d'une liste des éléments inclus. Les éventuels dessins doivent être fournis à une échelle appropriée et avec suffisamment de détails, en format A4 ou sur dépliant de ce format. Les photographies s'il y en a doivent être suffisamment détaillées.

Si les composants sont dotés de commandes électroniques, des informations doivent être communiquées concernant leurs performances.

## 0. GÉNÉRALITÉS

0.1. Marque (raison sociale du fabricant): .....

0.2. Type: .....

0.2.1. Dénomination(s) commerciale(s), le cas échéant: .....

0.2.2. Matériau du composant: .....

0.2.3. Dessin ou schéma du composant: .....

0.2.4. Référence ou numéro d'identification du composant: .....

0.5. Nom et adresse du fabricant: .....

0.7. Emplacement et mode d'apposition de la marque de réception CE: .....

0.8. Adresse(s) du ou des atelier(s) de montage: .....

## 9. CAISSE

9.10.8. Fuites en g/an du composant supposé étanche/système de climatisation (si testé par le fabricant) <sup>(1)</sup>:

<sup>(1)</sup> Rayer la mention inutile. Répondre seulement si le composant/système est conçu pour fonctionner avec un gaz à effet de serre fluoré dont le potentiel de réchauffement planétaire est supérieur à 150.

## PARTIE 2

## MODÈLE

## FICHE DE RÉCEPTION CE PAR TYPE

[format maximal: A4 (210 × 297 mm)]

CACHET DE L'ADMINISTRATION
----------------------------

Communication concernant:

- la réception
- l'extension de la réception <sup>(1)</sup>
- le refus de la réception <sup>(1)</sup>
- le retrait de la réception <sup>(1)</sup>

d'un type de véhicule/composant/entité technique <sup>(1)</sup> aux termes de la directive 2006/40/CE, telle que mise en œuvre par le règlement (CE) n° 706/2007 <sup>(1)</sup>

Numéro de réception: .....

Motif de l'extension: .....

## SECTION I

- 0.1. Marque (raison sociale du fabricant): .....
- 0.2. Type: .....
- 0.2.1. Dénomination(s) commerciale(s), le cas échéant: .....
- 0.3. Moyens d'identification du type, si indiqué sur le véhicule/le composant/l'entité technique <sup>(1)</sup> .....
- 0.5. Nom et adresse du fabricant: .....
- 0.7. Dans le cas de composants et d'entités techniques distinctes, emplacement et méthode d'apposition de la marque de réception CE: .....
- 0.8. Adresse(s) du ou des atelier(s) de montage: .....

## SECTION II

1. Informations supplémentaires (le cas échéant) (voir addendum):
2. Service technique responsable de l'exécution des essais: .....
3. Date du procès-verbal d'essai: .....
4. Numéro du procès-verbal d'essai: .....
5. Remarques (le cas échéant) (voir addendum):
6. Lieu: .....
7. Date: .....
8. Signature: .....
9. L'index du dossier de réception déposé auprès des autorités compétentes, qui peut être obtenu sur demande, est joint.

## Addendum

à la fiche de réception CE n° ...

**concernant la réception par type d'un système de climatisation ou d'un composant supposé étanche conformément à la directive 2006/40/CE**

1. Informations supplémentaires
  - 1.1. Brève description du système ou du composant: .....
  - 1.2. Fuites en g/an <sup>(2)</sup>: .....
  - 1.3. Remarques (concernant, par exemple, les véhicules à conduite à gauche ou à conduite à droite): .....

<sup>(1)</sup> Rayer la mention inutile.<sup>(2)</sup> Ne répondre que si le système est conçu pour utiliser un gaz à effet de serre fluoré dont le potentiel de réchauffement planétaire est supérieur à 150.



## PARTIE 3

**MARQUE DE RÉCEPTION CE**

## 1. MISE EN ŒUVRE

## 1.1. La marque d'homologation est composée:

## 1.1.1. d'un rectangle à l'intérieur duquel est placée la lettre «e» suivie du numéro ou du groupe de lettres distinctif de l'État membre ayant délivré l'homologation

1 pour l'Allemagne

2 pour la France

3 pour l'Italie

4 pour les Pays-Bas

5 pour la Suède

6 pour la Belgique

7 pour la Hongrie

8 pour la République tchèque

9 pour l'Espagne

11 pour le Royaume-Uni

12 pour l'Autriche

13 pour le Luxembourg

17 pour la Finlande

18 pour le Danemark

19 pour la Roumanie

20 pour la Pologne

21 pour le Portugal

23 pour la Grèce

24 pour l'Irlande

26 pour la Slovénie

27 pour la Slovaquie

29 pour l'Estonie

32 pour la Lettonie

34 pour la Bulgarie

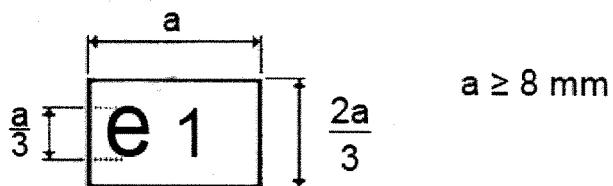
36 pour la Lituanie

49 pour Chypre

50 pour Malte

## 1.1.2. à proximité du rectangle, le «numéro de réception de base» visé à la section 4 de l'annexe VII de la directive 70/156/CEE, précédé du nombre séquentiel de deux chiffres attribué à la modification technique la plus récente de la directive 2006/40/CE par rapport à la date à laquelle l'homologation CE a été accordée au composant. Pour le présent règlement, le numéro d'ordre est 00.

- 1.2. La marque de réception CE doit être clairement lisible et indélébile.
2. EXEMPLE DE MARQUE DE RÉCEPTION CE



00 2439 

$A \geq 8 \text{ mm}$  ou au moins 2,5 mm si la taille de 8 mm ne convient pas.

La marque de réception ci-dessus montre que la partie en question a été certifiée en Allemagne (e1) sous le numéro d'agrément 2439. Les deux premiers chiffres (00) indiquent que cette partie a été certifiée conformément à ce règlement.

## PARTIE 4

## MODÈLE

**Fiche de renseignements n° ... relative à l'homologation CE d'un véhicule en ce qui concerne les émissions provenant de son système de climatisation**

Les informations figurant ci-après, le cas échéant, doivent être communiquées en triple exemplaire et être accompagnées d'une liste des éléments inclus. Les éventuels dessins doivent être fournis à une échelle appropriée et avec suffisamment de détails, en format A4 ou sur dépliant de ce format. Les photographies s'il y en a doivent être suffisamment détaillées.

Si les composants sont dotés de commandes électroniques, des informations doivent être communiquées concernant leurs performances.

0. MISE EN ŒUVRE
- 0.1. Marque (raison sociale du fabricant):.....
- 0.2. Type: .....
- 0.2.1. Dénomination(s) commerciale(s), le cas échéant: .....
- 0.3. Moyens d'identification du type, s'il est indiqué sur le véhicule/le composant/l'entité technique (¹): .....
- 0.3.1. Emplacement: .....
- 0.4. Catégorie de véhicule:.....
- 0.5. Nom et adresse du fabricant: .....
- 0.7. Dans le cas de composants et d'entités techniques distincts, emplacement et méthode d'apposition de la marque de réception CE: .....
- 0.8. Adresse(s) du ou des atelier(s) de montage: .....
9. CAISSE
- 9.10.8. Le système de climatisation est conçu pour contenir des gaz à effet de serre fluorés dont le potentiel de réchauffement planétaire est supérieur à 150: OUI/NON (¹)
- Gaz utilisé comme réfrigérant: .....
- Si OUI, répondre aux points suivants:
- 9.10.8.1. Dessin et brève description du système de climatisation, incluant la référence ou le numéro d'identification et le matériau dans lequel sont fabriqués les composants supposés étanches: .....
- 9.10.8.2. Fuites en g/an du système de climatisation: .....
- 9.10.8.2.1. Dans le cas d'essai de composants supposés étanches: liste des composants avec indication de leur numéro de référence ou d'identification correspondants et du matériau de fabrication, des fuites respectives mesurées sur une année et renseignements concernant l'essai (par exemple numéro du procès-verbal d'essai, numéro d'agrément, etc.): .....
- 9.10.8.2.2. Dans le cas d'essai de système: numéro de référence ou d'identification et matériau des composants du système, renseignements concernant l'essai (par exemple numéro du procès-verbal d'essai, numéro d'agrément, etc.): .....

(¹) Rayer la mention inutile.

## PARTIE 5

## MODÈLE

## FICHE DE RÉCEPTION CE PAR TYPE

[format maximal: A4 (210 × 297 mm)]

CACHET DE L'ADMINISTRATION
----------------------------

Communication concernant:

- la réception
- l'extension de la réception <sup>(1)</sup>
- le refus de la réception <sup>(1)</sup>
- le retrait de la réception <sup>(1)</sup>

d'un type de véhicule/composant/entité technique <sup>(1)</sup> aux termes de la directive 2006/40/CE, telle que mise en œuvre par le règlement (CE) n° 706/2007

Numéro de réception: .....

Motif de l'extension: .....

## SECTION I

- 0.1. Marque (raison sociale du fabricant): .....
- 0.2. Type: .....
- 0.2.1. Dénomination(s) commerciale(s), le cas échéant: .....
- 0.3. Moyens d'identification du type, si indiqué sur le véhicule/le composant/l'entité technique <sup>(1)</sup> .....
- 0.3.1. Emplacement: .....
- 0.4. Catégorie du véhicule: .....
- 0.5. Nom et adresse du fabricant: .....
- 0.7. Dans le cas de composants et d'entités techniques distinctes, emplacement et méthode d'apposition de la marque de réception CE:.....
- 0.8. Adresse(s) du ou des atelier(s) de montage: .....

## SECTION II

1. Renseignements supplémentaires (le cas échéant) (voir addendum):
2. Service technique responsable de l'exécution des essais: .....
3. Date du procès-verbal d'essai: .....
4. Numéro du procès-verbal d'essai: .....
5. Remarques (le cas échéant) (voir addendum):
6. Lieu: .....
7. Date: .....
8. Signature: .....
9. L'index du dossier de réception déposé auprès des autorités compétentes, qui peut être obtenu sur demande, est joint.

---

*Addendum*

à la fiche de réception n° ...

**concernant la réception par type d'un véhicule conformément à la directive 2006/40/CE**

1. Renseignements supplémentaires
  - 1.1. Brève description du type de véhicule en ce qui concerne son système de climatisation: .....
  - 1.2. Le système de climatisation utilise un gaz à effet de serre fluoré dont le potentiel de réchauffement planétaire est supérieur à 150: OUI/NON  
Gaz utilisé comme réfrigérant:  
Si OUI, remplir les sections suivantes:
  - 1.3. Total des fuites en g/an: .....
  - 1.4. Remarques (concernant, par exemple, les véhicules à conduite à gauche ou à conduite à droite): .....

