

Journal officiel

des Communautés européennes

ISSN 0378-7060

L 187

45^e année

16 juillet 2002

Édition de langue française

Législation

Sommaire

I Actes dont la publication est une condition de leur applicabilité

- Règlement (CE) n° 1281/2002 de la Commission du 15 juillet 2002 établissant les valeurs forfaitaires à l'importation pour la détermination du prix d'entrée de certains fruits et légumes 1
- * **Règlement (CE) n° 1282/2002 de la Commission du 15 juillet 2002 modifiant les annexes de la directive 92/65/CEE du Conseil définissant les conditions de police sanitaire régissant les échanges et les importations dans la Communauté d'animaux, de spermes, d'ovules et d'embryons non soumis, en ce qui concerne les conditions de police sanitaire, aux réglementations communautaires spécifiques visées à l'annexe A, section I, de la directive 90/425/CEE ⁽¹⁾ 3**
- * **Règlement (CE) n° 1283/2002 de la Commission du 15 juillet 2002 fixant, pour la campagne 2002/2003, le prix minimal à payer aux producteurs pour les prunes séchées ainsi que le montant de l'aide à la production pour les pruneaux 13**
- * **Règlement (CE) n° 1284/2002 de la Commission du 15 juillet 2002 fixant la norme de commercialisation applicable aux noisettes en coques 14**
- * **Règlement (CE) n° 1285/2002 de la Commission du 15 juillet 2002 complétant l'annexe du règlement (CE) n° 2301/97 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le registre des attestations de spécificité prévu au règlement (CEE) n° 2082/92 du Conseil relatif aux attestations de spécificité des produits agricoles et des denrées alimentaires (Kalakukko) 21**
- * **Règlement (CE) n° 1286/2002 de la Commission du 15 juillet 2002 modifiant le règlement (CE) n° 2125/95 en ce qui concerne la liste des autorités chinoises compétentes pour la délivrance des certificats d'origine pour les conserves de champignons 23**
- * **Règlement (CE) n° 1287/2002 de la Commission du 15 juillet 2002 modifiant l'annexe 3 du règlement (CE) n° 560/2002 instituant des mesures de sauvegarde provisoires à l'égard des importations de certains produits en acier 25**
- Règlement (CE) n° 1288/2002 de la Commission du 15 juillet 2002 fixant les droits à l'importation dans le secteur des céréales 26
- Règlement (CE) n° 1289/2002 de la Commission du 15 juillet 2002 fixant le prix du marché mondial du coton non égrené 29

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

* Directive 2002/63/CE de la Commission du 11 juillet 2002 fixant des méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les produits d'origine végétale et animale et abrogeant la directive 79/700/CEE ⁽¹⁾	30
--	----

II Actes dont la publication n'est pas une condition de leur applicabilité

Conseil

2002/585/CE:

* Décision du Conseil du 12 juillet 2002 relative à l'adaptation des parties III et VIII des instructions consulaires communes	44
--	----

2002/586/CE:

* Décision du Conseil du 12 juillet 2002 relative à l'adaptation de la partie VI des instructions consulaires communes	48
--	----

2002/587/CE:

* Décision du Conseil du 12 juillet 2002 concernant la révision du Manuel commun	50
--	----

Commission

2002/588/CE:

* Décision de la Commission du 11 juillet 2002 modifiant la décision 1999/466/CE établissant le statut de troupeau officiellement indemne de brucellose dans certains États membres ou régions d'États membres ⁽¹⁾ [notifiée sous le numéro C(2002) 2576]	52
--	----

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

I

(Actes dont la publication est une condition de leur applicabilité)

RÈGLEMENT (CE) N° 1281/2002 DE LA COMMISSION
du 15 juillet 2002
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 ⁽¹⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1498/98 ⁽²⁾, 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 16 juillet 2002.

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

Fait à Bruxelles, le 15 juillet 2002.

Par la Commission
J. M. SILVA RODRÍGUEZ
Directeur général de l'agriculture

⁽¹⁾ JO L 337 du 24.12.1994, p. 66.

⁽²⁾ JO L 198 du 15.7.1998, p. 4.

ANNEXE

du règlement de la Commission du 15 juillet 2002 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 ⁽¹⁾	Valeur forfaitaire à l'importation	
0702 00 00	052	83,4	
	999	83,4	
0707 00 05	052	83,4	
	999	83,4	
0709 90 70	052	69,6	
	999	69,6	
0805 50 10	388	58,6	
	524	73,9	
	528	52,4	
	999	61,6	
0808 10 20, 0808 10 50, 0808 10 90	064	143,9	
	388	93,0	
	400	114,5	
	404	90,8	
	508	78,0	
	512	89,8	
	524	54,7	
	528	69,2	
	720	138,9	
	804	100,5	
	999	97,3	
	0808 20 50	388	107,2
		512	83,2
		528	59,2
800		65,2	
804		114,9	
0809 10 00	999	85,9	
	052	181,0	
	064	124,4	
0809 20 95	999	152,7	
	052	330,7	
	061	255,2	
0809 40 05	400	258,0	
	999	281,3	
	064	150,2	
	624	217,9	
	999	184,1	

⁽¹⁾ Nomenclature des pays fixée par le règlement (CE) n° 2020/2001 de la Commission (JO L 273 du 16.10.2001, p. 6). Le code «999» représente «autres origines».

**RÈGLEMENT (CE) N° 1282/2002 DE LA COMMISSION
du 15 juillet 2002**

modifiant les annexes de la directive 92/65/CEE du Conseil définissant les conditions de police sanitaire régissant les échanges et les importations dans la Communauté d'animaux, de spermes, d'ovules et d'embryons non soumis, en ce qui concerne les conditions de police sanitaire, aux réglementations communautaires spécifiques visées à l'annexe A, section I, de la directive 90/425/CEE

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

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 92/65/CEE du Conseil du 13 juillet 1992 définissant les conditions de police sanitaire régissant les échanges et les importations dans la Communauté d'animaux, de spermes, d'ovules et d'embryons non soumis, en ce qui concerne les conditions de police sanitaire, aux réglementations communautaires spécifiques visées à l'annexe A, section I, de la directive 90/425/CEE ⁽¹⁾, modifiée en dernier lieu par la décision 2001/298/CE de la Commission ⁽²⁾, et notamment son article 22,

considérant ce qui suit:

- (1) L'expérience des États membres dans la mise en œuvre de la directive 92/65/CEE en ce qui concerne les échanges d'animaux visés aux articles 5, 13 et 23 de ladite directive révèle la nécessité de clarifier les exigences relatives aux organismes, aux instituts et aux centres agréés, et d'inclure certaines dispositions en matière de quarantaine.
- (2) C'est pourquoi il est nécessaire d'effectuer certaines adaptations techniques en ce qui concerne les conditions régissant l'agrément des organismes, des instituts ou des centres, en vue d'introduire un certificat spécifique pour les échanges d'animaux et de clarifier la liste des maladies soumises à déclaration.

- (3) Les organismes, les instituts ou les centres déjà agréés par les États membres sous l'ancien régime conservent leur agrément et se mettent en conformité avec les nouvelles exigences dans les meilleurs délais.
- (4) Les annexes A, C et E de la directive 92/65/CEE sont donc modifiées en conséquence.
- (5) Afin de s'assurer que le délai pour la mise en œuvre de ces dispositions dans l'ensemble des États membres est approprié, il convient de fixer une date d'entrée en vigueur pour le présent règlement.
- (6) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Les annexes A, C et E de la directive 92/65/CEE sont modifiées de la manière indiquée à l'annexe du présent règlement.

Article 2

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

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

Fait à Bruxelles, le 15 juillet 2002.

Par la Commission

David BYRNE

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 268 du 14.9.1992, p. 54.

⁽²⁾ JO L 102 du 12.4.2001, p. 63.

ANNEXE

1. L'annexe A de la directive 92/65/CEE est remplacée par le texte suivant:

«ANNEXE A

MALADIES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE DIRECTIVE

Maladie	Ordre/famille/espèce principalement concernée
Maladie de Newcastle, influenza aviaire	Oiseaux
Psittacose	Psittaciformes
Loque américaine	Abeilles
<i>Brucellosis abortus</i>	<i>Antilocapridae</i> , <i>Bovidae</i> , <i>Camelidae</i> , <i>Cervidae</i> , <i>Giraffidae</i> , <i>Hippopotomidae</i> et <i>Tragulidae</i>
<i>Brucella melitensis</i>	<i>Antilocapridae</i> , <i>Bovidae</i> , <i>Camelidae</i> , <i>Cervidae</i> , <i>Giraffidae</i> et <i>Tragulidae</i>
<i>Brucella ovis</i>	<i>Camelidae</i> , <i>Tragulidae</i> , <i>Cervidae</i> , <i>Giraffidae</i> , <i>Bovidae</i> et <i>Antilocapridae</i>
<i>Brucella suis</i>	<i>Cervidae</i> , <i>Leporidae</i> , <i>Ovibos moschatus</i> , <i>Suidae</i> et <i>Tayassuidae</i>
<i>Mycobacterium bovis</i>	Mammalia, en particulier <i>Antilocapridae</i> , <i>Bovidae</i> , <i>Camelidae</i> , <i>Cervidae</i> , <i>Giraffidae</i> et <i>Tragulidae</i>
Fièvre aphteuse	<i>Artiodactyla</i> et <i>Elephas maximus</i>
Peste porcine classique, peste porcine africaine	<i>Suidae</i> et <i>Tayassuidae</i>
Maladie vésiculeuse du porc	<i>Suidae</i> et <i>Tayassuidae</i>
Peste bovine	<i>Artiodactyla</i>
Fièvre catarrhale du mouton	<i>Antilocapridae</i> , <i>Bovidae</i> , <i>Cervidae</i> , <i>Giraffidae</i> et <i>Rhinocerotidae</i>
Péripleurite contagieuse bovine	Bovins (y compris zébu, buffle, bison et yak)
Stomatite vésiculeuse	<i>Artiodactyla</i> et <i>Equidae</i>
Peste des petits ruminants	<i>Bovidae</i> et <i>Suidae</i>
Dermatose nodulaire contagieuse	<i>Bovidae</i> et <i>Giraffidae</i>
Clavelée et variole caprine	<i>Bovidae</i>
Peste équine	<i>Equidae</i>
Fièvre de la Vallée du Rift	<i>Bovidae</i> , espèces <i>Camelus</i> et <i>Rhinocerotidae</i>
Encéphalomyélite entérovirale du porc	<i>Suidae</i>
Nécrose hématopoïétique infectieuse	<i>Salmonidae</i>
EST	<i>Bovidae</i> , <i>Cervidae</i> , <i>Felidae</i> et <i>Mustelidae</i>
Charbon bactérien	<i>Bovidae</i> , <i>Camelidae</i> , <i>Cervidae</i> , <i>Elephantidae</i> , <i>Equidae</i> et <i>Hippopotamidae</i>
Rage	Carnivora et Chiroptera»

2. L'annexe C de la directive 92/65/CEE est remplacée par le texte suivant:

«ANNEXE C

CONDITIONS D'AGRÈMENT DES ORGANISMES, INSTITUTS OU CENTRES

1. Afin d'être officiellement agréé au titre de l'article 13, paragraphe 2, de la présente directive, un organisme, un institut ou un centre, au sens de l'article 2, paragraphe 1, point c), doit:
 - a) être nettement délimité et séparé de son environnement, ou les animaux qu'il détient doivent être enfermés ou installés de manière à ne présenter aucun risque sanitaire pour les exploitations agricoles dont le statut sanitaire pourrait être menacé;
 - b) disposer de moyens adéquats pour capturer, enfermer et isoler les animaux; posséder des installations de quarantaine appropriées et suivre des procédures agréées pour les animaux provenant de sources non agréées;
 - c) être indemne des maladies énumérées à l'annexe A et des maladies énumérées à l'annexe B lorsque le pays concerné dispose d'un programme conformément à l'article 14. Afin qu'un organisme, un institut ou un centre puisse être déclaré indemne de ces maladies, l'autorité compétente évalue les registres concernant l'état de santé des animaux, conservés pendant les trois dernières années au moins, et les résultats des examens cliniques et de laboratoire effectués sur les animaux dans l'organisme, l'institut ou le centre. Toutefois, par dérogation à cette exigence, de nouveaux établissements sont agréés si les animaux qui y sont détenus proviennent d'établissements agréés;
 - d) tenir à jour des registres indiquant:
 - i) le nombre et l'identité (âge, sexe, espèce et identification individuelle, si possible) des animaux de chaque espèce présente dans l'établissement;
 - ii) le nombre d'animaux arrivés dans l'établissement ou ayant quitté celui-ci et leur identité (âge, sexe, espèce et identification individuelle, si possible), avec indication de leur origine ou de leur destination, ainsi que des données relatives au transport en provenance de l'établissement ou vers celui-ci et à l'état de santé des animaux;
 - iii) les résultats des examens sanguins ou de toute autre procédure diagnostique;
 - iv) les cas de maladie et, le cas échéant, les traitements administrés;
 - v) les résultats des examens post mortem de tous les animaux morts dans l'établissement, y compris des animaux mort-nés;
 - vi) les constatations faites pendant toute période d'isolement ou de quarantaine;
 - e) soit avoir chargé un laboratoire compétent d'effectuer des examens post mortem, soit disposer d'un ou de plusieurs locaux où ces examens peuvent être effectués par une personne compétente sous l'autorité du vétérinaire agréé;
 - f) soit disposer d'un système adapté ou d'installations sur place permettant une élimination appropriée des animaux morts à la suite d'une maladie ou euthanasiés;
 - g) s'assurer, par contrat ou instrument juridique, les services d'un vétérinaire agréé par l'autorité compétente et soumis à son contrôle, qui:
 - i) respecte mutatis mutandis les conditions visées à l'article 14, paragraphe 3, point b), de la directive 64/432/CEE;
 - ii) veille à ce que des mesures appropriées de surveillance et de lutte contre la maladie, adaptées à la situation épidémiologique du pays concerné, soient agréées par l'autorité compétente et appliquées par l'organisme, l'institut ou le centre. Ces mesures incluent:
 - un plan de surveillance annuel des maladies, y compris la lutte contre les zoonoses,
 - des tests cliniques, de laboratoire et post mortem des animaux suspectés d'être affectés par des maladies transmissibles,
 - la vaccination des animaux sensibles contre les maladies infectieuses, le cas échéant, uniquement en conformité avec la législation communautaire;
 - iii) veille à ce que toute mort suspecte ou la présence de tout symptôme laissant supposer que les animaux ont contracté une ou plusieurs des maladies visées aux annexes A et B soit déclarée immédiatement à l'autorité compétente, si cette maladie est soumise à déclaration dans l'État membre concerné;
 - iv) veille à ce que les animaux entrants aient été isolés s'il y a lieu, conformément aux exigences de la présente directive et, le cas échéant, conformément aux instructions de l'autorité compétente;
 - v) est responsable du respect quotidien des exigences de police sanitaire de la présente directive, et de la législation communautaire relative au bien-être des animaux au cours du transport et à l'élimination des déchets animaux;
 - h) s'il détient des animaux destinés à des expériences de laboratoire, conformément aux dispositions de l'article 5 de la directive 86/609/CEE du Conseil.