---

<sup>(1)</sup> Rayer la mention inutile.

## ANNEXE II

**DISPOSITIONS TECHNIQUES POUR L'ÉVALUATION DE L'ÉTANCHÉITÉ DE SYSTÈMES DE CLIMATISATION**

## 1. INTRODUCTION

La présente annexe s'applique aux véhicules équipés d'un système de climatisation conçu pour contenir des gaz à effet de serre fluorés dont le potentiel de réchauffement planétaire est supérieur à 150; elle vise à évaluer le rejet dans l'atmosphère de fluide frigorigène. Les points abordés dans la présente annexe sont les suivants:

- 1) Dispositions applicables aux équipements
- 2) Conditions d'essai
- 3) Procédure d'essai et données requises

## 2. DESCRIPTION DE L'ESSAI

- 2.1. L'essai d'étanchéité est conçu pour évaluer la quantité d'hydrofluorocarbone (HFC-134a) libérée dans l'atmosphère par des véhicules équipés d'un système de climatisation, lors du fonctionnement normal du système.
- 2.2. L'essai peut être pratiqué sur le véhicule complet, sur le système de climatisation ou sur des composants supposés étanches individuels.
- 2.3. Les composants supposés étanches doivent être testés sans présence d'huile supplémentaire. L'huile résiduelle issue du processus de fabrication peut y demeurer sans problème. Les compresseurs doivent être testés avec leur quantité normale d'huile.
- 2.4. Les extrémités de chaque composant doivent être raccordées à un tube métallique (ou insérées à l'intérieur de celui-ci); le tube doit être obturé hermétiquement par soudure ou brasage. Le cas échéant, l'une des extrémités du composant est obturée et l'autre extrémité peut être raccordée à un récipient métallique d'un volume approprié contenant le réfrigérant.
- 2.5. Le récipient d'HFC-134a et le composant à tester doivent être remplis du réfrigérant HFC-134a (sous forme liquide et gazeuse) et un dispositif de chauffage maintient une pression constante à la température requise. Le composant en préconditionnement ou en essai est installé dans l'enceinte. Le composant est maintenu à la température de préconditionnement ou d'essai nécessaire à la vaporisation de l'HFC-134a dans le composant. Dans le cas de systèmes de climatisation complets, la charge nominale réelle doit être utilisée. Il convient d'utiliser la concentration et le type d'huile recommandés par le fabricant.
- 2.6. Chaque composant supposé étanche du système de climatisation est soumis à un essai à l'exception de ceux considérés comme parfaitement étanches.
  - 2.6.1. Les composants suivants sont considérés comme parfaitement étanches:
    - Évaporateur sans raccords
    - Tubes métalliques sans raccords
    - Condenseur sans déshydrateur intégré et sans raccords
    - Récepteur/déshydrateur sans raccords
    - Accumulateur sans raccords

- 2.7. Le composant ou le système de climatisation n'excédant pas les normes minimales est choisi pour les essais.
- 2.8. Les mesures de fuite du fluide réfrigérant de tous les composants supposés étanches sont totalisées pour fournir un résultat global d'essai.

### 3. APPAREILLAGE D'ESSAI

L'essai doit être effectué dans une enceinte scellée comprenant un équipement assurant une concentration homogène de gaz et permettant d'appliquer une méthode d'analyse des gaz.

L'ensemble de l'appareillage utilisé dans l'essai est étalonné par rapport à un équipement de référence.

#### 3.1. Enceinte de mesure

- 3.1.1. Durant toute la phase de préconditionnement, le système de régulation de température doit contrôler la température de l'air interne avec une tolérance de  $\pm 3$  K.
- 3.1.2. Durant la phase de mesure, les fuites doivent être mesurées dans une enceinte de mesure scellée étanche aux gaz, pouvant contenir le système et le composant testé. L'enceinte doit être rendue étanche au gaz conformément à l'appendice. La surface interne de l'enceinte doit être imperméable et non réactive au fluide réfrigérant du système de climatisation. Le système de régulation de température doit contrôler la température de l'air à l'intérieur de l'enceinte durant toute la durée de l'essai, avec une tolérance moyenne de  $\pm 1$  K.
- 3.1.3. L'enceinte de mesure est constituée de panneaux rigides qui maintiennent un volume intérieur fixe.
- 3.1.4. Les dimensions intérieures de l'enceinte de mesure doivent permettre d'accueillir les composants ou les systèmes faisant l'objet de l'essai avec la précision requise.
- 3.1.5. L'homogénéité du gaz et de la température à l'intérieur de l'enceinte de mesure est assurée par au moins un ventilateur de recyclage ou une autre méthode dont il peut être démontré qu'elle assure une température et une concentration de gaz homogènes.

#### 3.2. Équipement de mesure

- 3.2.1. La quantité d'HFC-134a libérée est mesurée par chromatographie en phase gazeuse, spectrophotométrie infrarouge, spectrométrie de masse et spectroscopie infrarouge photoacoustique (voir l'appendice).
- 3.2.2. Si la technique utilisée diffère de celles mentionnées au point ci-dessus, son équivalence doit être démontrée et l'équipement étalonné par une procédure semblable à celle décrite dans l'appendice.
- 3.2.3. La précision recherchée pour l'équipement de mesure du système de climatisation complet est de  $\pm 2$  g/an.
- 3.2.4. Les essais de composants sont pratiqués avec un équipement d'analyse de gaz combiné à un équipement quelconque, permettant une précision allant jusqu'à 0,2 g/an.
- 3.2.5. Dans le cas de composants où la précision susmentionnée est très difficile à atteindre, le nombre d'échantillons de chaque essai peut être augmenté.
- 3.2.6. La répétabilité de l'analyseur, exprimée sous la forme d'un écart type, doit être meilleure que 1 % de la pleine échelle, à zéro et à 80 %  $\pm$  20 % de la pleine échelle, pour toutes les plages utilisées.
- 3.2.7. Le point zéro et l'échelle de valeur de l'analyseur doivent être étalonnés conformément aux instructions du fabricant avant de commencer les essais.
- 3.2.8. Les plages de fonctionnement de l'analyseur seront choisies pour obtenir la meilleure résolution sur l'ensemble des procédures de mesure, d'étalonnage et de contrôle des fuites.

### 3.3. **Système enregistreur associé à l'analyseur de gaz**

3.3.1. L'analyseur de gaz doit être muni d'un équipement permettant d'enregistrer les signaux électriques de sortie, soit sur une bande graduée, soit par un autre système de traitement de données, à une fréquence d'au moins une fois par 60 minutes. Cet équipement d'enregistrement doit avoir des caractéristiques de fonctionnement au moins équivalentes aux signaux à enregistrer et doit fournir un enregistrement continu des résultats. Cet enregistrement doit indiquer de manière claire le début et la fin des essais (y compris le début et la fin des périodes d'échantillonnage ainsi que le laps de temps écoulé entre le début et la fin de chaque essai).

### 3.4. **Équipement supplémentaire**

#### 3.4.1. *Enregistrement des températures*

3.4.1.1. La température dans la chambre de mesure est relevée en deux points par des capteurs de température qui sont reliés l'un à l'autre de manière à indiquer une valeur moyenne. Les points de mesure seront représentatifs de la température régnant à l'intérieure de la chambre.

3.4.1.2. Pour l'ensemble des mesures de fuite de HFC-134a, les températures doivent être enregistrées ou introduites dans un système de traitement des données à la fréquence d'au moins une fois par minute.

3.4.1.3. Le système d'enregistrement des températures doit avoir une précision comprise dans une fourchette de  $\pm 1,0$  K.

#### 3.4.2. *Dispositif de mesure de pression*

3.4.2.1. La précision du système d'enregistrement de la pression pour  $P_{shed}$  doit être comprise dans une fourchette de  $\pm 2$  hPa et la valeur de la pression doit pouvoir être connue à  $\pm 0,2$  hPa près.

#### 3.4.3. *Ventilateurs*

3.4.3.1. L'utilisation d'un ou de plusieurs ventilateurs, de soufflantes ou de toute autre méthode appropriée telle que la purge à l'azote, doit permettre de réduire la concentration d'HFC-134a dans l'enceinte de mesure au niveau ambiant.

3.4.3.2. Le composant ou le système devant être testé dans l'enceinte ne doit pas être exposé à un courant d'air venant directement des ventilateurs ou des soufflantes lorsque ceux-ci sont en fonctionnement.

#### 3.4.4. *Gaz*

3.4.4.1. Si spécifié par le fournisseur de l'analyseur de gaz, les gaz suivants doivent être disponibles pour étalonnage et exécution de l'essai:

— air synthétique purifié dont la teneur en oxygène est comprise entre 18 % et 21 % par volume,

— HFC-134a, pureté minimale de 99,5 %.

3.4.4.2. Les gaz d'étalonnage doivent contenir des mélanges d'HFC-134a et d'air synthétique purifié ou de tout autre gaz inerte approprié. La concentration réelle d'un gaz d'étalonnage doit être conforme à la valeur nominale à  $\pm 2$  % près.

## 4. **PRÉCONDITIONNEMENT**

### 4.1. **Dispositions générales**

4.1.1. Avant de procéder au préconditionnement et aux mesures de fuites, le système de climatisation doit être vidé puis recevoir la quantité nominale spécifiée d'HFC-134a.

4.1.2. Pour assurer des conditions saturées durant la durée totale de l'essai, y compris la phase de préconditionnement, chaque composant «supposé étanche» doté ou non d'un récipient supplémentaire doit être vidé et rempli d'une quantité suffisante d'HFC-134a sans toutefois dépasser  $0,65$  g/cm<sup>3</sup> du volume intérieur total du composant ou du récipient.

#### 4.2. Conditions de préconditionnement

- 4.2.1. La demandeur peut choisir d'effectuer le préconditionnement soit en une seule étape à 40 °C soit en deux étapes de durée totale plus courte. La démarche en deux étapes se déroule en deux phases séquentielles, la première à 50 °C immédiatement suivie de la seconde à 40 °C. La durée du préconditionnement est indiquée ci-après:

Partie du système	Option 1	Option 2	
	40 °C Durée [h]	Étape 1 — 50 °C Durée [h]	Étape 2 — 40 °C Durée [h]
Système complet	480	240	24
Compresseur	144	72	24
Raccords flexibles	480	240	24
Toute autre partie supposée étanche	96	48	24

Des durées de préconditionnement plus courtes peuvent être appliquées s'il peut être démontré que l'état stable (taux de perte constant) concernant les pertes par perméation est atteint.

- 4.2.2. Après préconditionnement, les composants ou le système doivent être placés dans l'enceinte de mesure pour subir l'essai d'étanchéité dans un délai de 4 heures.

#### 4.3. Compresseur

- 4.3.1. Si le graissage et le «rodage» des joints le nécessitent, le compresseur peut être mis en marche entre la phase de préconditionnement et l'essai pendant une durée minimale de 1 minute à une vitesse minimale de 200 t/mn.
- 4.3.2. Entre la phase de préconditionnement et celle de mesure, le composant ou le système de climatisation doivent rester en l'état, c'est-à-dire ne pas être démontés puis remontés, afin de conserver leur charge de HFC-134a et de maintenir l'effet du préconditionnement.

### 5. SÉQUENCE D'ESSAI

#### 5.1. Dispositions générales

La séquence d'essai est reproduite dans le **schéma**.

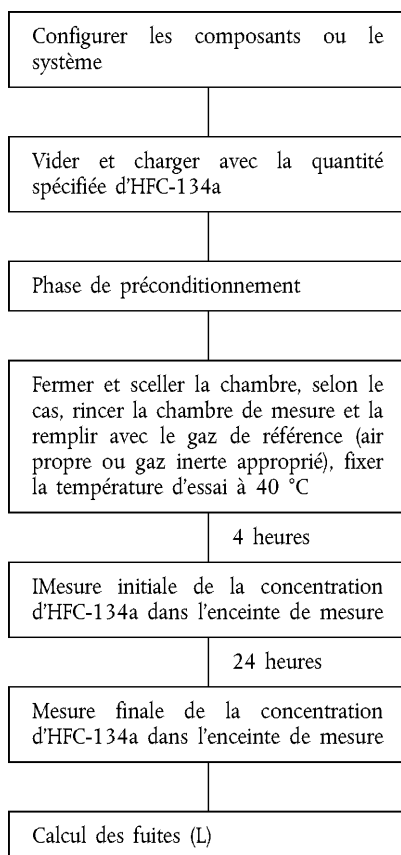
#### 5.2. Essai d'étanchéité

- 5.2.1. L'essai doit être exécuté dans des conditions stables à une température de 313 K (40 °C). Les différences de concentration d'HFC-134a durant l'exécution de l'essai servent à calculer les pertes annuelles.
- 5.2.2. L'enceinte de mesure doit être rincée pendant plusieurs minutes jusqu'à obtenir une concentration résiduelle en réfrigérant stable.
- 5.2.3. Avant de procéder à l'essai, le niveau résiduel dans l'enceinte de mesure doit être mesuré et l'analyseur de gaz mis à zéro et étalonné.
- 5.2.4. Dans le cas où le préconditionnement et l'essai sont pratiqués dans deux enceintes de mesure différentes, la période de mesure commence au plus tôt quatre heures après la fermeture et l'étanchéification de l'enceinte de mesure ainsi que dès que la température d'essai est atteinte.
- 5.2.5. Le composant ou le système est ensuite introduit dans l'enceinte de mesure.



- 5.2.6. L'enceinte de mesure est fermée et rendue étanche au gaz. L'enceinte de mesure doit être complètement remplie à la pression atmosphérique avec un gaz de référence (par exemple air propre).

## SCHEMA



- 5.2.7. La période d'essai commence lorsque l'enceinte de mesure est scellée et la température à l'intérieur de celle-ci atteint 313 K (40 °C). La température est maintenue à cette valeur jusqu'à la fin de l'essai. La concentration d'HFC-134a, la température et la pression barométrique sont mesurées pour fournir les valeurs initiales  $C_{\text{HFC-134air}}$ ,  $P_{\text{shed}}$  et  $T_{\text{shed}}$  pour la période d'essai mais au plus tôt 4 heures après la fermeture de l'enceinte de mesure et le réglage de la température d'essai comme spécifié à la section 5.2.4. Ces valeurs sont utilisées dans le calcul des fuites conformément à la section 5.3.
- 5.2.8. La période de mesure nominale est de 24 heures. Une période plus courte est possible pour autant qu'il puisse être démontré que la précision obtenue est suffisante.
- 5.2.9. L'analyseur de gaz doit être mis à zéro et étalonné immédiatement après la fin de la période d'essai.
- 5.2.10. À la fin de la période d'essai, la concentration d'HFC-134a, la température et la pression barométrique dans l'enceinte de mesure sont mesurées. Elles donnent les valeurs finales  $C_{\text{HFC-134af}}$ ,  $P_{\text{shed}}$  et  $T_{\text{shed}}$  pour le calcul des fuites conformément à la section 5.3.

### 5.3. Calcul

- 5.3.1. L'essai décrit à la section 5.2 permet de calculer les émissions d'HFC-134a. Les fuites sont calculées en utilisant les concentrations d'HFC-134a, les températures et les pressions initiales et finales dans l'enceinte ainsi que la mesure nette du volume de l'enceinte.

La masse totale d'HFC-134a perdue est obtenue par la formule:

$$\dot{m}_{\text{HFC-134a}} = M_{\text{HFC-134a}} \cdot \frac{\Delta n_{\text{HFC-134a}}}{\Delta t} = M_{\text{HFC-134a}} \cdot (V_{\text{shed}} - V_{\text{AC}}) \cdot \frac{P_{\text{shed}}}{R \cdot T_{\text{shed}}} \cdot \frac{(C_{\text{HFC-134ae}} - C_{\text{HFC-134ai}}) \cdot 10^{-6}}{(t_e - t_i)}$$

dans laquelle:

$\dot{m}_{\text{HFC-134a}}$	= Débit de fuite de l'HFC-134a	[kg/s]
$n_{\text{HFC-134a}}$	= Nombre de moles d'HFC-134a	[mol]
$V_{\text{shed}}$	= Volume net de l'enceinte de mesure	[m <sup>3</sup> ]
$V_{\text{AC}}$	= Volume brut du système de climatisation ou de chaque composant	[m <sup>3</sup> ]
$T_{\text{shed}}$	= Température dans l'enceinte de mesure	[K]
$P_{\text{shed}}$	= Pression dans l'enceinte de mesure	[kPa]
$C_{\text{HFC-134ae}}$	= Concentration finale d'HFC-134a	[ppm <sub>v</sub> ]
$C_{\text{HFC-134ai}}$	= Concentration initiale d'HFC-134a	[ppm <sub>v</sub> ]
$t_e$	= Temps final	[s]
$t_i$	= Temps initial	[s]
$M_{\text{HFC-134a}}$	= Masse molaire de l'HFC-134a (= 102 kg/kmol)	[kg/kmol]
$R$	= Constante des gaz (= 8,314 kJ/(kmol*K))	[kJ/(kmol*K)]

Nota:  $C_{\text{HFC-134a}}$  est défini comme le nombre de moles d'HFC-134a ( $n_{\text{HFC-134a}}$ ) par mole d'air ( $n_{\text{air+HFC-134a}}$ )

$$C_{\text{HFC-134a}}(\text{ppm}_v) = 10^6 \cdot \frac{n_{\text{HFC-134a}}}{n_{\text{(air+HFC-134a)}}}$$

ppm<sub>v</sub>: partie par million en volume/volume équivalent à une mole/mole

5.3.2. La masse en grammes, obtenue en fonction du temps écoulé, est transformée en grammes/an (g/an).

#### 5.4. Résultats globaux de l'essai

Le total des fuites du système de climatisation complet est calculé en ajoutant les valeurs partielles de chaque composant testé.

##### 1. Essai du système

$$\text{Fuite du système, } L(\text{g/an}) = \text{CF} * \dot{m}_{\text{HFC-134a}} (\text{g/an})$$

##### 2. Essai de composant

$$\text{Fuite du système de climatisation, } L(\text{g/an}) = \text{CF} * \Sigma \dot{m}_{\text{HFC-134a}} (\text{g/an})$$

dans lequel le FC (facteur de corrélation) = 0,277

## 6. RÉCEPTION

1. Le système de climatisation testé est agréé si la valeur L (g/an) est plus faible que les valeurs exprimées dans le tableau suivant, conformément à la directive 2006/40/CE:

L (g/an)	Agent réfrigérant
40/60 (*)	HFC-134a

(\*) Dans le cas d'un système d'évaporation à double effet.

2. Le composant est agréé s'il a été testé conformément aux dispositions des sections 2 à 5.3.

## Appendice

**Étalonnage de l'appareillage d'essai d'étanchéité****1. FRÉQUENCE ET MÉTHODES D'ÉTALONNAGE**

- 1.1. Tout l'appareillage doit être étalonné avant la première utilisation et subir ensuite un étalonnage aussi souvent que nécessaire et en tout cas dans les six mois qui précèdent un essai en vue de la réception. Les méthodes d'étalonnage à utiliser (pour les équipements énumérés au paragraphe 3.2.1 de l'annexe 2 du présent règlement) sont décrites dans le présent appendice.

**2. ÉTALONNAGE DE L'ENCEINTE DE MESURE****2.1. Détermination initiale du volume interne de l'enceinte**

- 2.1.1. Avant une première utilisation de l'enceinte, on détermine le volume interne de celle-ci en opérant comme indiqué ci-après. On mesure avec soin les dimensions internes de la chambre en tenant compte de toute irrégularité comme des poutrelles de contreventement. On détermine le volume interne de la chambre d'après ces mesures.
- 2.1.2. Le volume interne net est déterminé en soustrayant le volume du composant ou du système soumis à l'essai du volume interne de l'enceinte de mesure.
- 2.1.3. L'enceinte de mesure doit faire l'objet d'un contrôle d'étanchéité comme indiqué au point 2.3. Si la masse de gaz ne correspond pas à la masse injectée, à  $\pm 2\%$  près, il faut agir en conséquence pour rectifier le défaut.

**2.2. Détermination des émissions résiduelles de l'enceinte de mesure**

Cette opération permet de déterminer si la chambre ne contient aucune matière susceptible d'émettre des quantités significatives d'HFC-134a. On effectue cette vérification pour la mise en service de la chambre ainsi qu'après tout travail effectué dans la chambre pouvant entraîner des émissions résiduelles et à raison d'au moins une fois par an.