2. L'agrément est maintenu si les exigences suivantes sont satisfaites:
 - a) les locaux sont placés sous le contrôle d'un vétérinaire officiel agréé par l'autorité compétente, qui:
 - i) visite les locaux de l'organisme, de l'institut ou du centre au moins une fois par an;
 - ii) contrôle l'activité du vétérinaire agréé et la mise en œuvre du plan de surveillance annuel des maladies;
 - iii) veille au respect des dispositions de la présente directive;
 - b) seuls des animaux provenant d'autres organismes, instituts ou centres agréés, sont introduits dans l'établissement, conformément aux dispositions de la présente directive;
 - c) le vétérinaire officiel vérifie que:
 - les dispositions de la présente directive sont respectées,
 - les résultats des tests cliniques, post mortem et de laboratoire sur les animaux n'ont révélé aucun indice des maladies visées aux annexes A et B;
 - d) l'organisme, l'institut ou le centre conserve les registres visés au point 1 d) après l'agrément, pendant une période d'au moins dix ans.
3. Toutefois, par dérogation à l'article 5, paragraphe 1, de la présente directive, et au point 2 b), de la présente annexe, les animaux, y compris les singes (*Simiae* et *Prosimiae*), ne provenant pas d'un organisme, d'un institut ou d'un centre agréé peuvent être introduits dans un organisme, un institut ou un centre agréé, à condition d'être préalablement soumis à une quarantaine sous contrôle officiel, et conformément aux instructions données par l'autorité compétente.

En ce qui concerne les singes (*Simiae* et *Prosimiae*), les exigences de quarantaine fixées dans le code zoosanitaire international de l'OIE (chapitre 2.10.1 et annexe 3.5.1.) sont respectées.

Pour les autres animaux soumis à une quarantaine en application du point 2 b) de la présente annexe, la période de quarantaine doit être de trente jours au moins pour les maladies énumérées à l'annexe A.
4. Les animaux détenus dans un organisme, un institut ou un centre agréé ne peuvent quitter ces établissements que pour se rendre dans un organisme, un institut ou un centre agréé situé dans le même ou dans un autre État membre; cependant, si les animaux n'ont pas pour destination un organisme, un institut ou un centre agréé, ils ne peuvent quitter ces établissements que s'ils respectent les exigences établies par l'autorité compétente afin d'éviter tout risque de propagation éventuelle de la maladie.
5. Lorsqu'un État membre bénéficie de garanties additionnelles en vertu de la législation communautaire, il peut demander que des exigences et une certification supplémentaires appropriées pour les espèces sensibles soient imposées à l'organisme, à l'institut ou au centre agréé.
6. L'agrément est suspendu, retiré ou rétabli, en partie ou en totalité, dans les cas suivants:
 - a) lorsque l'autorité compétente estime que les exigences visées au point 2 ne sont pas respectées ou lorsqu'il s'agit d'un usage différent, non couvert par l'article 2 de la présente directive, l'agrément est suspendu ou retiré;
 - b) en cas de notification de soupçons quant à la présence d'une des maladies visées à l'annexe A ou à l'annexe B, l'autorité compétente suspend l'agrément de l'organisme, de l'institut ou du centre, jusqu'à ce que la suspicion ait été officiellement écartée. En fonction de la maladie suspectée et de son risque de transmission, la suspension peut s'appliquer à l'ensemble de l'établissement ou uniquement à certaines catégories d'animaux sensibles à la maladie en question. L'autorité compétente veille à ce que les mesures nécessaires pour confirmer ou écarter la suspicion, et pour éviter toute propagation de la maladie soient prises conformément à la législation communautaire relative aux mesures de lutte contre la maladie en question et aux échanges d'animaux;
 - c) lorsque la maladie suspectée est confirmée, l'organisme, l'institut ou le centre ne récupère son agrément que si, après l'éradication de la maladie et des foyers d'infection dans les installations, y compris une désinfection et un nettoyage adéquats, les conditions prévues au point 1 de la présente annexe, à l'exception de celles énoncées au point 1 c), sont à nouveau remplies;
 - d) l'autorité compétente informe la Commission de la suspension, du retrait ou du rétablissement de l'agrément d'un organisme, d'un institut ou d'un centre.»
3. L'annexe E de la directive 92/65/CEE est remplacée par le texte suivant:

«ANNEXE E

Première partie

CERTIFICAT SANITAIRE POUR LES ÉCHANGES D'ANIMAUX PROVENANT DES EXPLOITATIONS CONFORMÉMENT À LA DIRECTIVE 92/65/CEE (1)				
1. État membre d'origine et autorité compétente		2.1. Certificat sanitaire n°		<input type="checkbox"/> ORIGINAL (2) <input type="checkbox"/> COPIE (3)
		2.2. Certificat CITES n° (le cas échéant)		
A. ORIGINE DES ANIMAUX				
3. Nom et adresse de l'exploitation d'origine		4. Nom et adresse de l'expéditeur		
5. Lieu de chargement		6. Moyen de transport		
B. DESTINATION DES ANIMAUX				
7. État membre de destination		8. Nom et adresse de l'exploitation de destination		
9. Nom et adresse du destinataire				
C. IDENTITÉ DES ANIMAUX				
	10. Espèce	11. Sexe	12. Âge	13. Identification individuelle/identification du lot (4)
10.1.				
10.2.				
10.3.				
10.4.				
10.5. (5)				

D. INFORMATION SANITAIRE		
14. Je soussigné, vétérinaire officiel ⁽⁶⁾ /responsable de l'établissement d'origine et agréé par l'autorité compétente ⁽⁶⁾ , certifie que:		
14.1. au moment de l'inspection, les animaux susvisés étaient aptes à effectuer le transport prévu, conformément aux dispositions de la directive 91/628/CEE.		
14.2. les conditions de l'article 4 de la directive 92/65/CEE sont respectées		
14.3. (attestation) ⁽⁷⁾		
.....		
.....		
14.4. Les garanties additionnelles concernant les maladies énumérées à l'annexe B ⁽⁸⁾ de la directive 92/65/CEE sont les suivantes ⁽⁹⁾ :		
.....		
.....		
14.5. (continuer au besoin)		
.....		
.....		
<i>(à compléter en mentionnant les informations sanitaires appropriées figurant dans la directive telle que mise en œuvre dans les États membres)</i>		
E. VALIDITÉ		
15. Le présent certificat est valable 10 jours.		
16. Date et lieu	17. Nom et qualification du vétérinaire officiel/agréé	18. Signature du vétérinaire officiel/agréé, et cachet ⁽¹⁰⁾

⁽¹⁾ Document qui, au sens des articles 6, 7, 9 et 10, doit être délivré dans les vingt-quatre heures avant l'expédition du lot.

⁽²⁾ L'original doit accompagner le lot vers la destination finale.

⁽³⁾ L'exploitation doit conserver l'original ou une copie pendant trois ans au moins.

⁽⁴⁾ L'identification individuelle doit être utilisée dès lors qu'elle est possible, mais dans le cas de petits animaux l'identification du lot suffit.

⁽⁵⁾ Continuer au besoin.

⁽⁶⁾ Biffer si nécessaire.

⁽⁷⁾ À compléter conformément aux articles 6, 7, 9 ou 10.

⁽⁸⁾ À la demande d'un État membre bénéficiant de garanties additionnelles en vertu de la législation communautaire.

⁽⁹⁾ Biffer au besoin.

⁽¹⁰⁾ La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

Deuxième partie

CERTIFICAT SANITAIRE POUR LES ÉCHANGES CONCERNANT DES COLONIES D'ABEILLES [RUCHES OU REINES (AVEC ACCOMPAGNATRICES)] CONFORMÉMENT À LA DIRECTIVE 92/65/CEE (¹)			
1. État membre d'origine et autorité compétente		2.1. Certificat sanitaire n°	<input type="checkbox"/> ORIGINAL (²)
		2.2. Certificat CITES n° (le cas échéant)	<input type="checkbox"/> COPIE (³)
A. ORIGINE DES COLONIES D'ABEILLES [RUCHES OU REINES (AVEC ACCOMPAGNATRICES)]			
3. Nom et adresse de l'exploitation d'origine		4. Nom et adresse de l'expéditeur	
5. Lieu de chargement		6. Moyen de transport	
B. ORIGINE DES COLONIES [RUCHES OU REINES (AVEC ACCOMPAGNATRICES)]			
7. État membre de destination		8. Nom et adresse de l'exploitation de destination	
9. Nom et adresse du destinataire			
C. IDENTITÉ DES COLONIES [RUCHES OU REINES (AVEC ACCOMPAGNATRICES)]			
	10. Nombre de colonies [ruches/reines (avec accompagnatrices)]	11. Espèce	12. Identification du lot
10.1.			
10.2.			
10.3.			
10.4.			
10.5. (⁴)			

D. INFORMATION SANITAIRE		
13. Je soussigné certifie que:		
13.1. les abeilles proviennent d'une zone qui n'est pas soumise à une interdiction liée à l'apparition de loque américaine. (La période d'interdiction a été maintenue pendant au moins trente jours à compter du dernier cas constaté et de la date à laquelle toutes les ruches situées dans un rayon de trois kilomètres ont été contrôlées par l'autorité compétente, et toutes les ruches infectées ont été brûlées ou traitées et contrôlées à la satisfaction de ladite autorité compétente).		
13.2. les garanties additionnelles concernant les maladies énumérées à l'annexe B ⁽⁵⁾ de la directive 92/65/CEE sont les suivantes ⁽⁶⁾ :		
.....		
.....		
E. VALIDITÉ		
14. Le présent certificat est valable 10 jours.		
15. Date et lieu	16. Nom et qualification du soussigné (vétérinaire officiel/agréé)	17. Signature du vétérinaire officiel/agréé, et cachet ⁽⁷⁾

⁽¹⁾ Document au sens de l'article 8.

⁽²⁾ L'original doit accompagner le lot vers la destination finale.

⁽³⁾ L'exploitation doit conserver l'original ou une copie pendant trois ans au moins.

⁽⁴⁾ Continuer au besoin.

⁽⁵⁾ À la demande d'un État membre bénéficiant de garanties additionnelles en vertu de la législation communautaire.

⁽⁶⁾ Biffer au besoin.

⁽⁷⁾ La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

Troisième partie

CERTIFICAT SANITAIRE POUR LES ÉCHANGES D'ANIMAUX, DE SPERMES, D'EMBRYONS ET D'OVULES PROVENANT D'ORGANISMES, D'INSTITUTS OU DE CENTRES AGRÉÉS CONFORMÉMENT À L'ANNEXE C DE LA DIRECTIVE 92/65/CEE (1)				
1. État membre d'origine et autorité compétente		2.1. Certificat sanitaire n°		<input type="checkbox"/> ORIGINAL (2) <input type="checkbox"/> COPIE (3)
		2.2. Certificat CITES n° (le cas échéant)		
A. ORIGINE DES ANIMAUX				
3. Nom et adresse de l'organisme, de l'institut ou du centre agréé d'origine		4. Nom et adresse de l'expéditeur		
5. Lieu de chargement		6. Moyen de transport		
B. DESTINATION DES ANIMAUX				
7. État membre de destination		8. Nom et adresse de l'organisme, de l'institut ou du centre agréé de destination		
9. Nom et adresse du destinataire				
C. IDENTITÉ INDIVIDUELLE DES ANIMAUX, DES SPERMES, DES EMBRYONS ET DES OVULES				
	10. L'espèce animale ou le type de produit d'origine animale	11. Sexe (4)	12. Âge (4)	13. Identification individuelle/identification du lot (5)
10.1.				
10.2.				
10.3.				
10.4.				
10.5. (6)				

D. INFORMATION SANITAIRE		
14. Je soussigné, vétérinaire responsable de l'établissement d'origine et agréé par l'autorité compétente, certifie que:		
14.1. L'organisme, l'institut ou le centre d'origine est agréé conformément à l'annexe C de la directive 92/65/CEE aux fins des échanges d'animaux, de spermes, d'embryons et d'ovules décrits ci-dessus.		
14.2. Les animaux/animaux donneurs décrits dans le présent certificat ont été examinés ce jour et ont été jugés sains, exempts de signe clinique des maladies infectieuses décrites à l'annexe A de la décision 92/65/CEE; ils ne sont soumis à aucune restriction officielle et ont séjourné dans l'organisme, l'institut ou le centre depuis leur naissance ou pendant . . . mois ou . . . années.		
14.3. Au moment de l'inspection, les animaux susvisés étaient aptes à effectuer le transport prévu, conformément aux dispositions de la directive 91/628/CEE, ainsi qu'aux exigences de l'IATA et/ou des lignes directrices de la CITES en matière de transport, le cas échéant.		
14.4. Les garanties additionnelles concernant les maladies énumérées à l'annexe B (7) de la directive 92/65/CEE sont les suivantes (8):		
.....		
.....		
E. VALIDITÉ		
15. Le présent certificat est valable 10 jours.		
16. Date et lieu	17. Nom et qualification du vétérinaire agréé	18. Signature du vétérinaire agréé, et cachet (9)

(1) Document au sens de l'article 5 et de l'article 13, paragraphe 1.