- 2.2.1. Maintenir la température régnant à l'intérieur de l'enceinte de mesure à  $313\text{ K} \pm 1\text{ K}$  ( $40\text{ °C} \pm 1\text{ °C}$ ) durant la période de quatre heures mentionnée ci-après.
- 2.2.2. Fermer l'enceinte de manière étanche et actionner le ventilateur de mélange pendant une durée pouvant atteindre deux heures avant que ne débute la période de quatre heures de mesure de la concentration résiduelle.
- 2.2.3. Étalonner l'analyseur (si nécessaire), le mettre à zéro et l'étalonner à nouveau.
- 2.2.4. Purger l'enceinte jusqu'à obtenir une valeur stable et mettre en marche le ventilateur de mélange si ce n'est déjà fait.
- 2.2.5. Fermer la chambre de manière étanche et mesurer la valeur de la concentration résiduelle ainsi que la température et la pression barométrique. Il est préférable de réduire la concentration d'HFC-134a en purgeant ou en évacuant l'enceinte de mesure. On obtient ainsi les valeurs initiales  $C_{\text{HFC-134a}}$ ,  $P_{\text{shed}}$  et  $T_{\text{shed}}$  à utiliser pour calculer les conditions résiduelles dans l'enceinte.
- 2.2.6. On laisse alors l'enceinte avec le ventilateur de mélange en marche pendant quatre heures.
- 2.2.7. À la fin de cette période, le même analyseur est utilisé pour mesurer la concentration dans l'enceinte. La température et la pression barométrique sont également mesurées. On obtient ainsi les valeurs finales  $C_{\text{HFC-134a}}$ ,  $P_{\text{shed}}$  et  $T_{\text{shed}}$ .

**2.3. Essai d'étalonnage et de rétention de l'HFC-134a dans l'enceinte de mesure**

L'essai d'étalonnage et de rétention de l'HFC-134a dans la chambre permet de vérifier la valeur calculée du volume (point 2.1) et sert aussi à mesurer un taux de fuite éventuel. Le taux de fuite de l'enceinte doit être déterminé lors de sa mise en service, après tout travail effectué dans l'enceinte susceptible d'en affecter l'intégrité, et au moins une fois par trimestre.

- 2.3.1. Purger l'enceinte jusqu'à obtenir une concentration stable. Mettre en marche le ventilateur de mélange si ce n'est déjà fait. Mettre l'analyseur à zéro, l'étalonner si nécessaire.
- 2.3.2. Mettre en marche le système de régulation de la température ambiante (si ce n'est déjà fait) et le régler à une température de 313 K (40 °C).
- 2.3.3. Lorsque la température de l'enceinte se stabilise à 313 K ± 1 K (40 °C ± 1 °C), fermer l'enceinte de manière étanche et mesurer la concentration résiduelle ainsi que la température et la pression barométrique. On obtient ainsi les valeurs initiales  $C_{\text{HFC-134a}}$ ,  $P_{\text{shed}}$  et  $T_{\text{shed}}$  à utiliser pour l'étalonnage de l'enceinte.
- 2.3.4. Une quantité connue d'HFC-134a est injectée dans l'enceinte de mesure. La masse à injecter dépend du volume de l'enceinte de mesure et est calculée en utilisant l'équation suivante:

$$m_{\text{HFC-134a}} = M_{\text{HFC-134a}} \cdot V_{\text{shed}} \cdot \frac{P_{\text{shed}}}{R \cdot T_{\text{shed}}} \cdot C \cdot 10^{-6}$$

dans laquelle:

$m_{\text{HFC-134a}}$	= Masse d'HFC-134a	[kg]
$V_{\text{shed}}$	= Volume de la chambre	[m <sup>3</sup> ]
$T_{\text{shed}}$	= Température dans la chambre	[K]
$P_{\text{shed}}$	= Pression dans la chambre	[kPa]
$C$	= Concentration d'HFC-134a	[ppm <sub>v</sub> ]
$M_{\text{HFC-134a}}$	= Masse molaire d'HFC-134a (= 102 kg/kmol)	[kg/kmol]
$R$	= Constante de gaz [= 8,314 kJ/(kmol*K)]	[kJ/(kmol*K)]

Note:  $C_{\text{HFC-134a}}$  est défini comme le nombre de moles d'HFC-134a ( $n_{\text{HFC-134a}}$ ) par mole d'air ( $n_{\text{air+HFC-134a}}$ )

$$C_{\text{HFC-134a}}(\text{ppm}_v) = 10^6 \cdot \frac{n_{\text{HFC-134a}}}{n_{\text{(air+HFC-134a)}}}$$

Cette équation permet d'établir le tableau suivant qui indique les quantités d'HFC-134a injectées pour différents volumes d'enceinte de mesure. Les conditions sont les suivantes: la pression est la pression atmosphérique (101,3 kPa) et la température dans l'enceinte de mesure est de 40 °C.

Volume de l'enceinte de mesure (L)	Masse injectée (g)
5	6,0E-04
10	1,2E-03
50	6,0E-03
100	1,2E-02
500	6,0E-02
1 000	1,2E-01
2 000	2,4E-01
3 000	3,6E-01
4 000	4,8E-01

Lorsque les quantités injectées sont très faibles, on peut utiliser des compositions standard d'HFC-134a et d'azote. L'enceinte de mesure doit être vidée et remplie par une concentration non standard.

- 2.3.5. Laisser l'atmosphère de la chambre se brasser pendant cinq minutes et mesurer alors la concentration de gaz, la température et la pression barométrique. On obtient ainsi les valeurs finales  $C_{\text{HFC-134af}}$ ,  $P_{\text{shed}}$  et  $T_{\text{shed}}$  pour l'étalonnage de l'enceinte ainsi que les valeurs initiales  $C_{\text{HFC-134ai}}$ ,  $P_{\text{shed}}$  et  $T_{\text{shed}}$  pour l'essai de rétention.
- 2.3.6. À partir des valeurs mesurées aux points 2.3.3 et 2.3.5 et de la formule indiquée au point 2.3.4, calculer la masse d'HFC-134a contenue dans l'enceinte.
- 2.3.7. Le processus est ensuite engagé en maintenant la température ambiante à un niveau de  $313 \text{ K} \pm 1 \text{ K}$  ( $40 \text{ °C} \pm 1 \text{ °C}$ ) sur une période de 24 heures.
- 2.3.8. Lorsque la période de 24 heures est écoulée, mesurer et enregistrer la concentration finale d'HFC-134a ainsi que la température et la pression barométrique. On obtient ainsi les valeurs finales  $C_{\text{HFC-134af}}$ ,  $T_{\text{shed}}$  et  $P_{\text{shed}}$  pour l'essai de rétention d'HFC-134a.
- 2.3.9. Au moyen de la formule indiquée au point 2.3.4, calculer la masse d'HFC-134a d'après les valeurs mesurées au point 2.3.8. Cette masse ne doit pas différer de plus de 5 % de la masse d'HFC obtenue au point 2.3.6.
3. ÉTALONNAGE DE L'ANALYSEUR D'HFC
- 3.1. L'analyseur doit être réglé selon les indications du fabricant de l'appareil.
- 3.2. L'analyseur doit être étalonné en utilisant les gaz de référence appropriés.
- 3.3. On détermine la courbe d'étalonnage sur cinq points au moins dont l'espacement doit être aussi uniforme que possible. La concentration nominale du gaz d'étalonnage à la plus forte concentration doit être égale à au moins 80 % des valeurs mesurées.
- 3.4. La courbe d'étalonnage est calculée par la méthode des moindres carrés. Si le polynôme résultant est d'un degré supérieur à 3, le nombre de points d'étalonnage doit au moins être égal au degré du polynôme plus 2.
- 3.5. La courbe d'étalonnage ne doit pas s'écarter de plus de 2 % de la valeur nominale de chaque gaz d'étalonnage.
- 3.6. En utilisant les coefficients du polynôme obtenu au point 3.4, on établit un tableau donnant les valeurs vraies de la concentration en regard des valeurs indiquées, avec des intervalles tout au plus égaux à 1 % de la pleine échelle. On doit établir ce tableau pour chaque échelle de l'analyseur. Ce tableau doit aussi contenir d'autres indications et notamment:
- la date de l'étalonnage,
  - les valeurs indiquées par le potentiomètre à zéro et étalonné (lorsqu'on a ces valeurs),
  - l'échelle nominale,
  - les données de référence pour chaque gaz d'étalonnage utilisé,
  - la valeur réelle et la valeur indiquée pour chaque gaz d'étalonnage utilisé, avec les différences en pourcentage.
- 3.7. D'autres techniques (utilisation d'un ordinateur, commutation de gamme électronique, etc.) peuvent être appliquées s'il est démontré au service technique qu'elles offrent une précision équivalente.
-

**RÈGLEMENT (CE) N° 707/2007 DE LA COMMISSION****du 21 juin 2007****portant ouverture d'une adjudication pour la vente d'alcool d'origine vinique en vue de l'utilisation sous forme de bioéthanol dans la Communauté**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

vu le traité instituant la Communauté européenne,

*Article premier*vu le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole <sup>(1)</sup>, et notamment son article 33,

1. Il est procédé à la vente, par une adjudication numérotée n° 10/2007 CE, d'alcool d'origine vinique en vue de l'utilisation sous forme de bioéthanol dans la Communauté.

L'alcool provient des distillations visées aux articles 27, 28 et 30 du règlement (CE) n° 1493/1999 et il est détenu par les organismes d'intervention des États membres.

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CE) n° 1623/2000 de la Commission du 25 juillet 2000 fixant les modalités d'application du règlement (CE) n° 1493/1999 portant organisation commune du marché vitivinicole, en ce qui concerne les mécanismes de marché <sup>(2)</sup>, fixe, entre autres, les modalités d'application relatives à l'écoulement des stocks d'alcool constitués à la suite des distillations visées aux articles 35, 36 et 39 du règlement (CEE) n° 822/87 du Conseil du 16 mars 1987 portant organisation commune du marché vitivinicole <sup>(3)</sup>, et aux articles 27, 28 et 30 du règlement (CE) n° 1493/1999, et détenus par les organismes d'intervention.

2. Le volume total mis en vente porte sur 693 375,74 hectolitres d'alcool à 100 % vol, répartis de la façon suivante:

(2) Il convient de procéder, conformément à l'article 92 du règlement (CE) n° 1623/2000, à une adjudication d'alcool d'origine vinique en vue de l'utilisation exclusive dans le secteur des carburants sous forme de bioéthanol dans la Communauté, afin de réduire les stocks d'alcool vinique communautaire et d'assurer la continuité des approvisionnements pour les entreprises agréées conformément à l'article 92 du règlement (CE) n° 1623/2000.

a) un lot numéroté 109/2007 CE d'une quantité de 50 000 hectolitres d'alcool, à 100 % vol;

(3) Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 1999 et en vertu du règlement (CE) n° 2799/98 du Conseil du 15 décembre 1998 établissant le régime agromonétaire de l'euro <sup>(4)</sup>, les prix d'offres et les garanties doivent être exprimés en euros, et les paiements doivent être effectués en euros.

b) un lot numéroté 110/2007 CE d'une quantité de 50 000 hectolitres d'alcool, à 100 % vol;

(4) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des vins,

c) un lot numéroté 111/2007 CE d'une quantité de 50 000 hectolitres d'alcool, à 100 % vol;

d) un lot numéroté 112/2007 CE d'une quantité de 50 000 hectolitres d'alcool, à 100 % vol;

e) un lot numéroté 113/2007 CE d'une quantité de 50 000 hectolitres d'alcool, à 100 % vol;

f) un lot numéroté 114/2007 CE d'une quantité de 50 000 hectolitres d'alcool, à 100 % vol;

g) un lot numéroté 115/2007 CE d'une quantité de 50 000 hectolitres d'alcool, à 100 % vol;

h) un lot numéroté 116/2007 CE d'une quantité de 50 000 hectolitres d'alcool, à 100 % vol;

<sup>(1)</sup> JO L 179 du 14.7.1999, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1791/2006 (JO L 363 du 20.12.2006, p. 1).

<sup>(2)</sup> JO L 194 du 31.7.2000, p. 45. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2016/2006 (JO L 384 du 29.12.2006, p. 38).

<sup>(3)</sup> JO L 84 du 27.3.1987, p. 1. Règlement abrogé par le règlement (CE) n° 1493/1999.

<sup>(4)</sup> JO L 349 du 24.12.1998, p. 1.

i) un lot numéroté 117/2007 CE d'une quantité de 39 995 hectolitres d'alcool, à 100 % vol;

j) un lot numéroté 118/2007 CE d'une quantité de 50 000 hectolitres d'alcool, à 100 % vol;

- k) un lot numéroté 119/2007 CE d'une quantité de 50 000 hectolitres d'alcool, à 100 % vol;
- l) un lot numéroté 120/2007 CE d'une quantité de 50 000 hectolitres d'alcool, à 100 % vol;
- m) un lot numéroté 121/2007 CE d'une quantité de 50 000 hectolitres d'alcool, à 100 % vol;
- n) un lot numéroté 122/2007 CE d'une quantité de 53 380,74 hectolitres d'alcool, à 100 % vol.

3. La localisation et les références des cuves composant les lots, le volume d'alcool contenu dans chacune des cuves, le titre alcoométrique et les caractéristiques de l'alcool figurent à l'annexe I du présent règlement.

4. Seules les entreprises agréées conformément à l'article 92 du règlement (CE) n° 1623/2000 peuvent participer à l'adjudication.

#### Article 2

La vente a lieu conformément aux dispositions des articles 93, 94, 94 *ter*, 94 *quater*, 94 *quinquies*, 95 à 98, 100 et 101 du règlement (CE) n° 1623/2000 et de l'article 2 du règlement (CE) n° 2799/98.

#### Article 3

1. Les offres doivent être déposées auprès des organismes d'intervention détenteurs de l'alcool figurant à l'annexe II ou envoyées à l'adresse de ces organismes d'intervention par lettre recommandée.

2. Les offres sont placées dans une enveloppe cachetée portant l'indication «Soumission-adjudication en vue de l'utilisation sous forme de bioéthanol dans la Communauté, n° 10/2007 CE», contenue dans l'enveloppe à l'adresse de l'organisme d'intervention concerné.

3. Les offres doivent parvenir à l'organisme d'intervention concerné au plus tard le 5 juillet 2007, à 12 heures (heure de Bruxelles).

#### Article 4

1. Pour être recevable, l'offre doit être conforme aux articles 94 et 97 du règlement (CE) n° 1623/2000.

2. Pour être recevable, l'offre doit être accompagnée, au moment de sa présentation, par:

- a) la preuve de la constitution, auprès de l'organisme d'intervention concerné détenteur de l'alcool en cause, d'une garantie de participation de 4 EUR par hectolitre d'alcool à 100 % vol;

- b) le nom et l'adresse du soumissionnaire, la référence de l'avis d'adjudication, le prix proposé, exprimé en euros par hectolitre d'alcool à 100 % vol;

- c) l'engagement du soumissionnaire de respecter l'ensemble des dispositions relatives à l'adjudication en cause;

- d) une déclaration du soumissionnaire par laquelle:

- i) il renonce à toute réclamation relative à la qualité du produit qui lui est éventuellement attribué et à ses caractéristiques;

- ii) il accepte de se soumettre à tout contrôle concernant la destination et l'utilisation de l'alcool;

- iii) il accepte la charge de la preuve en ce qui concerne l'utilisation de l'alcool en conformité avec les conditions fixées par l'avis d'adjudication en question.

#### Article 5

Les communications prévues à l'article 94 bis du règlement (CE) n° 1623/2000, concernant l'adjudication ouverte par le présent règlement, sont transmises à la Commission à l'adresse figurant à l'annexe III du présent règlement.

#### Article 6

Les formalités relatives à la prise d'échantillons sont définies à l'article 98 du règlement (CE) n° 1623/2000.

L'organisme d'intervention fournit tout renseignement utile sur les caractéristiques des alcools mis en vente.

Tout intéressé peut obtenir, en s'adressant à l'organisme d'intervention concerné, des échantillons de l'alcool mis en vente, prélevés par un représentant de l'organisme d'intervention concerné.

#### Article 7

1. Les organismes d'intervention des États membres où l'alcool mis en vente est stocké mettent en place des contrôles appropriés afin de s'assurer de la nature de l'alcool lors de l'utilisation finale. À cet effet, ils peuvent:

- a) faire recours, mutatis mutandis, aux dispositions prévues à l'article 102 du règlement (CE) n° 1623/2000;

- b) procéder à un contrôle par échantillon, à l'aide de l'analyse par résonance magnétique nucléaire, pour vérifier la nature de l'alcool lors de l'utilisation finale.



2. Les frais des contrôles visés au paragraphe 1 sont à la charge des entreprises auxquelles l'alcool est vendu.

*Article 8*

Le présent règlement entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

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

Fait à Bruxelles, le 21 juin 2007.

*Par la Commission*  
Mariann FISCHER BOEL  
*Membre de la Commission*

---

## ANNEXE I

État membre et n° de lot	Localisation	Numéro des cuves	Volume en hectolitres d'alcool 100 % vol	Référence au règlement (CE) n° 1493/1999 (articles)	Type d'alcool
Espagne Lot n° 109/2007 CE	Tarancón	B-4	17 271	27	Brut
		B-5	8 667	27	Brut
		B-6	24 062	27	Brut
	Total		50 000		
Espagne Lot n° 110/2007 CE	Tarancón	A-5	24 837	27	Brut
		A-9	9 594	27	Brut
		B-4	7 569	27	Brut
		B-5	8 000	27	Brut
	Total		50 000		
Espagne Lot n° 111/2007 CE	Tarancón	A-9	14 771	27	Brut
		A-10	24 457	27	Brut
		B-5	8 000	27	Brut
		B-1	2 772	27	Brut
	Total		50 000		
Espagne Lot n° 112/2007 CE	Tarancón	A-6	24 823	30	Brut
		C-7	24 883	30	Brut
		C-8	294	30	Brut
	Total		50 000		
France Lot n° 113/2007 CE	Viniflor — Longuefuye M <sup>me</sup> Bretaudeau F-53200 Longuefuye	4	22 550	27	Brut
		5	6 385	27	Brut
		21	4 645	28	Brut
		5BIS	16 420	28	Brut
	Total		50 000		
France Lot n° 114/2007 CE	Viniflor — Longuefuye M <sup>me</sup> Bretaudeau F-53200 Longuefuye	6	22 915	27	Brut
		22	4 600	27	Brut
		9	22 485	27	Brut
	Total		50 000		
France Lot n° 115/2007 CE	Viniflor — Port-la-Nouvelle M. Mortefon Entrepôt d'alcool Av. Adolphe-Turrel BP 62 F-11210 Port-la-Nouvelle	2	25 715	27	Brut
		23	1 870	30	Brut
		2B	13 345	30	Brut
		2B	7 990	30	Brut
		2B	1 080	28	Brut
	Total		50 000		
France Lot n° 116/2007 CE	Viniflor — Port-la-Nouvelle M. Mortefon Entrepôt d'alcool Av. Adolphe-Turrel BP 62 F-11210 Port-la-Nouvelle	7	11 710	27	Brut
		5B	2 360	28	Brut
		7B	640	28	Brut
		7B	2 200	30	Brut
		23B	1 895	27	Brut
		7B	7 790	30	Brut
		5B	2 645	30	Brut
		5B	1 525	30	Brut
		23	3 985	30	Brut
		5	15 250	27	Brut
	Total		50 000		

État membre et n° de lot	Localisation	Numéro des cuves	Volume en hectolitres d'alcool 100 % vol	Référence au règlement (CE) n° 1493/1999 (articles)	Type d'alcool
France Lot n° 117/2007 CE	DEULEP — PSL F-13230 Port-Saint-Louis-du-Rhône	B2	39 995	27	Brut
	Total		39 995		
Italie Lot n° 118/2007 CE	Cipriani — Chizzola d'Ala (TN)	27a-21a-25a	6 500	27	Brut
	Dister — Faenza (RA)	127a	4 700	27	Brut
	I.C.V. — Borgoricco (PD)	6a	2 200	27	Brut
	Mazzari — S. Agata sul Santeramo (RA)	4a-15a	27 800	30	Brut
	Tampieri — Faenza (RA)	6a-7a-16a	1 500	27	Brut
	Villapana — Faenza (RA)	4a-2a-10a	7 300	27	Brut
	Total		50 000		
Italie Lot n° 119/2007 CE	Bonollo — Paduni (FR)	35a-37a-39a	9 900	27/30	Brut
	D'Auria — Ortona (CH)	22a-62a-76a-66a-80a-81a	10 900	27	Brut
	Di Lorenzo-Ponte Valleceppi (PG) — Pontenuovo di Torgiano (PG)	19a-5b-6b-7b	19 000	27/30	Brut
	S.V.A. — Ortona (CH)	19a	1 900	30	Brut
	Balice S.n.c. — Valenzano (BA)	1a-13a-14a-15a-16a-45a	8 300	27	Brut
	Total		50 000		
Italie Lot n° 120/2007 CE	Bonollo — Paduni (FR)	35a-37a-39a	24 800	27/30	Brut
	Caviro — Faenza (RA)	15a-6a-8a-5a	22 800	27	Brut
	Deta — Barberino Val d'Elsa (FI)	7a	2 400	27	Brut
	Total		50 000		
Italie Lot n° 121/2007 CE	De Luca — Novoli (LE)	1a-8a-9a	3 400	27	Brut
	Bertolino — Partinico (PA)	24a-27a	25 000	30	Brut
	Balice Distill. — San Basilio Mottola (TA)	4a	3 400	27	Brut
	S.V.M. — Sciacca (AG)	2a-3a-4a-8a-21a-30a-35a-36a-37	4 200	27/30	Brut
	GE.DIS. — Marsala (TP)	14b	12 000	30	Brut
	Trapas — Petrosino (TP)	7a	2 000	27	Brut
	Total		50 000		
Grèce Lot n° 122/2007 CE	Οινοποιητικός συνεταιρισμός Μεσσηνίας Πύργος Τριφυλίας (Oinopoiitikos Sinetairismos Messinias)	76	454,96	30	Brut
		77	432,94	30	Brut
		85	1 782,89	30	Brut
		86	1 684,51	30	Brut
		87	1 756,59	30	Brut
		88	1 753,86	30	Brut
		95	873,44	30	Brut
		75	444,79	30	Brut
		28	904,89	30	Brut
		80	463,46	30	Brut
		73	387,14	30	Brut
		78	27,72	30	Brut
		15	1 747,04	30	Brut
		16	1 713,67	30	Brut
		26	853,18	30	Brut
		74	427,35	30	Brut
		17	1 743,76	30	Brut
		94	887,65	30	Brut
		84	1 786,52	30	Brut