(2) L'original doit accompagner le lot vers la destination finale.

(3) L'exploitation doit conserver l'original ou une copie pendant trois ans au moins.

(4) À compléter uniquement dans le cas d'animaux vivants.

(5) L'identification individuelle doit être utilisée dès lors qu'elle est possible, mais dans le cas de petits animaux (rongeurs, par exemple) l'identification du lot suffit.

(6) Continuer au besoin.

(7) À la demande d'un État membre bénéficiant de garanties additionnelles en vertu de la législation communautaire.

(8) Biffer au besoin.

(9) La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.»

RÈGLEMENT (CE) N° 1283/2002 DE LA COMMISSION
du 15 juillet 2002

fixant, pour la campagne 2002/2003, le prix minimal à payer aux producteurs pour les prunes séchées ainsi que le montant de l'aide à la production pour les pruneaux

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

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 ⁽¹⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 453/2002 de la Commission ⁽²⁾, et notamment son article 6 *ter*, paragraphe 3, et son article 6 *quater*, paragraphe 7,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 449/2001 de la Commission du 2 mars 2001 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 2201/96 en ce qui concerne le régime d'aide à la production dans le secteur des produits transformés à base de fruits et légumes ⁽³⁾, modifié par le règlement (CE) n° 1343/2001 ⁽⁴⁾, a fixé dans son article 2 les dates des campagnes de commercialisation.
- (2) Les critères de fixation du prix minimal et du montant de l'aide à la production sont déterminés respectivement aux articles 6 *ter* et 6 *quater* du règlement (CE) n° 2201/96.
- (3) Les produits pour lesquels le prix minimal et l'aide sont fixés sont définis à l'article 3 du règlement (CE) n° 464/1999 de la Commission du 3 mars 1999 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 2201/96 du Conseil en ce qui concerne le régime d'aide aux

pruneaux ⁽⁵⁾, et les caractéristiques auxquelles doivent répondre ces produits figurent à l'article 2 dudit règlement. Il convient, en conséquence, de fixer le prix minimal et l'aide à la production pour la campagne 2002/2003.

- (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,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Pour la campagne 2002/2003:

- a) le prix minimal, visé à l'article 3 du règlement (CE) n° 2201/96, est fixé à 1 935,23 euros par tonne de prunes d'Ente séchées, net départ producteur;
- b) l'aide à la production, visée à l'article 4 dudit règlement, est fixée à 671,73 euros par tonne net de pruneaux.

Article 2

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

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

Fait à Bruxelles, le 15 juillet 2002.

Par la Commission

Franz FISCHLER

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 297 du 21.11.1996, p. 29.

⁽²⁾ JO L 72 du 14.3.2002, p. 9.

⁽³⁾ JO L 64 du 6.3.2001, p. 16.

⁽⁴⁾ JO L 181 du 4.7.2001, p. 16.

⁽⁵⁾ JO L 56 du 4.3.1999, p. 8.

RÈGLEMENT (CE) N° 1284/2002 DE LA COMMISSION**du 15 juillet 2002****fixant la norme de commercialisation applicable aux noisettes en coques**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 2200/96 du Conseil du 28 octobre 1996 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes ⁽¹⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 545/2002 ⁽²⁾, et notamment son article 2, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Les noisettes en coques figurent à l'annexe I du règlement (CE) n° 2200/96 parmi les produits pour lesquels des normes doivent être adoptées. À cet effet, il convient, pour des raisons de transparence sur le marché mondial, de tenir compte de la norme recommandée pour les noisettes en coques par le Groupe de travail de la normalisation des denrées périssables et du développement de la qualité de la Commission économique pour l'Europe des Nations unies (CEE/ONU).
- (2) L'application de cette norme doit avoir pour effet d'éliminer du marché les produits de qualité non satisfaisante, d'orienter la production de façon à satisfaire aux exigences des consommateurs et de faciliter les relations commerciales sur la base d'une concurrence loyale, en contribuant ainsi à améliorer la rentabilité de la produc-

tion. C'est pourquoi elle doit être applicable à tous les stades de la commercialisation.

- (3) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des fruits et légumes frais,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La norme de commercialisation applicable aux noisettes en coques relevant du code NC 0802 21 00 et du code NC ex 0813 50 figure à l'annexe.

La norme s'applique à tous les stades de la commercialisation, dans les conditions prévues par le règlement (CE) n° 2200/96.

Article 2

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

Il est applicable à partir du 1^{er} janvier 2003.

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

Fait à Bruxelles, le 15 juillet 2002.

Par la Commission

Franz FISCHLER

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 297 du 21.11.1996, p. 1.

⁽²⁾ JO L 84 du 28.3.2002, p. 1.

ANNEXE

NORME POUR LES NOISETTES EN COQUES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les noisettes en coque des variétés (cultivars) issues du *Corylus avellana* L. et du *Corylus maxima* Mill. et leurs hybrides sans involucre ni cupule, destinées à être livrées au consommateur, les noisettes destinées à une transformation industrielle étant exclues.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les noisettes en coques après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales ⁽¹⁾

i) Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les noisettes en coque doivent être:

a) Caractéristiques de la coque:

- bien formées; la coque ne doit pas être sensiblement difforme,
- entières, de légers défauts superficiels ne sont pas considérés comme un défaut,
- saines, exemptes de défauts susceptibles d'altérer les propriétés naturelles de conservation du fruit,
- exemptes d'attaques de parasites,
- propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible,
- sèches, exemptes d'humidité extérieure anormale,
- exemptes de tégument adhérent (la surface d'une coque individuelle ne peut comporter plus de 5 %, au total, de tégument adhérent).

b) Caractéristiques de l'amande:

- entières, de légers défauts superficiels ne sont pas considérés comme un défaut,
- saines, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,
- suffisamment développées; sont exclus les fruits ratatinés ou racornis,
- propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible,
- exemptes d'insectes vivants ou morts, quel que soit leur stade de développement,
- exemptes d'attaques de parasites,
- exemptes de filaments de moisissure visibles à l'œil nu,
- exemptes de rancissement,
- exemptes d'humidité extérieure anormale,
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères,
- exemptes de taches (y compris la présence d'une coloration noire) ou d'altérations rendant le fruit impropre à la consommation ⁽²⁾.

Les noisettes en coques doivent être récoltées entièrement mûres.

Les noisettes ne peuvent être vides.

L'état des noisettes doit être tel qu'il leur permet:

- de supporter un transport et une manutention,
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

ii) Teneur en eau

La teneur en eau des noisettes en coques ne doit pas dépasser 12 % pour la noisette dans son ensemble et 7 % pour l'amande ⁽³⁾.

⁽¹⁾ La définition des défauts est donnée à l'appendice II de la présente annexe.

⁽²⁾ La présence de noisettes dont le cœur est brun ou brun foncé, normalement accompagnée d'une légère séparation des cotylédons, qui n'entraîne pas une altération de l'odeur ou de la saveur de la noisette, n'est pas considérée comme un défaut.

⁽³⁾ La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées à l'appendice I de la présente annexe.

B. Classification

Les noisettes en coques font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après:

i) Catégorie «Extra»

Les noisettes en coques classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial ⁽¹⁾.

Elles ne peuvent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

ii) Catégorie I

Les noisettes en coques classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial ⁽¹⁾.

Elles peuvent présenter de légers défauts, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les noisettes en coques qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

Elles peuvent présenter des défauts, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la coupe médiane. Il est défini soit par un intervalle déterminé par un calibre maximal et un calibre minimal (calibrage), soit par la mention du calibre minimal suivi des mots «et plus» ou du calibre maximal suivi des mots «et moins» (criblage). Le calibrage est obligatoire pour les produits des catégories «Extra» et «I», mais facultatif pour les produits de la catégorie «II».

La classification suivante est établie:

Calibrage ^(*)	Criblage ^(*)
22 mm et plus	22 mm et plus (ou et moins)
20-22 mm	20 mm et plus (ou et moins)
18-20 mm	18 mm et plus (ou et moins)
16-18 mm	16 mm et plus (ou et moins)
14-16 mm	14 mm et plus (ou et moins)
12-14 mm	

^(*) En supplément à ce tableau de calibrage et de criblage, à condition que le calibre soit également exprimé dans le marquage, des dénominations de calibre peuvent être utilisées à titre facultatif.

Seules les noisettes en coques d'un diamètre égal ou supérieur à 16 mm peuvent figurer dans la catégorie «Extra» et seules celles d'un diamètre égal ou supérieur à 14 mm dans la catégorie «I». Pour les produits présentés au consommateur final dans la classification par criblage, le calibre «et moins» n'est pas admis.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque emballage pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

⁽¹⁾ Type commercial: les noisettes de chaque emballage sont de type et d'aspect général similaires et/ou font partie d'un ensemble de variétés officiellement définies par le pays producteur.

A. Tolérances de qualité

Défauts admis	Tolérances admises (pourcentage de fruits défectueux calculé en nombre ou en poids)		
	Extra	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérance totale admise pour les défauts de la coque (calculée sur la base du poids total des fruits en coques)	3	5	7
b) Tolérance totale admise pour les défauts de l'amande (calculée sur la base du poids des amandes)	5	8 ^(*)	12 ^(*)
dont celle pour les amandes moisies, pourries, rances ^(b) ou présentant des attaques d'insectes ^(c) (calculée sur la base du poids des amandes)	3	5	6
c) Matières étrangères (tolérance calculée sur la base du poids total des fruits en coques)	0,25	0,25	0,25
d) Coques vides (tolérance calculée sur la base du nombre)	4	6	8

^(*) Dans le calcul de ces pourcentages, une légère déformation de l'amande n'est pas considérée comme un défaut.

^(b) Un aspect huileux de la chair n'est pas nécessairement signe de rancissement.

^(c) Les insectes vivants ou parasites animaux ne sont admis dans aucune catégorie.

Pour les catégories «Extra» et «I», un maximum de 12 % en nombre ou en poids de noisettes en coque de variétés ou de types commerciaux différents est admis. Ces tolérances valent aussi pour la catégorie II dans le cas où la variété ou le type commercial est indiqué.

B. Impuretés minérales

Les cendres non solubles dans l'acide ne peuvent pas dépasser 1 g par kg.

C. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, 10 % au maximum en nombre ou en poids de noisettes en coques non conformes au calibre indiqué sont admis, à condition que:

- ces noisettes soient conformes au calibre immédiatement inférieur ou supérieur, lorsque le calibre est indiqué au moyen d'un intervalle compris entre un diamètre minimal et un diamètre maximal (calibrage),
- ces noisettes soient conformes au calibre immédiatement inférieur, lorsque le calibre est indiqué au moyen de la désignation d'un diamètre minimal suivie de la mention «et plus» ou «et +» ou «+» (criblage),
- ces noisettes correspondent au calibre immédiatement supérieur, lorsque le calibre est indiqué au moyen de la désignation d'un diamètre minimal suivie de la mention «et moins» ou «et -» ou «-» (criblage)

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**A. Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des noisettes en coques de même origine, qualité, variété ou type commercial et calibre (lorsqu'elles sont calibrées).

La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les noisettes en coques doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être neufs, propres et d'une matière telle qu'ils ne puissent causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les noisettes en coques doivent être présentées sous sac et/ou sous emballage solide.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque emballage doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications visées ci-après:

A. Identification

Emballer et/ou expéditeur: Nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention «emballeur et/ou expéditeur» (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code.

B. Nature du produit

- «Noisettes en coques», si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Nom de la variété ou du type commercial pour les catégories «Extra» et «I» (facultatif pour la catégorie II).

C. Origine du produit

Pays d'origine et, éventuellement, zone de production, ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie,
- calibre indiqué au moyen:
 - des diamètres minimal et maximal (calibrage), ou
 - du diamètre minimal suivi des mots «et plus» ou «et +» ou «+» ou du diamètre maximal suivi des mots «et moins» ou «et -» (criblage),
- nom de calibre (facultatif),
- date limite de consommation (facultative),
- poids net,
- année de la récolte (facultative).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Appendice I

DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN EAU**MÉTHODE I — MÉTHODE DE LABORATOIRE****1. Principe**

Détermination de la teneur en eau des noisettes en coques par perte de masse après dessiccation à la température de 103 °C (± 2 °C) en étuve isotherme à la pression ambiante pendant six heures.

2. Appareillage

- 2.1. Mortier en céramique et pilon, ou hachoir à aliments.
- 2.2. Balance de précision sensible au milligramme.
- 2.3. Récipients cylindriques en verre ou en métal à fond plat munis d'un couvercle bien ajusté; diamètre 12 cm, profondeur 5 cm.
- 2.4. Étuve isotherme à chauffage électrique pourvue d'une bonne convection naturelle, réglée à une température constante de 103 °C (± 2 °C).
- 2.5. Dessiccateur contenant un déshydratant efficace (par exemple chlorure de calcium) et muni d'un plateau métallique pour le refroidissement rapide des récipients.

3. Préparation de l'échantillon

Décortiquer l'échantillon s'il y a lieu et le piler dans le mortier — ou les hacher finement — jusqu'à obtention de fragments d'un diamètre de 2 à 4 mm.

4. Fraction et procédure d'épreuve

- 4.1. Faire sécher les récipients et leurs couvercles dans l'étuve pendant au moins deux heures, puis les transférer dans le dessiccateur. Laisser refroidir les récipients et les couvercles jusqu'à ce qu'ils atteignent la température ambiante.
- 4.2. Procéder à l'épreuve sur quatre fractions d'environ 50 g chacune.
- 4.3. Peser à 0,001 g près (M_0) le récipient vide et le couvercle.
- 4.4. Peser à 0,001 g près environ 50 g de l'échantillon d'épreuve et les répartir sur tout le fond du récipient. Fermer rapidement avec le couvercle et peser l'ensemble (M_1). Faire ces opérations le plus rapidement possible.
- 4.5. Placer les récipients ouverts et leurs couvercles côte à côte dans l'étuve. Fermer l'étuve et laisser sécher pendant six heures. Ouvrir l'étuve, mettre rapidement les couvercles sur les récipients, et placer ces derniers dans le dessiccateur pour qu'ils refroidissent. Après refroidissement à la température ambiante, peser à 0,01 g près le récipient toujours couvert (M_2).
- 4.6. La teneur en eau de l'échantillon d'épreuve, en pourcentage de la masse, est calculée à l'aide de la formule suivante:

$$\text{Teneur en eau} = \frac{M_1 - M_2}{M_1 - M_0} \times 100$$

- 4.7. Consigner la valeur moyenne obtenue pour les quatre fractions d'épreuve.

MÉTHODE II — MÉTHODE RAPIDE**1. Principe**

Détermination de la teneur en eau avec un appareil de mesure basé sur le principe de la conductivité électrique. L'appareil de mesure doit être étalonné par rapport à la méthode de laboratoire.

2. Appareillage

- 2.1. Mortier en céramique et pilon, ou hachoir à aliments.
- 2.2. Appareil de mesure basé sur le principe de la conductivité électrique.

3. Procédure d'épreuve

- 3.1. Remplir un verre avec le produit à analyser (préalablement pilé dans le mortier) et visser le presseur jusqu'à obtention d'une pression constante.
- 3.2. Lire les valeurs sur l'échelle.
- 3.3. Après chaque détermination, nettoyer soigneusement le verre au moyen d'une spatule, d'un pinceau à poils durs, d'une serviette en papier ou d'une pompe à air comprimé.

Appendice II

NOISETTES EN COQUES: DÉFINITIONS DE TERMES ET DE DÉFAUTS

- *Coque craquelée ou fendue:*
toute fissure ouverte et visible supérieure à un quart de la circonférence de la coque.
 - *Défauts de la coque:*
tout défaut affectant la coque mais non l'amande.
 - *Sèche:*
signifie que la coque est libre de toute humidité superficielle et que la coque et l'amande, combinées, ont une teneur en eau inférieure à 12 %.
 - *Vide:*
signifie que la coque ne contient pas d'amande.
 - *Matières étrangères:*
toute matière qui n'est pas normalement associée au produit.
 - *Attaques d'insectes:*
dommages visibles causés par des insectes ou des parasites animaux ou présence d'insectes morts ou de résidus d'insectes.
 - *Entière:*
signifie que la coque n'est pas cassée, fendue ni mécaniquement détériorée; une légère fissure n'est pas considérée comme un défaut si l'amande reste protégée.
 - *Moisissures:*
filaments de moisissure visibles à l'œil nu, à l'extérieur ou à l'intérieur de l'amande.
 - *Rancissement:*
oxydation des lipides ou des acides gras libres causant un goût rance. Une apparence huileuse de la chair n'est pas nécessairement signe de rancissement.
 - *Pourriture/désintégration:*
décomposition importante due à l'action de micro-organismes.
 - *Racorni:*
plissement de plus de 50 % de la surface de la peau du fruit compact, qui se produit habituellement pendant les saisons à rendements élevés, ou en cas d'atteintes dues à la sécheresse ou une mauvaise nutrition, ou encore qui constitue une caractéristique héréditaire.
 - *Ratatiné:*
état qui résulte d'un épandage d'engrais par temps chaud au moment où l'amande se développe rapidement, et qui se traduit par un fruit dur incapable de mûrir.
 - *Bien formée:*
signifie que la coque n'est pas matériellement difforme et que sa forme correspond aux caractéristiques de la variété ou du type commercial.
-

**RÈGLEMENT (CE) N° 1285/2002 DE LA COMMISSION
du 15 juillet 2002**

complétant l'annexe du règlement (CE) n° 2301/97 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le registre des attestations de spécificité prévu au règlement (CEE) n° 2082/92 du Conseil relatif aux attestations de spécificité des produits agricoles et des denrées alimentaires (Kalakukko)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) n° 2082/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif aux attestations de spécificité des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 9, paragraphe 1,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 7 du règlement (CEE) n° 2082/92, la Finlande a transmis à la Commission une demande d'enregistrement de la dénomination Kalakukko en tant qu'attestation de spécificité.
- (2) La mention «spécialité traditionnelle garantie» ne peut s'appliquer qu'à des dénominations figurant dans ledit registre.
- (3) Aucune déclaration d'opposition, au sens de l'article 8 dudit règlement, n'a été transmise à la Commission à la suite de la publication au *Journal officiel des Communautés européennes* ⁽²⁾ de la dénomination figurant à l'annexe du présent règlement.
- (4) En conséquence, la dénomination en annexe mérite d'être inscrite dans le registre des attestations de spécificité et donc d'être protégée sur le plan communautaire

en tant que spécialité traditionnelle garantie dans la Communauté en vertu de l'article 13, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2082/92.

- (5) L'annexe du présent règlement complète l'annexe du règlement (CE) n° 2301/97 de la Commission ⁽³⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 688/2002 ⁽⁴⁾,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La dénomination figurant à l'annexe du présent règlement est ajoutée à l'annexe du règlement (CE) n° 2301/97 et inscrite dans le registre des attestations de spécificité, conformément à l'article 9, paragraphe 1, du règlement (CEE) n° 2082/92.

Elle est protégée, conformément à l'article 13, paragraphe 2, dudit règlement.

Article 2

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

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

Fait à Bruxelles, le 15 juillet 2002.

Par la Commission
Franz FISCHLER
Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 208 du 24.7.1992, p. 9.
⁽²⁾ JO C 235 du 21.8.2001, p. 12.

⁽³⁾ JO L 319 du 21.11.1997, p. 8.
⁽⁴⁾ JO L 106 du 23.4.2002, p. 7.

ANNEXE

Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie, biscuiterie

— Kalakukko.

RÈGLEMENT (CE) N° 1286/2002 DE LA COMMISSION**du 15 juillet 2002****modifiant le règlement (CE) n° 2125/95 en ce qui concerne la liste des autorités chinoises compétentes pour la délivrance des certificats d'origine pour les conserves de champignons**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

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 ⁽¹⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 453/2002 de la Commission ⁽²⁾, et notamment son article 15, paragraphe 1,

considérant ce qui suit:

- (1) Les autorités chinoises ont transmis à la Commission une mise à jour complète de la liste des autorités compétentes pour la délivrance des certificats d'origine et des duplicatas exigés pour la mise en libre pratique des conserves de champignons originaires de ce pays tiers, visés à l'article 10, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 2125/95 de la Commission du 6 septembre 1995 portant ouverture et mode de gestion de contingents de conserves de champignons ⁽³⁾, modifié en dernier lieu

par le règlement (CE) n° 453/2002. Il convient donc de modifier l'annexe II dudit règlement en conséquence.

- (2) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des produits transformés à base de fruits et légumes,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe II du règlement (CE) n° 2125/95 est remplacée par le texte figurant 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 des Communautés européennes*.

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

Fait à Bruxelles, le 15 juillet 2002.

Par la Commission

Franz FISCHLER

Membre de la Commission⁽¹⁾ JO L 297 du 21.11.1996, p. 29.⁽²⁾ JO L 72 du 14.3.2002, p. 9.⁽³⁾ JO L 212 du 7.9.1995, p. 16.

ANNEXE

«ANNEXE II

Liste des autorités chinoises compétentes pour la délivrance des certificats d'origine et des duplicatas visées à l'article 10, paragraphe 1:

- The Department of Foreign Trade of Ministry of Foreign Trade and Economic Corporation,
 - The Department of Foreign Trade and Economic Cooperation of Guangdong Province,
 - Shanxi Province Foreign Trade and Economic Cooperation Bureau,
 - Sichuan Provincial Department of Foreign Trade and Economic Cooperation,
 - Bureau of Foreign Trade and Economic Cooperation of Anhui Province,
 - Ningbo Municipal Bureau of Foreign Trade and Economic Cooperation,
 - Foreign Trade Department Chongqing Foreign Trade and Economic Relations Commission,
 - Guangxi Foreign Trade and Economic Cooperation Department, People's Republic of China,
 - Shanghai Foreign Economic Relations and Trade Commission,
 - Department of Foreign Trade and Economic Cooperation, Jiangsu Provincial Government, People's Republic of China,
 - Ningxia Foreign Trade and Economic Cooperation Department,
 - Department of Foreign Trade and Economic Cooperation of Shandong Province,
 - Bureau of Foreign Trade and Economic Cooperation, Qingdao Municipal People's Government,
 - Hubei Provincial Department of Foreign Trade and Economic Cooperation, Foreign Trade Administration Office,
 - Fujian Provincial Department of Foreign Trade and Economic Cooperation,
 - Yunnan Provincial Foreign Trade and Economic Cooperation Bureau,
 - Foreign Trade and Economic Cooperation of Zhejiang Provincial People's Government,
 - China Council for the Promotion of International Trade (Henan),
 - Xiamen Municipal Trade Development Committee.»
-

RÈGLEMENT (CE) N° 1287/2002 DE LA COMMISSION
du 15 juillet 2002

modifiant l'annexe 3 du règlement (CE) n° 560/2002 instituant des mesures de sauvegarde provisoires à l'égard des importations de certains produits en acier

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 3285/94 du Conseil du 22 décembre 1994 relatif au régime commun applicable aux importations et abrogeant le règlement (CE) n° 518/94 ⁽¹⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2474/2000 ⁽²⁾,

vu le règlement (CE) n° 519/94 du Conseil du 7 mars 1994 relatif au régime commun applicable aux importations de certains pays tiers et abrogeant les règlements (CEE) n° 1765/82, (CEE) n° 1766/82 et (CEE) n° 3420/83 ⁽³⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1138/98 ⁽⁴⁾,

après consultation au sein du comité consultatif établi en vertu de l'article 4 du règlement (CE) n° 3285/94 et du règlement (CE) n° 519/94 respectivement,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 560/2002 de la Commission ⁽⁵⁾, modifié par le règlement (CE) n° 950/2002 ⁽⁶⁾, établit, à l'égard de certains produits en acier, des contingents tarifaires au delà desquels des droits additionnels doivent être payés. La Commission rappelle que le niveau de chaque contingent tarifaire est mentionné à l'annexe 3 dudit règlement, et que ce niveau devrait avoir été calculé d'une façon conforme aux considérants 66 et 73 dudit règlement.
- (2) Il est venu à l'attention de la Commission qu'une erreur matérielle est survenue dans le calcul du niveau du contingent tarifaire relatif aux produits n° 5 (tôles à froid), n° 6 (tôles électriques autres que les tôles magné-

tiques à grains orientés) et n° 10 (tôles dites «quarto»). Dans chaque cas, le niveau du contingent tarifaire devrait avoir été plus élevé que le niveau qui a été mentionné.

- (3) Le niveau du contingent tarifaire pour le produit n° 5 devrait être de 1 114 158 tonnes au lieu de 935 630 tonnes; celui du produit n° 6 de 74 678 tonnes au lieu de 41 444 tonnes et celui du produit n° 10 de 706 964 tonnes au lieu de 700 446 tonnes. En conséquence, il est nécessaire de modifier l'annexe 3 dudit règlement,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La quatrième colonne de l'annexe 3 du règlement (CE) n° 560/2002, qui spécifie le niveau (en tonnes) de chaque contingent tarifaire, est modifiée de la manière suivante:

- par rapport au produit n° 5, en substituant le nombre «1 114 158» au nombre «935 630»,
- par rapport au produit n° 6, en substituant le nombre «74 678» au nombre «41 444»,
- par rapport au produit n° 10, en substituant le nombre «706 964» au nombre «700 446».

Article 2

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

Il est applicable à partir du 29 mars 2002.

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

Fait à Bruxelles, le 15 juillet 2002.

Par la Commission

Pascal LAMY

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 349 du 31.12.1994, p. 53.

⁽²⁾ JO L 286 du 11.11.2000, p. 1.

⁽³⁾ JO L 67 du 10.3.1994, p. 89.

⁽⁴⁾ JO L 159 du 3.6.1998, p. 1.

⁽⁵⁾ JO L 85 du 28.3.2002, p. 1.

⁽⁶⁾ JO L 145 du 4.6.2002, p. 12.

RÈGLEMENT (CE) N° 1288/2002 DE LA COMMISSION
du 15 juillet 2002
fixant les droits à l'importation dans le secteur des céréales

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) n° 1766/92 du Conseil du 30 juin 1992 portant organisation commune des marchés dans le secteur des céréales ⁽¹⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1666/2000 ⁽²⁾,

vu le règlement (CE) n° 1249/96 de la Commission du 28 juin 1996 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1766/92 du Conseil en ce qui concerne les droits à l'importation dans le secteur des céréales ⁽³⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 597/2002 ⁽⁴⁾, et notamment son article 2, paragraphe 1,

considérant ce qui suit:

- (1) L'article 10 du règlement (CEE) n° 1766/92 prévoit que, lors de l'importation des produits visés à l'article 1^{er} dudit règlement, les taux des droits du tarif douanier commun sont perçus. Toutefois, pour les produits visés au paragraphe 2 de cet article, le droit à l'importation est égal au prix d'intervention valable pour ces produits lors de l'importation et majoré de 55 % diminué du prix à l'importation caf applicable à l'expédition en cause. Toutefois, ce droit ne peut dépasser le taux des droits du tarif douanier.
- (2) En vertu de l'article 10, paragraphe 3, du règlement (CEE) n° 1766/92, les prix à l'importation caf sont calculés sur la base des prix représentatifs pour le produit en question sur le marché mondial.