État membre et n° de lot	Localisation	Numéro des cuves	Volume en hectolitres d'alcool 100 % vol	Référence au règlement (CE) n° 1493/1999 (articles)	Type d'alcool
		79	439,47	30	Brut
		93	908,63	30	Brut
		83	1 795,78	30	Brut
		82	1 758,86	30	Brut
		12	1 800,87	30	Brut
		11	1 744,16	30	Brut
		18	1 707,83	30	Brut
		13	1 788,73	30	Brut
		96	827,49	30	Brut
		81	1 805,07	30	Brut
		14	1 800,04	30	Brut
		97	915,07	30	Brut
		92	908,96	30	Brut
		99	911,94	30	Brut
		25	905,06	30	Brut
		108	432,18	30	Brut
		107	432,77	30	Brut
		105	448,22	30	Brut
		106	441,22	30	Brut
		27	897,73	30	Brut
		29	579,19	30	Brut
		30	667,69	30	Brut
		19	901,65	27	Brut
		20	892,07	27	Brut
		21	900,28	27	Brut
		22	899,54	27	Brut
		23	882,32	27	Brut
		24	653,58	27	Brut
		89	847,09	27	Brut
		90	880,83	27	Brut
		91	856,22	27	Brut
		98	878,23	27	Brut
		100	745,61	27	Brut
	Total		53 380,74		

## ANNEXE II

**Organismes d'intervention détenteurs d'alcool visés à l'article 3**

Viniflor — Libourne	Délégation nationale, 17, avenue de la Ballastière, BP 231, F-33505 Libourne Cedex [tél. (33-5) 57 55 20 00; télex 57 20 25; fax (33-5) 57 55 20 59]
FEGA	Beneficencia, 8, E-28004 Madrid [tél. (34-91) 347 64 66; fax (34-91) 347 64 65]
AGEA	Via Torino, 45, I-00184 Rome [tél. (39) 06 49 49 97 14; fax (39) 06 49 49 97 61]
O.Π.Ε.Κ.Ε.Π.Ε.	Αχαρνών (Acharnon) 241, GR-10446 Athènes [tél. (30-210) 212 47 99; fax (30-210) 212 47 91]

## ANNEXE III

**Adresse visée à l'article 5**

Commission européenne

Direction générale de l'agriculture et du développement rural, unité D-2

B-1049 Bruxelles

Fax (32-2) 292 17 75

Adresse électronique: [agri-market-tenders@ec.europa.eu](mailto:agri-market-tenders@ec.europa.eu)

---

## DIRECTIVES

## DIRECTIVE 2007/37/CE DE LA COMMISSION

du 21 juin 2007

**portant modification des annexes I et III de la directive 70/156/CEE du Conseil concernant le rapprochement des législations des États membres relatives à la réception des véhicules à moteur et de leurs remorques**

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 70/156/CEE du Conseil du 6 février 1970 concernant le rapprochement des législations des États membres relatives à la réception des véhicules à moteur et de leurs remorques <sup>(1)</sup> et notamment son article 13, paragraphe 2, second alinéa,

considérant ce qui suit:

(1) La directive 2006/40/CE du Parlement européen et du Conseil du 17 mai 2006 concernant les émissions provenant des systèmes de climatisation des véhicules à moteur et modifiant la directive 70/156/CEE <sup>(2)</sup> est l'une des directives particulières relatives à la procédure de réception CE instituée par la directive 70/156/CEE.

(2) La directive 2006/40/CE dispose que les véhicules équipés d'un système de climatisation conçu pour contenir des gaz à effet de serre fluorés dont le potentiel de réchauffement planétaire est supérieur à 150 fassent l'objet d'une réception par type en ce qui concerne les émissions dues au système de climatisation.

(3) À la suite de l'introduction de cette procédure de réception CE par type et de l'adoption du règlement (CE) n° 706/2007 de la Commission du 21 juin 2007 établissant, conformément à la directive 2006/40/CE du Parlement européen et du Conseil, les dispositions administratives relatives à la réception CE des véhicules ainsi qu'un essai harmonisé pour mesurer les fuites de certains

systèmes de climatisation <sup>(3)</sup>, il convient d'ajouter de nouveaux éléments à la liste de renseignements figurant à l'annexe I de la directive 70/156/CEE et les dispositions de la fiche de renseignements établie aux fins de la réception CE d'un type de véhicule, figurant à l'annexe III de cette directive.

(4) Afin d'assurer la cohérence de la procédure de réception CE par type, les nouvelles dispositions mises en place par la présente directive doivent s'appliquer à compter de la même date que les mesures adoptées en vertu de la directive 2006/40/CE et du règlement (CE) n° 706/2007.

(5) La directive 70/156/CEE doit donc être modifiée en conséquence.

(6) Les dispositions prévues à la présente directive sont conformes à l'avis du comité pour l'adaptation au progrès technique,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

*Article premier*

Les annexes I et III de la directive 70/156/CEE sont modifiées conformément à l'annexe de la présente directive.

*Article 2*

1 Les États membres adoptent et publient les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive, au plus tard le 4 janvier 2008. Ils communiquent immédiatement à la Commission le texte de ces dispositions ainsi qu'un tableau de correspondance entre ces dispositions et la présente directive.

<sup>(1)</sup> JO L 42 du 23.2.1970, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2006/96/CE (JO L 363 du 20.12.2006, p. 81).

<sup>(2)</sup> JO L 161 du 14.6.2006, p. 12.

<sup>(3)</sup> Voir page 33 du présent Journal officiel.

Ils appliquent ces dispositions à partir du 5 janvier 2008.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

2 Les États membres communiquent à la Commission le texte des dispositions essentielles de droit interne qu'ils adoptent dans le domaine couvert par la présente directive.

*Article 3*

La présente directive entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Fait à Bruxelles, le 21 juin 2007.

*Par la Commission*  
Günter VERHEUGEN  
*Vice-président*

## ANNEXE

La directive 70/156/CEE et modifiée comme suit:

1) à l'annexe I, les points suivants sont insérés:

- «9.10.8. Gaz utilisé comme réfrigérant dans le système de climatisation: .....
- 9.10.8.1. Le système de climatisation est conçu pour contenir des gaz à effet de serre fluorés dont le potentiel de réchauffement planétaire est supérieur à 150: OUI/NON <sup>(1)</sup>
- 9.10.8.2. Si OUI, remplir les points suivants:
- 9.10.8.2.1. Schéma et brève description du système de climatisation avec indication du numéro de référence ou d'identification et du matériau des composants supposés étanches:
- 9.10.8.2.2. Fuite du système de climatisation:
- 9.10.8.2.3. Dans le cas de l'essai de composants: liste des composants supposés étanches avec indication du numéro de référence ou d'identification et du matériau correspondant, des fuites annuelles respectives et des informations concernant l'essai (par exemple, numéro du procès-verbal d'essai, numéro d'agrément, etc.):
- 9.10.8.2.4. Dans le cas d'essai de véhicules: liste des composants supposés étanches avec indication du numéro de référence ou d'identification et du matériau correspondant, des fuites annuelles respectives et des informations concernant l'essai (par exemple, numéro du procès-verbal d'essai, numéro d'agrément, etc.): .....
- 9.10.8.3. Fuite globale du système complet en g/an: .....»

2) à l'annexe III, les points suivants sont ajoutés:

- «9.10.8. Gaz utilisé comme réfrigérant dans le système de climatisation: .....
- 9.10.8.1. Le système de climatisation est conçu pour contenir des gaz à effet de serre fluorés dont le potentiel de réchauffement planétaire est supérieur à 150: OUI/NON <sup>(1)</sup>
- Si la réponse est oui, fuite globale du système complet en g/an: .....»
-



## II

(Actes pris en application des traités CE/Euratom dont la publication n'est pas obligatoire)

## DÉCISIONS

## CONSEIL

## DÉCISION DU CONSEIL

du 7 juin 2007

**autorisant les États membres à ratifier, dans l'intérêt de la Communauté européenne, la convention du travail maritime, 2006, de l'Organisation internationale du travail**

(2007/431/CE)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son article 42, en liaison avec l'article 300, paragraphe 2, premier alinéa, première phrase, et l'article 300, paragraphe 3, premier alinéa,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen <sup>(1)</sup>,

considérant ce qui suit:

(1) La convention du travail maritime, 2006, de l'Organisation internationale du travail (ci-après dénommées, respectivement, «convention» et «OIT») a été adoptée le 7 février 2006 par la session maritime de la Conférence internationale du travail de l'OIT réunie à Genève.

(2) La convention apporte une contribution essentielle au secteur maritime à l'échelle internationale en promouvant des conditions de vie et de travail décentes pour les gens de mer et des conditions de concurrence plus équitables pour les exploitants et les propriétaires de navires. Il convient donc d'appliquer ses dispositions au plus tôt.

(3) La convention jette les bases d'un code international du travail maritime en fixant des normes de travail minimales.

(4) L'objectif de la Communauté est d'établir des conditions de concurrence équitables dans le secteur maritime.

(5) L'article 19, paragraphe 8, de la constitution de l'OIT dispose que «en aucun cas, l'adoption d'une convention ou d'une recommandation par la Conférence, ou la ratification d'une convention par un membre ne devront être considérées comme affectant toute loi, toute sentence, toute coutume ou tout accord qui assurent des conditions plus favorables aux travailleurs intéressés que celles prévues par la convention ou la recommandation».

(6) Certaines dispositions de la convention relatives à la coordination des régimes de sécurité sociale relèvent de la compétence exclusive de la Communauté.

(7) La Communauté ne peut pas ratifier la convention puisque seuls les États membres peuvent y être parties.

(8) En conséquence, le Conseil doit autoriser les États membres liés par les règles communautaires en matière de coordination des régimes de sécurité sociale fondées sur l'article 42 du traité à ratifier, dans l'intérêt de la Communauté, la convention dans les conditions prévues par la présente décision,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

*Article premier*

Les États membres sont autorisés à ratifier, pour les parties relevant de la compétence communautaire, la convention du travail maritime, 2006, de l'Organisation internationale du travail, adoptée le 7 février 2006.

<sup>(1)</sup> Avis du 14 mars 2007 (non encore paru au Journal officiel).

*Article 2*

Les États membres devraient s'efforcer de prendre les mesures nécessaires pour déposer le plus tôt possible et de préférence avant le 31 décembre 2010 leurs instruments de ratification de la convention auprès de la direction générale du Bureau international du travail. Le Conseil examinera l'état d'avancement de la ratification avant janvier 2010.

*Article 3*

Les États membres sont destinataires de la présente décision, conformément au traité instituant la Communauté européenne.

Fait à Luxembourg, le 7 juin 2007.

*Par le Conseil*

*Le président*

M. GLOS

---

## COMMISSION

## DÉCISION DE LA COMMISSION

du 18 juin 2007

**prolongeant la durée de validité de la décision 2002/499/CE pour les végétaux de *Chamaecyparis* Spach, *Juniperus* L. et *Pinus* L. originaires de la République de Corée et dont la croissance est inhibée naturellement ou artificiellement**

[notifiée sous le numéro C(2007) 2495]

(2007/432/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 2000/29/CE du Conseil du 8 mai 2000 concernant les mesures de protection contre l'introduction dans la Communauté d'organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux et contre leur propagation à l'intérieur de la Communauté <sup>(1)</sup>, et notamment son article 15, paragraphe 1,

considérant ce qui suit:

(1) La décision 2002/499/CE de la Commission du 26 juin 2002 autorisant des dérogations à certaines dispositions de la directive 2000/29/CE du Conseil pour les végétaux de *Chamaecyparis* Spach, *Juniperus* L. et *Pinus* L. originaires de la République de Corée et dont la croissance est inhibée naturellement ou artificiellement <sup>(2)</sup> autorise les États membres à prévoir des dérogations à certaines dispositions de la directive 2000/29/CE pour les végétaux de *Chamaecyparis* Spach, *Juniperus* L. et *Pinus* L. originaires de la République de Corée, pour des périodes limitées et sous certaines conditions.

(2) Étant donné que les éléments justifiant cette autorisation restent valables et qu'aucune information nouvelle ne justifie une révision des conditions spécifiques, il convient de prolonger l'autorisation.

(3) Il convient donc de modifier la décision 2002/499/CE en conséquence.

(4) Les mesures prévues par la présente décision sont conformes à l'avis du comité phytosanitaire permanent,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

*Article premier*

La décision 2002/499/CE est modifiée comme suit:

- 1) à l'article 2, premier et deuxième alinéas, l'année 2008 est remplacée par l'année 2010;
- 2) l'article 4 est remplacé par le texte suivant:

## «Article 4

Les États membres peuvent appliquer les dérogations visées à l'article 1<sup>er</sup> aux végétaux importés dans la Communauté au cours des périodes suivantes:

Végétaux	Période
<i>Chamaecyparis</i> :	du 1.6.2004 au 31.12.2010
<i>Juniperus</i> :	du 1.11.2004 au 31.3.2005 du 1.11.2005 au 31.3.2006 du 1.11.2006 au 31.3.2007 du 1.11.2007 au 31.3.2008 du 1.11.2008 au 31.3.2009 du 1.11.2009 au 31.3.2010
<i>Pinus</i> :	du 1.6.2004 au 31.12.2010»

*Article 2*

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 18 juin 2007.

Par la Commission

Markos KYPRIANOU

Membre de la Commission

<sup>(1)</sup> JO L 169 du 10.7.2000, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2006/35/CE de la Commission (JO L 88 du 25.3.2006, p. 9).

<sup>(2)</sup> JO L 168 du 27.6.2002, p. 53. Décision modifiée par la décision 2005/775/CE (JO L 292 du 8.11.2005, p. 11).

## DÉCISION DE LA COMMISSION

du 18 juin 2007

relative à des mesures provisoires d'urgence destinées à éviter l'introduction et la propagation dans la Communauté de *Gibberella circinata* Nirenberg & O'Donnell

[notifiée sous le numéro C(2007) 2496]

(2007/433/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 2000/29/CE du Conseil du 8 mai 2000 concernant les mesures de protection contre l'introduction dans la Communauté d'organismes nuisibles aux végétaux ou aux produits végétaux et contre leur propagation à l'intérieur de la Communauté <sup>(1)</sup>, et notamment son article 16, paragraphe 3, troisième phrase,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à la directive 2000/29/CE, lorsqu'un État membre estime qu'il y a danger d'introduction ou de propagation sur son territoire d'un organisme nuisible non inscrit à l'annexe I ou à l'annexe II de la directive précitée, il peut prendre provisoirement toutes les mesures supplémentaires nécessaires pour se prémunir contre ledit danger.
- (2) Du fait de la présence du champignon *Gibberella circinata* Nirenberg & O'Donnell, sous la forme anamorphe également connue sous le nom de *Fusarium circinatum* Nirenberg & O'Donnell, dans des matériels forestiers de reproduction dans le nord de la péninsule Ibérique, l'Espagne a informé les États membres et la Commission, le 16 juin 2006, qu'elle avait adopté des mesures officielles le 26 mai 2006, par un programme national d'éradication et de lutte, pour éviter toute nouvelle introduction et propagation de cet organisme sur son territoire.
- (3) *Gibberella circinata* Nirenberg & O'Donnell («l'organisme spécifié») ne figure pas dans les annexes I et II de la directive 2000/29/CE. Toutefois, une évaluation du risque sanitaire fondée sur les informations scientifiques restreintes disponibles a démontré que cet organisme pouvait entraîner une mortalité significative chez les espèces *Pinus* spp. et occasionner d'importants dégâts aux arbres appartenant à l'espèce *Pseudotsuga menziesii*. Ces végétaux sont très répandus en Europe et plusieurs espèces présentent une sensibilité élevée. Il est donc nécessaire d'adopter sur-le-champ des mesures provisoires contre l'introduction et la propagation de l'organisme spécifié dans la Communauté.
- (4) Il importe que les mesures prévues par la présente décision s'appliquent à l'introduction ou à la propagation de l'organisme spécifié, à la délimitation de zones contami-

nées au sein de la Communauté et à la lutte contre l'organisme spécifié dans lesdites zones, à l'importation, à la production et aux mouvements des végétaux spécifiés, y compris les semences, au sein de la Communauté, et à une enquête portant sur la présence ou la confirmation de l'absence de l'organisme spécifié dans les États membres.

- (5) Il convient que les résultats des mesures fassent l'objet d'évaluations régulières en 2007 et en 2008, notamment sur la base des informations devant être fournies par les États membres. Des mesures ultérieures seront éventuellement envisagées à la lumière des résultats de cette évaluation.
- (6) Il y a lieu que les États membres adaptent leur législation, si nécessaire, afin de se conformer à la présente décision.
- (7) Les résultats des mesures adoptées seront réexaminés d'ici au 1<sup>er</sup> avril 2008.
- (8) Les mesures prévues par la présente décision sont conformes à l'avis du comité phytosanitaire permanent,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

## Définitions

Aux fins de la présente décision, on entend par:

- 1) «organisme spécifié», *Gibberella circinata* Nirenberg & O'Donnell;
- 2) «végétaux spécifiés», les végétaux du genre *Pinus* L. et de l'espèce *Pseudotsuga menziesii*, destinés à la plantation, y compris les semences et les cônes à des fins de multiplication;
- 3) «lieu de production»,
  - tout site ou ensemble de champs exploités comme une seule unité de production de végétaux; un lieu de production peut comprendre des sites de production gérés séparément pour des raisons phytosanitaires, ou
  - un peuplement forestier délimité.

<sup>(1)</sup> JO L 169 du 10.7.2000, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2006/35/CE de la Commission (JO L 88 du 25.3.2006, p. 9).

*Article 2***Mesures de lutte contre l'organisme spécifié**

L'introduction et la propagation de l'organisme spécifié dans la Communauté sont interdites.

*Article 3***Importation des végétaux spécifiés**

L'introduction des végétaux spécifiés dans la Communauté n'est autorisée que:

- a) s'ils respectent les exigences définies à la section I de l'annexe I, et
- b) s'ils font l'objet, au moment de leur introduction dans la Communauté, d'une inspection et, si nécessaire, d'un contrôle visant à détecter la présence de l'organisme spécifié, conformément à l'article 13 bis, paragraphe 1, de la directive 2000/29/CE, et sont trouvés indemnes.

*Article 4***Mouvements des végétaux spécifiés dans la Communauté**

Sans préjudice des dispositions de l'annexe II, section II, de la présente décision, les végétaux spécifiés originaires de la Communauté ou importés dans la Communauté conformément à l'article 3 de la présente décision ne peuvent circuler au sein de celle-ci que s'ils satisfont aux conditions mentionnées à la section II de l'annexe I.

*Article 5***Enquêtes et notifications**

1. Les États membres procèdent chaque année à des enquêtes officielles visant à détecter la présence de l'organisme spécifié ou à trouver des preuves d'une contamination par cet organisme sur leur territoire.

Sans préjudice de l'article 16, paragraphe 2, de la directive 2000/29/CE, les résultats de ces enquêtes, accompagnés de la liste des zones délimitées visées à l'article 6 et des mesures visées à la section II de l'annexe II, sont notifiés à la Commission et aux autres États membres au plus tard le 15 décembre de chaque année.

2. Toute présence — soupçonnée ou avérée — de l'organisme spécifié est immédiatement notifiée aux organismes officiels responsables.

*Article 6***Établissement de zones délimitées**

Lorsque les résultats des enquêtes visées à l'article 5, paragraphe 1, ou la notification visée à l'article 5, paragraphe 2, confirment la présence de l'organisme spécifié dans une zone ou lorsque son établissement est constaté par d'autres moyens, les États membres établissent des zones délimitées et prennent les mesures officielles visées respectivement aux sections I et II de l'annexe II.

*Article 7***Conformité**

Si nécessaire, les États membres modifient les mesures qu'ils ont adoptées pour se prémunir contre l'introduction et la propagation de l'organisme spécifié de manière à les mettre en conformité avec la présente décision. Ils informent immédiatement la Commission de ces mesures.

*Article 8***Réexamen**

La présente décision est réexaminée au plus tard le 31 mars 2008.

*Article 9***Destinataires**

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 18 juin 2007.