- (3) Le règlement (CE) n° 1249/96 a fixé des modalités d'application du règlement (CEE) n° 1766/92 en ce qui concerne les droits à l'importation dans le secteur des céréales.
- (4) Les droits à l'importation sont applicables jusqu'à ce qu'une nouvelle fixation entre en vigueur. Ils restent également en vigueur si aucune cotation n'est disponible pour la bourse de référence visée à l'annexe II du règlement (CE) n° 1249/96 au cours des deux semaines précédant la prochaine fixation périodique.
- (5) Afin de permettre le fonctionnement normal du régime des droits à l'importation, il convient de retenir pour le calcul de ces derniers les taux représentatifs de marché constatés au cours d'une période de référence.
- (6) L'application du règlement (CE) n° 1249/96 conduit à fixer les droits à l'importation conformément à l'annexe du présent règlement,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Les droits à l'importation dans le secteur des céréales visés à l'article 10, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 1766/92 sont fixés à l'annexe I du présent règlement sur la base des éléments repris à l'annexe II.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le 16 juillet 2002.

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

Fait à Bruxelles, le 15 juillet 2002.

Par la Commission

J. M. SILVA RODRÍGUEZ

Directeur général de l'agriculture

⁽¹⁾ JO L 181 du 1.7.1992, p. 21.

⁽²⁾ JO L 193 du 29.7.2000, p. 1.

⁽³⁾ JO L 161 du 29.6.1996, p. 125.

⁽⁴⁾ JO L 91 du 6.4.2002, p. 9.

ANNEXE I

Droits à l'importation des produits visés à l'article 10, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 1766/92

Code NC	Désignation des marchandises	Droit à l'importation ⁽²⁾ (en EUR/t)
1001 10 00	Froment (blé) dur de haute qualité	0,00
	de qualité moyenne ⁽¹⁾	0,00
1001 90 91	Froment (blé) tendre, de semence	0,00
1001 90 99	Froment (blé) tendre de haute qualité, autre que de semence ⁽³⁾	0,00
	de qualité moyenne	0,00
	de qualité basse	16,10
1002 00 00	Seigle	29,04
1003 00 10	Orge, de semence	29,04
1003 00 90	Orge, autre que de semence ⁽⁴⁾	29,04
1005 10 90	Maïs de semence autre qu'hybride	52,90
1005 90 00	Maïs, autre que de semence ⁽⁵⁾	52,90
1007 00 90	Sorgho à grains autre qu'hybride d'ensemencement	39,13

⁽¹⁾ Pour le blé dur ne remplissant pas la qualité minimale pour le blé dur de qualité moyenne, visée à l'annexe I du règlement (CE) n° 1249/96, le droit applicable est celui fixé pour le froment (blé) tendre de qualité basse.

⁽²⁾ Pour les marchandises arrivant dans la Communauté par l'océan Atlantique ou via le canal de Suez [article 2, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1249/96], l'importateur peut bénéficier d'une diminution des droits de:

— 3 EUR/t, si le port de déchargement se trouve en mer Méditerranée, ou de

— 2 EUR/t, si le port de déchargement se trouve en Irlande, au Royaume-Uni, au Danemark, en Suède, en Finlande ou sur la côte atlantique de la péninsule Ibérique.

⁽³⁾ L'importateur peut bénéficier d'une réduction forfaitaire de 14 EUR/t lorsque les conditions établies à l'article 2, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 1249/96 sont remplies.

⁽⁴⁾ L'importateur peut bénéficier d'une réduction forfaitaire de 8 EUR/t lorsque les conditions établies à l'article 2, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 1249/96 sont remplies.

⁽⁵⁾ L'importateur peut bénéficier d'une réduction forfaitaire de 24 EUR/t lorsque les conditions établies à l'article 2, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 1249/96 sont remplies.

ANNEXE II

Éléments de calcul des droits

(période du 28.6.2002 au 12.7.2002)

1. Moyennes sur la période des deux semaines précédant le jour de la fixation:

Cotations boursières	Minneapolis	Kansas City	Chicago	Chicago	Minneapolis	Minneapolis	Minneapolis
Produit (% protéines à 12 % humidité)	HRS2. 14 %	HRW2. 11,5 %	SRW2	YC3	HAD2	qualité moyenne (*)	US barley 2
Cotation (EUR/t)	128,14	126,02	118,30	90,68	178,43 (**)	168,43 (**)	102,63 (**)
Prime sur le Golfe (EUR/t)	—	22,89	10,97	11,88	—	—	—
Prime sur Grands Lacs (EUR/t)	22,33	—	—	—	—	—	—

(*) Prime négative d'un montant de 10 EUR/t [article 4, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1249/96].

(**) Fob Duluth.

2. Frets/frais: Golfe du Mexique-Rotterdam: 11,67 EUR/t. Grands Lacs-Rotterdam: 25,36 EUR/t.

3. Subventions visées à l'article 4, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (CE) n° 1249/96: 0,00 EUR/t (HRW2)
0,00 EUR/t (SRW2).

RÈGLEMENT (CE) N° 1289/2002 DE LA COMMISSION
du 15 juillet 2002
fixant le prix du marché mondial du coton non égrené

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le protocole n° 4 concernant le coton, annexé à l'acte d'adhésion de la Grèce, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1050/2001 du Conseil ⁽¹⁾,

vu le règlement (CE) n° 1051/2001 du Conseil du 22 mai 2001 relatif à l'aide à la production de coton ⁽²⁾, et notamment son article 4,

considérant ce qui suit:

- (1) Suivant l'article 4 du règlement (CE) n° 1051/2001, un prix du marché mondial du coton non égrené est déterminé périodiquement à partir du prix du marché mondial constaté pour le coton égrené en tenant compte du rapport historique entre le prix retenu pour le coton égrené et celui calculé pour le coton non égrené. Ce rapport historique a été établi à l'article 2, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1591/2001 de la Commission du 2 août 2001, portant modalités d'application du régime d'aide pour le coton ⁽³⁾. Dans le cas où le prix du marché mondial ne peut pas être ainsi déterminé, ce prix est établi sur la base du dernier prix déterminé.
- (2) Aux termes de l'article 5 du règlement (CE) n° 1051/2001, le prix du marché mondial du coton non égrené est déterminé pour un produit répondant à certaines caractéristiques et en tenant compte des offres et des cours les plus favorables sur le marché mondial entre ceux qui sont considérés comme représentatifs de la

tendance réelle du marché. Aux fins de cette détermination, il est tenu compte d'une moyenne des offres et des cours constatés sur une ou plusieurs bourses européennes représentatives pour un produit rendu caf dans un port situé dans la Communauté et provenant de différents pays fournisseurs considérés comme étant les plus représentatifs pour le commerce international. Toutefois, des adaptations de ces critères pour la détermination du prix du marché mondial du coton égrené sont prévues pour tenir compte des différences justifiées par la qualité du produit livré ou par la nature des offres et des cours. Ces adaptations sont fixées à l'article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1591/2001.

- (3) L'application des critères visés ci-dessus conduit à fixer le prix du marché mondial du coton non égrené au niveau indiqué ci-après,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le prix du marché mondial du coton non égrené, visé à l'article 4 du règlement (CE) n° 1051/2001, est fixé à 22,632 EUR/100 kg.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le 16 juillet 2002.

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

Fait à Bruxelles, le 15 juillet 2002.

Par la Commission
J. M. SILVA RODRÍGUEZ
Directeur général de l'agriculture

⁽¹⁾ JO L 148 du 1.6.2001, p. 1.

⁽²⁾ JO L 148 du 1.6.2001, p. 3.

⁽³⁾ JO L 210 du 3.8.2001, p. 10.

DIRECTIVE 2002/63/CE DE LA COMMISSION

du 11 juillet 2002

fixant des méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les produits d'origine végétale et animale et abrogeant la directive 79/700/CEE

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

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 76/895/CEE du Conseil du 23 novembre 1976 concernant la fixation de teneurs maximales pour les résidus de pesticides sur et dans les fruits et légumes ⁽¹⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 2000/57/CE de la Commission ⁽²⁾, et notamment son article 6,

vu la directive 86/362/CEE du Conseil du 24 juillet 1986 concernant la fixation de teneurs maximales pour les résidus de pesticides sur et dans les céréales ⁽³⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 2002/42/CE de la Commission ⁽⁴⁾, et notamment son article 8,

vu la directive 86/363/CEE du Conseil du 24 juillet 1986 concernant la fixation de teneurs maximales pour les résidus de pesticides sur et dans les denrées alimentaires d'origine animale ⁽⁵⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 2002/42/CE, et notamment son article 8,

vu la directive 90/642/CEE du Conseil du 27 novembre 1990 concernant la fixation de teneurs maximales pour les résidus de pesticides sur ou dans certains produits d'origine végétale, y compris les fruits et légumes ⁽⁶⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 2002/42/CE, et notamment son article 6,

considérant ce qui suit:

- (1) Les directives 76/895/CEE, 86/362/CEE, 86/363/CEE et 90/642/CEE prévoient des inspections et contrôles officiels pour garantir le respect des teneurs maximales pour les résidus de pesticides dans et sur les produits d'origine végétale et animale. Elles prévoient également que la Commission peut adopter des méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons.
- (2) Des méthodes de prélèvement d'échantillons pour les résidus de pesticides dans les fruits et légumes avaient été définies par la directive 79/700/CEE de la Commission du 24 juillet 1979 fixant des méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les fruits et légumes ⁽⁷⁾.

- (3) Il convient de mettre à jour ces méthodes pour tenir compte des progrès techniques et établir des méthodes de prélèvement des échantillons de résidus de pesticides dans les produits d'origine animale ainsi que dans d'autres produits d'origine végétale.
- (4) La commission du *Codex Alimentarius* a mis au point et agréé des méthodes de prélèvement d'échantillons en vue de déterminer si les résidus de pesticides respectent les limites maximales de résidus (LMR) ⁽⁸⁾. La Communauté a défendu et avalisé les méthodes recommandées. Il convient de remplacer les dispositions actuelles en matière de prélèvement d'échantillons par celles qui ont été mises au point et agréées par la commission du *Codex Alimentarius*.
- (5) La directive 79/700/CEE doit donc être abrogée et remplacée par la présente directive.
- (6) Les mesures prévues dans la présente directive sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

Les dispositions de la présente directive s'appliquent au prélèvement d'échantillons de produits d'origine végétale ou animale afin de déterminer le niveau de résidus de pesticides aux fins des directives 76/895/CEE, 86/362/CEE, 86/363/CEE et 90/642/CEE et elles n'affectent pas la stratégie d'échantillonnage ni les niveaux et la fréquence des échantillonnages tels que prévus aux annexes III et IV de la directive 96/23/CE du Conseil ⁽⁹⁾ relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits.

Article 2

Les États membres prescrivent que les prélèvements d'échantillons effectués en vue des contrôles prévus à l'article 6 de la directive 76/895/CEE, à l'article 8 de la directive 86/362/CEE, à l'article 8 de la directive 86/363/CEE et à l'article 6 de la directive 90/642/CEE doivent être conformes aux méthodes décrites à l'annexe de la présente directive.

⁽¹⁾ JO L 340 du 9.12.1976, p. 26.⁽²⁾ JO L 244 du 29.9.2000, p. 76.⁽³⁾ JO L 221 du 7.8.1986, p. 37.⁽⁴⁾ JO L 134 du 22.5.2002, p. 36.⁽⁵⁾ JO L 221 du 7.8.1986, p. 43.⁽⁶⁾ JO L 350 du 14.12.1990, p. 71.⁽⁷⁾ JO L 207 du 15.8.1979, p. 26.⁽⁸⁾ Document CAC/GL 33-1999 de la commission du *Codex Alimentarius*. FAO, Rome. ftp://ftp.fao.org/codex/standard/volume2a/en/GL_033e.pdf.⁽⁹⁾ JO L 125 du 23.5.1996, p. 10.

Article 3

La directive 79/700/CEE est abrogée.

Les références faites à la directive abrogée s'entendent comme faites à la présente directive.

Article 4

1. Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard le 1^{er} janvier 2003. Ils en informent immédiatement la Commission.

2. Lorsque les États membres adoptent les dispositions visées au premier alinéa, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou elles sont accompagnées d'une telle réf-

rence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont à arrêter par les États membres.

Article 5

La présente directive entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Fait à Bruxelles, le 11 juillet 2002.

Par la Commission

David BYRNE

Membre de la Commission

ANNEXE

MÉTHODES DE PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS SUR LES PRODUITS D'ORIGINE VÉGÉTALE ET ANIMALE EN VUE DE LA DÉTERMINATION DES NIVEAUX DE RÉSIDUS DE PESTICIDES POUR CONTRÔLER LE RESPECT DES LMR

1. OBJECTIF

Les échantillons destinés au contrôle officiel des niveaux de résidus de pesticides sur et dans les céréales, les fruits et les légumes sont prélevés conformément aux méthodes décrites ci-après.

Ces procédures d'échantillonnage doivent permettre d'obtenir un échantillon représentatif d'un lot à analyser pour déterminer si les limites maximales de résidus (LMR) de pesticides établies dans les annexes des directives 76/895/CEE, 86/362/CEE, 86/363/CEE et 90/642/CEE du Conseil et, en l'absence de LMR communautaires, d'autres LMR comme celles qui ont été fixées par la commission du *Codex Alimentarius* sont respectées. Les méthodes et procédures définies comprennent celles qui ont été recommandées par la commission du *Codex Alimentarius*.

2. PRINCIPES

Les LMR communautaires sont établies sur la base des données de bonnes pratiques agricoles, et les produits de base ainsi que les aliments qui en sont issus satisfaisant aux LMR sont censés être toxicologiquement admissibles.

La LMR pour un végétal, un œuf ou un produit laitier tient compte du niveau maximal pouvant être présent dans un échantillon composite obtenu à partir de multiples unités de produit traité, elle est censée représenter le taux moyen de résidus dans le lot. La LMR applicable à la viande et à la volaille tient compte du niveau maximal pouvant être présent dans les tissus d'animaux ou d'oiseaux individuels traités.

Par conséquent, les LMR applicables à la viande et à la volaille concernent un échantillon en vrac obtenu à partir d'un échantillon primaire unique, alors que les LMR applicables aux produits végétaux, aux œufs et aux produits laitiers concernent un échantillon en vrac composite obtenu à partir d'un nombre d'échantillons primaires compris entre 1 et 10.

3. DÉFINITION DES NOTIONS

Portion à analyser

Une quantité représentative du matériel prélevé sur l'échantillon à analyser, d'une taille permettant de mesurer la concentration en résidus.

Note: un dispositif de prélèvement d'échantillons peut être utilisé pour retirer la portion à analyser.

Échantillon à analyser

La matière préparée aux fins de l'analyse, à partir de l'échantillon de laboratoire, par séparation de la portion du produit à analyser⁽¹⁾ ⁽²⁾ puis mélangée, broyée, hachée menu, etc. pour prélever des portions à analyser avec le minimum d'erreurs d'échantillonnage.

Note: la préparation de l'échantillon à analyser doit refléter la procédure suivie pour établir les LMR et, par conséquent, la portion du produit à analyser peut comprendre des parties qui ne sont pas normalement consommées.

Échantillon en vrac

Pour les produits autres que la viande et la volaille, total combiné et soigneusement mélangé des échantillons primaires prélevés dans un lot. Pour la viande et la volaille, échantillons primaires considérés comme équivalant à l'échantillon en vrac.

Notes: a) Les échantillons primaires doivent fournir suffisamment de matière pour que tous les échantillons de laboratoire puissent être prélevés sur l'échantillon en vrac.

b) Lorsque des échantillons de laboratoire distincts sont préparés durant la collecte de l'échantillon/des échantillons primaires, l'échantillon en vrac est la somme théorique des échantillons de laboratoire au moment du prélèvement des échantillons dans le lot.

Échantillon de laboratoire

Échantillon envoyé au laboratoire ou reçu par ce dernier. Quantité représentative de matière prélevée dans l'échantillon en vrac.

Notes: a) Un échantillon de laboratoire peut être constitué par la totalité ou une partie de l'échantillon en vrac.

b) Les unités ne doivent être ni découpées ni brisées pour produire l'échantillon/les échantillons de laboratoire, sauf dans les cas où la subdivision des unités est spécifiée au tableau 3.

c) Des doubles des échantillons de laboratoire peuvent être préparés.

⁽¹⁾ Classification communautaire des denrées alimentaires: annexe I de la directive 86/362/CEE et annexe I de la directive 86/363/CEE, toutes les deux modifiées par la directive 93/57/CEE (JO L 211 du 23.8.1993, p. 1), et annexe de la directive 90/642/CEE, modifiée par la directive 95/38/CE (JO L 197 du 22.8.1995, p. 14).

⁽²⁾ Partie des produits à laquelle des limites maximales s'appliquent: annexe I de la directive 90/642/CEE, modifiée par la directive 93/58/CEE (JO L 211 du 23.8.1993, p. 6).

Lot

Quantité de matière à usage alimentaire livrée en une seule fois et ayant — du moins à la connaissance de la personne habilitée à l'échantillonnage — des caractéristiques uniformes telles que même origine, même producteur, même variété, même emballer, même type de conditionnement, même marque, même expéditeur, etc. Un lot suspect est un lot qui, pour une raison quelconque, est soupçonné de contenir un résidu en quantité excessive. Un lot non suspect est un lot pour lequel il n'y a pas de raison de penser qu'il contient des résidus en quantité excessive.

- Notes:
- a) Lorsqu'une livraison est composée de lots qui peuvent être identifiés comme provenant de différents cultivateurs, etc., chaque lot doit être considéré séparément.
 - b) Une livraison peut comprendre un ou plusieurs lots.
 - c) Lorsque la taille ou les limites de chaque lot d'une expédition ne sont pas clairement fixées, chaque wagon, camion ou cargaison d'une série peut être considéré comme un lot distinct.
 - d) Un lot peut être mélangé par des processus de calibrage ou de fabrication, par exemple.

Échantillon primaire

Une ou plusieurs unités prélevées en un seul endroit dans le lot.

- Notes:
- a) L'endroit du lot où l'échantillon primaire est prélevé devrait être choisi de préférence de façon totalement aléatoire; si cela n'est matériellement pas possible, l'endroit devrait être choisi de façon aléatoire dans les parties accessibles du lot.
 - b) Le nombre d'unités requises pour constituer un échantillon primaire est déterminé par la taille minimale et par le nombre des échantillons de laboratoire requis.
 - c) Pour les produits d'origine végétale, les œufs et les produits laitiers, lorsque plusieurs échantillons sont prélevés sur un lot, chaque échantillon primaire devrait contribuer dans une même proportion à l'échantillon en vrac.
 - d) Lorsque les unités sont de taille moyenne ou grande et que le mélange des échantillons en vrac ne permettrait pas d'obtenir des échantillons de laboratoire plus représentatif, ou que les unités (par exemple œufs, fruits à chair tendre) pourraient être endommagées par le mélange, elles peuvent être réparties de manière aléatoire entre les sous-échantillons de laboratoire au moment du prélèvement de l'échantillon/des échantillons primaires.
 - e) Lorsque les échantillons primaires sont prélevés à plusieurs reprises au cours du chargement ou du déchargement d'un lot, «l'endroit» du prélèvement est en fait un point dans le temps.
 - f) Les unités ne doivent être ni découpées ni brisées pour obtenir l'échantillon/les échantillons primaires, sauf si la subdivision des unités est spécifiée au tableau 3.

Échantillon

Une ou plusieurs unités sélectionnées dans une population d'unités ou une portion de matière sélectionnée dans une quantité plus importante. Dans le cadre de ces recommandations, un échantillon représentatif devrait représenter le lot, l'échantillon en vrac, l'animal, etc. sur le plan de la teneur en résidus de pesticides, et pas nécessairement par rapport à d'autres caractéristiques.

Échantillonnage

Procédure utilisée pour prélever et constituer un échantillon.

Dispositif d'échantillonnage

- i) Instrument tel que cuillère, louche, sonde, couteau ou fourchette utilisé pour prélever une unité d'un produit en vrac ou de paquets (tels que tonneaux, gros fromages) ou d'unités de viande ou de volaille qui sont trop grands pour être utilisés comme échantillons primaires.
- ii) Un instrument tel qu'un diviseur d'échantillons utilisé pour préparer un échantillon de laboratoire à partir d'un échantillon en vrac ou pour préparer une portion à analyser d'un échantillon d'analyse.

- Notes:
- a) Des dispositifs d'échantillonnage spécifiques sont décrits dans les normes ISO ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾ et FIL/IDF ⁽⁶⁾.
 - b) Pour les matériaux tels que les feuilles en vrac, la main de l'agent habilité à l'échantillonnage peut être considérée comme un dispositif d'échantillonnage.

⁽³⁾ Organisation internationale de normalisation, 1979. Norme ISO 950: céréales — prélèvement d'échantillons (en grains).

⁽⁴⁾ Organisation internationale de normalisation, 1979. Norme ISO 951: légumineuses conditionnées — prélèvement d'échantillons.

⁽⁵⁾ Organisation internationale de normalisation, 1980. Norme ISO 1839: prélèvement d'échantillons — thé.

⁽⁶⁾ Fédération internationale de la laiterie, 1995. Norme FIL/IDF 50C: lait et produits laitiers — modes d'échantillonnage.

Agent habilité à l'échantillonnage

Une personne formée aux procédures d'échantillonnage et, le cas échéant, habilitée par les autorités compétentes à prélever des échantillons.

Note: L'agent habilité à l'échantillonnage est responsable de toutes les procédures, jusque et y compris la préparation, l'emballage et l'expédition de l'échantillon/des échantillons de laboratoire. Il doit être conscient que le respect le plus rigoureux des procédures d'échantillonnage spécifiées s'impose, il doit fournir une documentation complète pour les échantillons et il devrait collaborer étroitement avec le laboratoire.

Taille de l'échantillon

Le nombre d'unités, ou la quantité de matière, qui constitue l'échantillon.

Unité

La plus petite portion d'un lot qui doit être prélevée pour constituer la totalité ou une partie d'un échantillon primaire.

Note: les unités se définissent comme suit:

- a) fruits et légumes frais. Chaque fruit, légume ou grappe naturelle de ceux-ci (raisins, par exemple) constitue une unité, sauf s'ils sont de petite taille. Les unités de petits produits emballés peuvent être identifiées comme au point d). Lorsqu'un dispositif d'échantillonnage peut être utilisé sans endommager le matériel, il peut servir à constituer des unités. Les œufs et les fruits ou légumes frais ne peuvent être ni coupés ni brisés pour produire des unités;
- b) gros animaux ou parties ou organes de ceux-ci. Une portion, ou la totalité, d'une partie de l'organe spécifié constitue une unité. Les parties ou organes peuvent être coupés pour former des unités;
- c) petits animaux ou parties ou organes de ceux-ci. Chaque animal entier ou chaque partie d'organe complet peut constituer une unité. Si elles sont emballées, les unités peuvent être identifiées comme au point d). Lorsqu'un dispositif d'échantillonnage peut être utilisé sans affecter les résidus, il peut servir à constituer des unités;
- d) matériels emballés. Le conditionnement individuel le plus petit doit être considéré comme une unité. Lorsque les plus petits conditionnements sont encore très volumineux, ils doivent être échantillonnés comme des produits en vrac, comme au point e). Lorsque les plus petits conditionnements sont très petits, un lot de petits conditionnements peut constituer une unité;
- e) matériels en vrac et gros conditionnements (tels que tonneaux, fromages, etc.) qui sont individuellement trop volumineux pour constituer des échantillons primaires. Les unités sont constituées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage.

4. PROCÉDURES D'ÉCHANTILLONNAGE (7)

4.1. Précautions à prendre

Il convient d'éviter toute contamination ou détérioration des échantillons à tous les stades, étant donné que les résultats des analyses peuvent en être affectés. Chaque lot soumis au contrôle du respect des dispositions doit être échantillonné séparément.

4.2. Collecte d'échantillons primaires

Le nombre minimal d'échantillons primaires à prélever d'un lot figure au tableau 1, ou au tableau 2 dans le cas d'un lot de viande ou de volaille suspect. Chaque échantillon primaire devrait être prélevé à un endroit du lot choisi de manière aléatoire, dans la mesure du possible. Les échantillons primaires doivent être constitués de suffisamment de matière pour fournir l'échantillon/les échantillons de laboratoire à prélever du lot.

Note: les dispositifs nécessaires à l'échantillonnage des céréales (8), des légumineuses (9) et du thé (10) sont décrits dans les recommandations ISO; pour les produits laitiers (11) ils sont décrits par la FIL.

Tableau 1

Nombre minimal d'échantillons primaires à prélever d'un lot

	Nombre minimal d'échantillons primaires à prélever du lot
a) Viande et volaille	
Lot non suspect	1
Lot suspect	Déterminé conformément au tableau 2

(7) Il est possible d'adopter les recommandations ISO pour l'échantillonnage des céréales (voir note 3 de bas de page) ou d'autres produits expédiés en vrac, si nécessaire.

(8) Organisation internationale de normalisation, 1979. Norme ISO 950: céréales — prélèvement d'échantillons (en grains).

(9) Organisation internationale de normalisation, 1979. Norme ISO 951: légumineuses conditionnées — prélèvement d'échantillons.

(10) Organisation internationale de normalisation, 1980. Norme ISO 1839: prélèvement d'échantillons — thé.

(11) Fédération internationale de la laiterie, 1995. Norme FIL/IDF 50C: lait et produits laitiers — modes d'échantillonnage.

	Nombre minimal d'échantillons primaires à prélever du lot
b) Autres produits	
i) Produits, conditionnés ou en vrac, dont on peut penser qu'ils sont bien mélangés ou bien homogènes	1 (un lot peut être mélangé par des processus de calibrage ou de fabrication, par exemple)
ii) Produits, conditionnés ou en vrac, qui peuvent ne pas être bien mélangés ou bien homogènes	Pour les produits constitués de grandes unités, s'agissant de produits alimentaires de base d'origine végétale uniquement, le nombre minimal d'échantillons primaires doit correspondre au nombre minimal d'unités exigées pour l'échantillon de laboratoire (tableau 4)
Ou	
Poids du lot (en kg)	
< 50	3
50-500	5
> 500	10
Ou	
Nombre de boîtes, de cartons ou d'autres récipients du lot	
1-25	1
26-100	5
> 100	10

Tableau 2

Nombre d'échantillons primaires sélectionnés de manière aléatoire pour avoir la probabilité de trouver au moins un échantillon non conforme dans un lot de viande ou de volaille, pour une incidence donnée de résidus non conformes dans le lot

Incidence des résidus non conformes dans le lot	Nombre minimal d'échantillons (n _i) nécessaires pour détecter un résidu non conforme avec une probabilité de:		
	90 %	95 %	99 %
%			
90	1	—	2
80	—	2	3
70	2	3	4
60	3	4	5
50	4	5	7

Incidence des résidus non conformes dans le lot	Nombre minimal d'échantillons (n_0) nécessaires pour détecter un résidu non conforme avec une probabilité de:		
	5	6	9
40	5	6	9
35	6	7	11
30	7	9	13
25	9	11	17
20	11	14	21
15	15	19	29
10	22	29	44
5	45	59	90
1	231	299	459
0,5	460	598	919
0,1	2 301	2 995	4 603

Notes: a) Le tableau suppose un échantillonnage aléatoire.

- b) Lorsque le nombre d'échantillons primaires indiqué dans le tableau 2 est supérieur d'environ 10 % au nombre d'unités contenues dans le lot total, le nombre d'échantillons primaires peut être inférieur et doit être calculé comme suit:

$$n = n_0 / ((1 + (n_0 - 1)) / N)$$

où

n = le nombre minimal d'échantillons primaires à prélever

n_0 = le nombre d'échantillons primaires figurant au tableau 2

N = le nombre d'unités pouvant donner un échantillon primaire dans le lot.

- c) Lorsqu'un seul échantillon primaire est prélevé, la probabilité de détecter un échantillon non conforme est analogue à l'incidence des résidus non conformes.
- d) Pour déterminer avec exactitude les probabilités ou d'autres possibilités de probabilité, ou une incidence différente des échantillons non conformes, le nombre d'échantillons à prélever peut se calculer au moyen de la formule suivante:

$$1 - p = (1 - i)^n$$

où p est la probabilité et i l'incidence des résidus non conformes présents dans le lot (tous deux exprimés en fractions et non en pourcentages) et où n est le nombre d'échantillons.