*Par la Commission*

Markos KYPRIANOU

*Membre de la Commission*

## ANNEXE I

**MESURES D'URGENCE VISÉES AUX ARTICLES 3 ET 4 DE LA PRÉSENTE DÉCISION****I. Exigences particulières à l'importation**

Sans préjudice des dispositions de l'annexe III, partie A, point 1, de l'annexe IV, partie A, chapitre I, points 8.1, 8.2, 9 et 10, et de l'annexe IV, partie B, points 7, 8, 9, 10, 11, 12, 16 et 17, de la directive 2000/29/CE, les végétaux spécifiés originaires de pays tiers doivent être accompagnés du certificat visé à l'article 13, paragraphe 1, de la directive susmentionnée, lequel atteste, sous la rubrique «Déclaration supplémentaire», qu'ils proviennent d'un lieu de production agréé et contrôlé par l'organisation nationale de la protection des végétaux du pays d'origine et:

- a) qu'ils ont été cultivés en permanence dans un pays sur le territoire duquel la présence de l'organisme spécifié n'est pas connue, ou
- b) qu'ils ont été cultivés en permanence dans une zone exempte de l'organisme spécifié, établie par l'organisation nationale de la protection des végétaux du pays d'origine conformément aux normes internationales pour les mesures phytosanitaires concernées; le nom de cette zone est indiqué sous la rubrique «lieu d'origine», ou
- c) qu'ils proviennent d'un lieu de production où aucun signe de l'organisme spécifié n'a été observé lors des inspections officielles réalisées dans les deux ans précédant l'exportation et ont été testés immédiatement avant l'exportation.

**II. Conditions relatives aux mouvements**

Sans préjudice des dispositions de l'annexe II, section II, de la présente décision, de l'annexe IV, partie A, chapitre II, points 4 et 5, de l'annexe IV, partie B, points 7, 8, 9, 10, 11, 12, 16 et 17, et de l'annexe V, partie A, chapitre I, point 2.1, et chapitre II, point 1.1, de la directive 2000/29/CE, tous les végétaux spécifiés, qu'ils soient originaires de la Communauté ou aient été importés dans la Communauté conformément à l'article 3 de la présente décision, à l'exception de petites quantités de végétaux devant être utilisées par le propriétaire ou le destinataire à des fins non commerciales et pour autant qu'il n'y ait aucun risque de propagation de l'organisme spécifié, ne peuvent circuler sur le territoire communautaire que s'ils sont accompagnés d'un passeport phytosanitaire établi et délivré conformément aux dispositions de la directive 92/105/CEE de la Commission <sup>(1)</sup> et:

- a) s'ils ont été cultivés en permanence ou depuis leur introduction dans la Communauté dans un lieu de production situé dans un État membre sur le territoire duquel la présence de l'organisme n'est pas connue, ou
- b) s'ils ont été cultivés en permanence ou depuis leur introduction dans la Communauté dans un lieu de production situé dans une zone exempte de l'organisme spécifié, établie par l'organisme officiel responsable d'un État membre conformément aux normes internationales pour les mesures phytosanitaires concernées, ou
- c) s'ils proviennent d'un lieu de production où aucun signe de l'organisme spécifié n'a été observé lors des inspections officielles réalisées dans les deux ans précédant le mouvement et ont été testés immédiatement avant le mouvement.

---

<sup>(1)</sup> JO L 4 du 8.1.1993, p. 22. Directive modifiée par la directive 2005/17/CE (JO L 57 du 3.3.2005, p. 23).

## ANNEXE II

**MESURES D'URGENCE VISÉES À L'ARTICLE 6 DE LA PRÉSENTE DÉCISION****I. Établissement de zones délimitées**

1. Les zones délimitées visées à l'article 6 se composent des parties suivantes:
  - a) une zone contaminée, dans laquelle la présence de l'organisme spécifié a été confirmée, incluant tous les végétaux spécifiés présentant des symptômes causés par l'organisme spécifié, et
  - b) une zone tampon d'une largeur d'1 km au moins autour de la zone contaminée.Lorsque plusieurs zones tampons se chevauchent ou sont géographiquement proches les unes des autres, il convient de délimiter une zone plus vaste qui inclut les zones délimitées concernées et les zones qui les séparent.
2. La délimitation exacte des zones visées au paragraphe 1 est fondée sur des principes scientifiques solides, sur la biologie de l'organisme spécifié et ses vecteurs, sur le niveau de contamination, sur la période de l'année et sur la répartition spécifique des végétaux spécifiés dans l'État membre concerné.
3. Si la présence de l'organisme spécifié est confirmée en dehors de la zone contaminée, la délimitation de la zone est réexaminée en conséquence.
4. Si, sur la base des enquêtes annuelles visées à l'article 5, paragraphe 1, la présence de l'organisme spécifié n'est pas détectée dans une zone délimitée pendant une période minimale de deux années consécutives, cette zone cesse d'exister et les mesures visées à la section II de la présente annexe ne sont plus nécessaires.

**II. Mesures dans les zones délimitées**

Les mesures officielles visées à l'article 6, à prendre dans les zones délimitées, comprennent au moins:

- des mesures adéquates visant à éradiquer l'organisme spécifié,
  - une surveillance intensive de la présence de l'organisme spécifié par des inspections appropriées.
-

**DÉCISION DE LA COMMISSION****du 21 juin 2007****modifiant la décision 2006/415/CE concernant certaines mesures de protection relatives à l'influenza aviaire hautement pathogène du sous-type H5 chez les volailles en République tchèque***[notifiée sous le numéro C(2007) 3120]***(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2007/434/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu la directive 89/662/CEE du Conseil du 11 décembre 1989 relative aux contrôles vétérinaires applicables dans les échanges intracommunautaires dans la perspective de la réalisation du marché intérieur <sup>(1)</sup>, et notamment son article 9, paragraphe 3,

vu la directive 90/425/CEE du Conseil du 26 juin 1990 relative aux contrôles vétérinaires et zootechniques applicables dans les échanges intracommunautaires de certains animaux vivants et produits dans la perspective de la réalisation du marché intérieur <sup>(2)</sup>, et notamment son article 10, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) La décision 2006/415/CE de la Commission du 14 juin 2006 concernant certaines mesures de protection relatives à l'influenza aviaire hautement pathogène du sous-type H5N1 chez les volailles dans la Communauté et abrogeant la décision 2006/135/CE <sup>(3)</sup> établit certaines mesures de protection visant à prévenir la propagation de l'influenza aviaire vers des parties de la Communauté qui en sont indemnes par des mouvements d'oiseaux ou de leurs produits.
- (2) La République tchèque a notifié l'apparition d'un foyer d'influenza aviaire hautement pathogène du sous-type H5 chez des volailles sur son territoire et a pris les mesures appropriées dans le cadre de la décision 2006/415/CE, y compris l'établissement d'une zone A et d'une zone B, conformément à l'article 4 de ladite décision.
- (3) La Commission a pu s'assurer que les limites des zones A et B définies par l'autorité compétente de la République

tchèque se trouvaient à une distance suffisante du lieu effectif du foyer. Il est donc possible de confirmer les zones A et B en ce qui concerne la République tchèque et de déterminer la durée du maintien des zones ainsi définies.

- (4) Il y a donc lieu de modifier la décision 2006/415/CE en conséquence.
- (5) Il conviendra d'examiner les mesures prévues par la présente décision lors de la prochaine réunion du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

*Article premier*

L'annexe de la décision 2006/415/CE est modifiée conformément au texte figurant à l'annexe de la présente décision.

*Article 2*

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 21 juin 2007.

*Par la Commission*

Markos KYPRIANOU

*Membre de la Commission*

<sup>(1)</sup> JO L 395 du 30.12.1989, p. 13. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2004/41/CE (JO L 157 du 30.4.2004, p. 33); version rectifiée au JO L 195 du 2.6.2004, p. 12.

<sup>(2)</sup> JO L 224 du 18.8.1990, p. 29. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2002/33/CE du Parlement européen et du Conseil (JO L 315 du 19.11.2002, p. 14).

<sup>(3)</sup> JO L 164 du 16.6.2006, p. 51. Décision modifiée par la décision 2007/128/CE (JO L 53 du 22.2.2007, p. 26).



## ANNEXE

L'annexe de la décision 2006/415/CE est modifiée comme suit:

1. Le texte suivant est ajouté dans la partie A:

«Code ISO du pays	État membre	Zone A		Applicable jusqu'au [art. 4, par. 4, point b) iii)]
		Code (si disponible)	Dénomination	
CZ	RÉPUBLIQUE TCHÈQUE			30.6.2007
	Zone de protection		BOHUŇOVICE CEREKVICE NAD LOUČNOU HORKY ČESKÉ HEŘMANICE DŽBÁNOV TISOVÁ VRAČOVICE-ORLOV (partly) HRUŠOVÁ (partly) ZÁLSÍ VYSOKÉ MÝTO	
	Zone de surveillance		LEŠTINA (partly) NOVÉ HRADY ŘEPNÍKY BOHUŇOVICE CEREKVICE NAD LOUČNOU DOLNÍ ÚJEZD HORKY CHOTOVICE (partly) MAKOV MORAŠICE NOVÁ SÍDLA OSÍK PŘÍLUKA ŘÍDKÝ SEDLIŠTĚ SUCHÁ LHOTA TRŽEK ÚJEZDEC VIDLATÁ SEČ ÚSTÍ NAD ORLICÍ BRANDÝS NAD ORLICÍ BUČINA ČESKÉ HEŘMANICE DOBŘÍKOV DŽBÁNOV HRÁDEK BĚSTOVICE NASAVRKY CHOCEŇ JAVORNÍK JEHNĚDÍ KOLDÍN LIBECINA MOSTEK NĚMČICE (partly) ORLICKÉ PODHŮŘÍ OUCMANICE PODLEŠÍ (partly) PUSTINA ŘETOVÁ ŘETŮVKA (partly) SKOŘENICE SLATINA SLOUPNICE SRUBY SUDISLAV NAD ORLICÍ SVATÝ JIŘÍ TISOVÁ ÚJEZD U CHOČNĚ	

Code ISO du pays	État membre	Zone A		Applicable jusqu'au [art. 4, par. 4, point b) iii)]
		Code (si disponible)	Dénomination	
			VLČKOV (partly) VODÉRADY VRACLAV VRAČOVICE-ORLOV HRUŠOVÁ ZÁDOLÍ KOSOŘÍN ZÁLŠÍ ZÁMRSK ZÁRECKÁ LHOTA VYSOKÉ MÝTO LITOMÝŠL (partly)»	

2. Le texte suivant est ajouté dans la partie B:

«Code ISO du pays	État membre	Zone B		Applicable jusqu'au [art. 4, par. 4, point b) iii)]
		Codice (si disponible)	Dénomination	
CZ	RÉPUBLIQUE TCHÈQUE	00053	PARDOBICKÝ KRAJ: OKRES: Chrudim, Pardubice, Svitavy Ústí nad Orlicí.	30.6.2007
		00052	KRÁLOVEHRADECKÝ KRAJ: OKRES: Rychnov nad Kněžnou»	