4.3. Préparation de l'échantillon en vrac

Les procédures concernant la viande et la volaille sont décrites au tableau 3. Chaque échantillon primaire est considéré comme un échantillon en vrac distinct.

Les procédures concernant les produits d'origine végétale, les œufs ou les produits laitiers sont décrites aux tableaux 4 et 5. Les échantillons primaires devraient être combinés et bien mélangés si possible pour constituer l'échantillon en vrac.

S'il n'est pas possible de procéder à un mélange pour constituer l'échantillon en vrac, on peut suivre la procédure suivante. Lorsque les unités peuvent être endommagées (les résidus pouvant ainsi être affectés) par les opérations de mélange ou de subdivision de l'échantillon en vrac ou lorsque de grandes unités ne peuvent être mélangées pour donner une distribution des résidus plus uniforme les unités devraient être réparties de manière aléatoire entre des échantillons de laboratoire subdivisés au moment du prélèvement des échantillons primaires. Dans ce cas, le résultat à utiliser devrait être la moyenne des résultats valables tirés de l'analyse des échantillons de laboratoire.

Tableau 3

Viande et volaille: description des échantillons primaires et taille minimale des échantillons de laboratoire

	Classification du produit (1)	Exemples	Nature de l'échantillon primaire à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
Produits alimentaires primaires d'origine animale				
1.	Viandes de mammifères <i>Note:</i> pour le contrôle de conformité avec les LMR des pesticides liposolubles, les échantillons doivent être prélevés selon la section 2 visée ci-dessous			
1.1.	Gros mammifères, carcasse entière ou demi-carcasse, habituellement ≥ 10 kg	Bovins, ovins, porcins	Diaphragme entier ou partie du diaphragme, complété, le cas échéant, par le muscle cervical	0,5 kg
1.2.	Petits mammifères, carcasse entière	Lapins	Carcasse entière ou pattes de derrière	0,5 kg, unité débarrassée de la peau et des os
1.3.	Morceaux de viande de mammifères, individuels frais/réfrigérés/congelés, emballés ou non	Quartiers, côtes, steaks, épaules	Unité(s) entière(s) ou portion d'une unité importante	0,5 kg, unité débarrassée des os
1.4.	Morceaux de viande de mammifères, congelés en vrac	Quartiers, côtes	Soit une portion congelée prélevée dans un récipient, soit la totalité (ou des portions) de morceaux individuels	0,5 kg, unité débarrassée des os
2.	Graisses de mammifères, y compris la graisse de la carcasse <i>Note:</i> des échantillons de graisse prélevés comme décrit aux sections 2.1, 2.2 et 2.3 peuvent être utilisés pour déterminer la conformité de la graisse, ou du produit tout entier, avec les LMR correspondantes			
2.1.	Gros mammifères à l'abattage, carcasse entière ou demi-carcasse, habituellement ≥ 10 kg	Bovins, ovins, porcins	Graisse de rognons, graisse abdominale ou sous-cutanée prélevée sur un seul animal	0,5 kg
2.2.	Petits mammifères à l'abattage, carcasse entière ou demi-carcasse < 10 kg		Graisse abdominale ou sous-cutanée prélevée sur un ou plusieurs animaux	0,5 kg
2.3.	Morceaux de viande de mammifères	Pattes, côtes, steaks	Soit graisse visible, prélevée sur une ou plusieurs unités, soit unité(s) entière(s) ou portions d'unité(s) entière(s), là où la graisse ne peut être détachée	0,5 kg 2 kg
2.4.	Tissu graisseux de mammifères en vrac		Unités prélevées avec un dispositif d'échantillonnage en 3 endroits au moins	0,5 kg
3.	Abats de mammifères			
3.1.	Foies de mammifères, frais/réfrigérés/congelés		Foie(s) entier(s), ou partie de foie	0,4 kg

	Classification du produit (1)	Exemples	Nature de l'échantillon primaire à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
3.2.	Rognons de mammifères, frais/réfrigérés/congelés		Un ou les deux reins, prélevés sur un ou deux animaux	0,2 kg
3.3.	Cœurs de mammifères, frais/réfrigérés/congelés		Cœur(s) entier(s) ou portion du ventricule seulement si le cœur est gros	0,4 kg
3.4.	Autres abats de mammifères, frais/réfrigérés/congelés		Partie ou unité entière provenant d'un ou de plusieurs animaux ou coupe transversale prélevée sur le produit congelé en vrac	0,5 kg
4.	Viandes de volaille <i>Note:</i> pour le contrôle de conformité avec les LMR des pesticides liposolubles, les échantillons doivent être prélevés selon la section 5 visée ci-dessous			
4.1.	Carcasses de grands volatiles > 2 kg	Dinde, oie, coq, chapon et canard	Cuisses, pilons ou chair autre que le blanc	0,5 kg, unité débarassée de la peau et des os
4.2.	Carcasses de volatiles moyens, 500 g-2 kg	Poule, pintade, poulet	Cuisses, pilons ou chair autre que le blanc provenant d'au moins 3 volatiles	0,5 kg, unité débarassée de la peau et des os
4.3.	Carcasses de volatiles moyens, carcasse < 500 g	Caille, pigeon	Carcasses d'au moins 6 volatiles	0,2 kg de tissu musculaire
4.4.	Morceaux de volatiles, frais/réfrigérés/congelés, emballés pour la vente au détail ou en gros	Pattes, quartiers, poitrines et ailes	Unités emballées, ou morceaux individuels	0,5 kg unité débarassée de la peau et des os
5.	Graisses de volaille, y compris la graisse de la carcasse <i>Note:</i> des échantillons de graisse prélevés comme décrit aux sections 5.1 et 5.2 peuvent être utilisés pour déterminer la conformité de la graisse ou du produit tout entier avec les LMR correspondantes			
5.1.	Volatiles à l'abattage, carcasses entières ou parties de carcasse	Poulets, dindes	Unités de graisse abdominale prélevée sur au moins 3 volatiles	0,5 kg
5.2.	Morceaux de chair de volatiles	Pattes, blancs de volaille	Soit graisse visible, prélevée sur la (les) unité(s) soit unité(s) entière(s) ou portions d'unité(s) entière(s), lorsque la graisse n'est pas détachable	0,5 kg 2 kg
5.3.	Tissu graisseux en vrac de volatiles		Unités prélevées avec un dispositif d'échantillonnage en 3 endroits au moins	0,5 kg

	Classification du produit ⁽¹⁾	Exemples	Nature de l'échantillon primaire à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
6.	Abats de volaille			
6.1.	Abats de volaille comestibles, à l'exception du foie gras d'oie ou de canard et de produits analogues de grande valeur		Unités prélevées sur au moins 6 volatiles, ou coupe transversale prélevée dans un récipient	0,2 kg
6.2.	Foie gras d'oie ou de canard et produits analogues de grande valeur		Unité prélevée sur un volatile ou sur un récipient	0,05 kg

Aliments transformés, d'origine animale

7.	Produits alimentaires secondaires d'origine animale, viandes séchées Produits comestibles dérivés d'origine animale, graisses animales transformées, y compris les graisses fondues ou extraites Produits alimentaires manufacturés (à un seul ingrédient) d'origine animale, avec ou sans agent de conditionnement ou avec ou sans ingrédients secondaires tels qu'agents aromatisants, épices et condiments, et qui sont normalement préemballés et prêts à la consommation, avec ou sans cuisson Produits alimentaires manufacturés (à plusieurs ingrédients) d'origine animale, un aliment à plusieurs ingrédients composé d'ingrédients, à la fois d'origine animale et végétale, figurera dans cette rubrique si le ou les ingrédients d'origine animale prédominent			
7.1.	Viande de mammifères ou de volaille hachée, cuite, mise en conserve, produits séchés, ou autrement traités, y compris les produits à ingrédients multiples	Jambon, saucisses, bœuf haché, pâté de volaille	Unités emballées, ou section transversale représentative prélevée dans un récipient, ou unité(s) (y compris, le cas échéant, jus), prélevée(s) à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 kg ou 2 kg si la teneur en graisse est < 5 %

⁽¹⁾ Classification communautaire des denrées alimentaires: annexe I de la directive 86/362/CEE et annexe I de la directive 86/363/CEE, toutes les deux modifiées par la directive 93/57/CEE (JO L 211 du 23.8.1993, p. 1), et annexe de la directive 90/642/CEE, modifiée par la directive 95/38/CE (JO L 197 du 22.8.1995, p. 14).

Tableau 4

Produits d'origine végétale: description des échantillons primaires et taille minimale des échantillons de laboratoire

	Classification du produit ⁽¹⁾	Exemples	Nature des échantillons primaires à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
1.	Tous les fruits frais Tous les légumes frais, y compris pommes de terre et betteraves à sucre, à l'exclusion des plantes aromatiques			
1.1.	Produits frais de petite taille, poids unitaire < 25 g	Baies, pois, olives	Unités entières ou emballages ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	1 kg
1.2.	Produits frais de taille moyenne, poids unitaire de 25-250 g en général	Pommes, oranges	Unités entières	1 kg (au moins 10 unités)
1.3.	Produits frais, de grande taille, poids unitaire > 250 g en général	Choux, concombres, raisins (grappes)	Unités entières	2 kg (au moins 5 unités)

	Classification du produit ⁽¹⁾	Exemples	Nature des échantillons primaires à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
2.	Légumineuses	Fèves, déshydratées; pois, déshydratés		1 kg
	Céréales	Riz, blé		1 kg
	Fruits à coques d'arbres	À l'exception des noix de coco		1 kg
		Noix de coco		5 unités
	Graines oléagineuses	Arachides		0,5 kg
	Graines pour boissons et confiseries	Grains de café		0,2 kg
3.	Fines herbes	Persil frais	Unités entières	0,5 kg
		Autres fines herbes, fraîches		0,2 kg
	<i>(pour les fines herbes séchées, voir la section 4 du présent tableau)</i>			
	Épices	Séchées	Unités entières ou unités prélevées avec un dispositif d'échantillonnage	0,1 kg

Aliments transformés d'origine végétale

4.	<p>Produits alimentaires secondaires d'origine végétale, fruits séchés, légumes, fines herbes, produits céréaliers moulus</p> <p>Produits dérivés d'origine végétale, thés, plantes pour infusions, huiles végétales, jus et produits divers, par exemple, olives transformées et mélasse d'agrumes</p> <p>Produits manufacturés (à un seul ingrédient), d'origine végétale, avec ou sans agent de conditionnement ou avec ou sans ingrédients secondaires, tels qu'agents aromatisants, épices et condiments, et qui sont normalement préemballés et prêts à la consommation avec ou sans cuisson</p> <p>Produits manufacturés (à plusieurs ingrédients) d'origine végétale, y compris les produits comprenant des ingrédients d'origine animale dans lesquels le ou les ingrédients d'origine végétale prédominent, pains et autres produits céréaliers cuits</p>			
4.1.	Produits à valeur unitaire élevée		Emballages ou unités prélevés à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,1 kg ⁽²⁾
4.2.	Produits solides à faible densité en vrac	Houblons, thé, plantes à infusion	Unités emballées ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,2 kg
4.3.	Autres produits solides	Pain, farine, fruit sec	Emballages ou autres unités entières ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 kg
4.4.	Produits liquides	Huiles végétales, jus	Unités emballées ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 l ou 0,5 kg

⁽¹⁾ Classification communautaire des denrées alimentaires: annexe I de la directive 86/362/CEE et annexe I de la directive 86/363/CEE, toutes les deux modifiées par la directive 93/57/CEE (JO L 211 du 23.8.1993, p. 1), et annexe de la directive 90/642/CEE, modifiée par la directive 95/38/CE (JO L 197 du 22.8.1995, p. 14).

⁽²⁾ Il est possible de prélever un échantillon de laboratoire plus petit, mais la raison de procéder ainsi doit être notée dans la fiche d'échantillonnage.

Tableau 5

Œufs et produits laitiers: description des échantillons primaires et taille minimale des échantillons de laboratoire

	Classification du produit (*)	Exemples	Nature des échantillons primaires à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
Produits alimentaires primaires d'origine animale				
1.	Œufs de volailles			
1.1.	Œufs, à l'exception des œufs de caille et autres œufs de ce type		Œufs entiers	12 œufs de poule entiers, 6 œufs d'oie ou de cane entiers
1.2.	Œufs de caille et œufs de même type		Œufs entiers	24 œufs entiers
2.	Laits		Unités entières ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 l
Aliments transformés d'origine animale				
3.	<p>Aliments secondaires d'origine animale, produits laitiers secondaires tels que laits écrémés, laits condensés et laits en poudre</p> <p>Produits comestibles dérivés d'origine animale, graisses du lait, produits laitiers dérivés tels que beurres, <i>butteroils</i>, crèmes, crèmes en poudre, caséines, etc.</p> <p>Aliments manufacturés (à un seul ingrédient) d'origine animale, produits laitiers manufacturés tels que yoghourts, fromages</p> <p>Aliments manufacturés (à plusieurs ingrédients) d'origine animale, produits laitiers manufacturés (y compris les produits contenant des ingrédients d'origine végétale dans lesquels le ou les ingrédients d'origine animale prédominent, tels que produits à base de fromage fondu, préparations fromagères, yoghourts aromatisés, lait concentré sucré.</p>			
3.1.	Laits liquides, laits en poudre, laits et crèmes concentrés, crèmes glacées à base laitière, yaourts		Unité(s) emballée(s) ou unité(s) prélevée(s) à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 l (liquide) ou 0,5 kg (solide)
	<p>i) Les laits et crèmes évaporés en vrac doivent être soigneusement mélangés avant l'échantillonnage, les matières adhérent aux parois et au fond du récipient doivent être détachées et le tout doit être vigoureusement agité. Prélever 2 à 3 litres et agiter de nouveau, avant de prélever l'échantillon du laboratoire</p> <p>ii) Les laits en poudre en vrac doivent être échantillonnés de manière aseptique en enfonçant une sonde sèche au cœur de la poudre à une vitesse de pénétration constante</p> <p>iii) Les crèmes en vrac doivent être soigneusement mélangées avec une batte avant le prélèvement d'échantillons, mais en évitant le moussage, le fouettage et le barattage</p>			
3.2.	Beurre et huiles butyriques	Beurre, beurre de sérum, pâtes à tartiner, à faible teneur en matière grasse, contenant des graisses du beurre, huile butyrique anhydre, graisse du lait anhydre	Unités entières ou parties d'unité(s) emballée(s) ou unité(s) prélevée(s) à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,2 kg ou 0,2 l

	Classification du produit ⁽¹⁾	Exemples	Nature des échantillons primaires à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
3.3.	Fromages, y compris fromages fondus			
	Poids unitaire de 0,3 kg ou plus		Unité(s) entière(s) ou unité(s) découpée(s) à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 kg
	Poids unitaire < 0,3 kg			0,3 kg
	Note: pour les fromages circulaires, prélever un morceau en faisant deux entailles à partir du centre du fromage. Pour les fromages rectangulaires, prélever un morceau en faisant deux entailles parallèles aux bords.			
3.4.	Produits à base d'œufs liquides, congelés ou séchés		Unité(s) prélevée(s) de manière aseptique à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 kg

(¹) Classification communautaire des denrées alimentaires: annexe I de la directive 86/362/CEE et annexe I de la directive 86/363/CEE, toutes les deux modifiées par la directive 93/57/CEE (JO L 211 du 23.8.1993, p. 1), et annexe de la directive 90/642/CEE, modifiée par la directive 95/38/CE (JO L 197 du 22.8.1995, p. 14).

4.4. Préparation de l'échantillon de laboratoire

Lorsque le volume de l'échantillon en vrac est plus important que nécessaire pour un échantillon de laboratoire, il doit être divisé de façon à obtenir une portion représentative. Un procédé d'échantillonnage, la division en quatre, ou une autre méthode appropriée de réduction du volume peut être utilisé. Toutefois, les unités de produits végétaux frais et les œufs entiers ne doivent être ni coupés ni divisés. Le cas échéant, des doubles des échantillons de laboratoire doivent être prélevés à ce stade ou peuvent être préparés selon la procédure décrite ci-dessus. Les tailles minimales requises pour les échantillons de laboratoire sont indiquées aux tableaux 3, 4 et 5.

4.5. Fiche d'échantillonnage

L'agent habilité à l'échantillonnage doit noter la nature et l'origine du lot, le nom du propriétaire, du fournisseur ou du transporteur, la date et le lieu de l'échantillonnage et tout autre renseignement pouvant être utile. Tout écart par rapport à la méthode d'échantillonnage recommandée doit être consigné. Un exemplaire signé de la fiche doit accompagner chaque double d'échantillon de laboratoire et un exemplaire doit être conservé par l'agent habilité à l'échantillonnage. Un exemplaire de la fiche d'échantillonnage doit être remis au propriétaire du lot ou à son représentant, qu'il soit destiné ou non à recevoir un échantillon de laboratoire. Si les fiches d'échantillonnage sont établies par ordinateur, elles doivent être remises aux mêmes destinataires et un double vérifiable doit être conservé.

4.6. Conditionnement et envoi des échantillons de laboratoire

L'échantillon de laboratoire doit être placé dans un récipient propre et inerte, qui le protège correctement contre tout risque de contamination, de dommage ou de fuite. Le récipient doit être scellé, solidement étiqueté et la fiche d'accompagnement doit être jointe. Lorsqu'on utilise un code à barres, il est recommandé de fournir aussi les renseignements alphanumériques. L'échantillon doit être envoyé au laboratoire dès que possible. Toute détérioration en cours de transport doit être évitée, par exemple, les échantillons frais doivent être conservés au frais et les échantillons congelés doivent rester congelés. Les échantillons de viande et de volaille doivent être congelés avant l'expédition, à moins qu'ils ne soient transportés au laboratoire avant une éventuelle détérioration.

4.7. Préparation des échantillons à analyser

Il y a lieu d'attribuer à l'échantillon de laboratoire un code particulier qui, de même que la date de réception et la taille de l'échantillon, doit être mentionné sur la fiche d'échantillonnage. La portion du produit à analyser ⁽¹⁾ ⁽²⁾, c'est-à-dire l'échantillon à analyser, devrait être séparée dès que possible. Lorsque le niveau de résidus doit être calculé de façon à inclure des parties qui ne sont pas analysées ⁽¹²⁾, le poids des portions séparées doit être noté.

4.8. Préparation et stockage de la portion à analyser

L'échantillon destiné à l'analyse doit être fractionné, s'il y a lieu, et bien mélangé, pour permettre le prélèvement de portions représentatives aux fins de l'analyse. La taille de la portion soumise à l'analyse doit être fonction de la méthode d'analyse et de l'efficacité du mélange. Les méthodes utilisées pour le fractionnement et pour le mélange doivent être consignées et ne pas avoir d'incidence sur les résidus présents dans l'échantillon à analyser. Le cas échéant, l'échantillon à analyser doit être traité dans des conditions particulières, par exemple, à des températures

(¹) Classification communautaire des denrées alimentaires: annexe I de la directive 86/362/CEE et annexe I de la directive 86/363/CEE, toutes les deux modifiées par la directive 93/57/CEE (JO L 211 du 23.8.1993, p. 1), et annexe de la directive 90/642/CEE, modifiée par la directive 95/38/CE (JO L 197 du 22.8.1995, p. 14).

(²) Partie des produits à laquelle des limites maximales s'appliquent: annexe I de la directive 90/642/CEE, modifiée par la directive 93/58/CEE (JO L 211 du 23.8.1993, p. 6).

(¹²) Par exemple, les noyaux des fruits à noyau ne sont pas analysés, mais la concentration en résidus est calculée en supposant que les noyaux sont inclus mais qu'ils ne contiennent pas de résidus. Voir note 2 de bas de page.

inférieures à zéro, afin de réduire au minimum les effets négatifs. Lorsque le traitement risque d'affecter les résidus et lorsqu'il n'existe pas de solution de rechange praticable, la portion à analyser peut consister en unités entières ou en parties d'unités entières. Si la portion à analyser consiste en un petit nombre d'unités ou de segments, il est vraisemblable qu'elle sera peu représentative de l'échantillon à analyser et un nombre suffisant de portions similaires doit être analysé de manière à indiquer le degré d'incertitude de la valeur moyenne. Si les portions destinées à l'analyse doivent être préalablement stockées, la méthode et la durée du stockage ne doivent pas affecter le niveau des résidus présents. Des portions supplémentaires doivent être prélevées, si nécessaire, en vue de l'analyse de duplication et de confirmation.

4.9. Représentations schématiques

Les représentations schématiques des procédures d'échantillonnage décrites ci-dessus figurent dans le document visé dans la note 8 de la page 30.

5. CRITÈRES DE CONFORMITÉ

Les résultats de l'analyse doivent être obtenus à partir d'un ou plusieurs échantillons de laboratoire prélevés sur un lot et se trouvant dans un état approprié pour l'analyse. Les résultats doivent être corroborés par des données de contrôle de qualité admissibles ⁽¹³⁾. Si un résidu dépasse une LMR, son identité doit être confirmée et sa concentration vérifiée par l'analyse d'une ou plusieurs portions d'analyse supplémentaires prélevées sur l'échantillon ou les échantillons de laboratoire originaux.

La LMR s'applique à l'échantillon en vrac.

Le lot est jugé conforme à une LMR donnée lorsque le ou les résultats de l'analyse ne dépassent pas cette LMR.

Si les résultats obtenus pour l'échantillon en vrac dépassent la LMR, la décision de rejeter le lot doit tenir compte:

- i) des résultats obtenus à partir d'un ou plusieurs échantillons de laboratoire selon le cas, et
- ii) de l'exactitude et de la précision de l'analyse, indiquées par les données relatives au contrôle de la qualité.

⁽¹³⁾ Procédures de contrôle de la qualité pour l'analyse des résidus de pesticides. Document SANCO/3103/2000. Les amendements peuvent être consultés sur le site Internet de la Commission.

II

(Actes dont la publication n'est pas une condition de leur applicabilité)

CONSEIL

DÉCISION DU CONSEIL

du 12 juillet 2002

relative à l'adaptation des parties III et VIII des instructions consulaires communes

(2002/585/CE)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le règlement (CE) n° 789/2001 du Conseil du 24 avril 2001 réservant au Conseil des pouvoirs d'exécution en ce qui concerne certaines dispositions détaillées et modalités pratiques relatives à l'examen des demandes de visa ⁽¹⁾,

vu l'initiative du Royaume de Belgique et du Royaume d'Espagne,

considérant ce qui suit:

- (1) Il convient d'assurer la plus grande harmonisation possible en ce qui concerne le traitement des demandes de visas introduites par les agences de voyages auprès des représentations diplomatiques et consulaires des États membres afin de réduire les risques de *visa shopping* et d'éviter les détournements de procédure.
- (2) Il convient d'introduire dans les instructions consulaires communes des règles qui complètent de façon plus détaillée les modalités de la collaboration et du contrôle des prestataires de services administratifs, des agences de voyages locales et des voyagistes en ce qui concerne le traitement des demandes de visas introduites auprès des représentations diplomatiques et consulaires des États membres.
- (3) L'objectif de la définition des conditions de la collaboration avec les agences de voyages n'est pas d'entraver la libre concurrence entre celles-ci mais uniquement de déterminer les conditions selon lesquelles les représentations diplomatiques et consulaires peuvent collaborer avec les agences de voyages pour pouvoir traiter les demandes de visas.

(4) Conformément aux articles 1^{er} et 2 du protocole sur la position du Danemark annexé au traité sur l'Union européenne et au traité instituant la Communauté européenne, le Danemark ne participe pas à l'adoption de la présente décision et n'est pas lié par celle-ci ni soumis à son application. La présente décision visant à développer l'acquis de Schengen en application des dispositions du titre IV du traité instituant la Communauté européenne, le Danemark, conformément à l'article 5 dudit protocole, décidera, dans un délai de six mois après que le Conseil aura arrêté la présente décision, s'il la transpose ou non dans son droit national.

(5) En ce qui concerne la République d'Islande et le Royaume de Norvège, la présente décision constitue un développement des dispositions de l'acquis de Schengen, développement qui relève de l'article 1^{er}, point B, de la décision 1999/437/CE du Conseil du 17 mai 1999 relative à certaines modalités d'application de l'accord conclu par le Conseil de l'Union européenne et la République d'Islande et le Royaume de Norvège sur l'association de ces États à la mise en œuvre, à l'application et au développement de l'acquis de Schengen ⁽²⁾.

(6) Conformément aux articles 1^{er} et 2 du protocole sur la position du Royaume-Uni et de l'Irlande annexé au traité sur l'Union européenne et au traité instituant la Communauté européenne, ces États membres ne participent pas à l'adoption de la présente décision et ne sont donc pas liés par celle-ci ni soumis à son application,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

Au point 4 de la partie III des instructions consulaires communes, l'alinéa suivant est ajouté:

«La partie VIII.5 contient des règles plus détaillées sur les demandes de visa dont se chargent des prestataires de services administratifs, des agences de voyages et des voyagistes et leurs détaillants.»

⁽¹⁾ JO L 116 du 26.4.2001, p. 2.

⁽²⁾ JO L 176 du 10.7.1999, p. 31.

Article 2

À la partie VIII des instructions consulaires communes, la section suivante est ajoutée:

«5. Demandes de visas dont se chargent des prestataires de services administratifs, des agences de voyages et des voyagistes

La règle générale, en matière de demande de visas, prévoit une entrevue avec le demandeur. Il est néanmoins possible de déroger à ce principe, pour autant que, s'il n'existe aucun doute fondé quant à la bonne foi du demandeur, à l'objet effectif du séjour ou à l'intention de retour vers le pays de provenance, un organisme renommé et digne de confiance qui propose des voyages en groupe fournisse à la représentation diplomatique ou consulaire les documents nécessaires et réponde, avec une fiabilité raisonnable, de la bonne foi de l'intéressé, de l'objet du séjour et de l'intention de retour (III. 4).

L'intervention de prestataires de services administratifs, d'agences de voyages et de voyagistes, ainsi que de leurs détaillants, en tant qu'intermédiaires mandatés du demandeur, est une pratique fréquente et utile, en particulier dans les pays de grande étendue. Ces organismes commerciaux ne répondent pas à une typologie uniforme car ils ne prennent pas auprès des clients pour lesquels ils se chargent d'une demande de visa le même type d'engagement, de sorte que le degré de confiance et de fiabilité qu'on peut leur reconnaître est, en principe, directement proportionnel à leur implication, plus ou moins grande, dans l'organisation globale du voyage, l'hébergement, l'assurance médicale, l'assurance-voyage et la prise en charge du retour dans le pays de provenance.

5.1. Modalités des services d'intermédiaires

- a) Le type le plus simple de services d'intermédiaires correspond au prestataire de services administratifs, dans la mesure où l'aide fournie au client consiste simplement à présenter à sa place les documents d'identité et les justificatifs.
- b) Un deuxième type d'organisme commercial est celui des agences de transport ou des agences de voyages locales, qui peuvent être éventuellement partenaires de compagnies aériennes, nationales ou non, assurant le transport de passagers par services réguliers ou services *charters*. L'aide fournie au client comprend la présentation des documents justificatifs, parallèlement à la vente de billets et aux réservations d'hôtel, le cas échéant.
- c) Un troisième type d'organisme assurant des services d'intermédiaires est celui qui correspond au concept d'organisateur de voyages ou de voyageur, à savoir une personne physique ou morale qui organise à titre principal des voyages combinés, (établissement des documents de voyage, transport, hébergement, services touristiques complémentaires, assurance médicale et assurance-voyage, transferts sur place, etc.), vend lesdits voyages combinés ou les propose à la vente directement ou par l'intermédiaire d'un détaillant ou d'une agence de voyages liée par contrat au voyageur.

Pour le voyageur et l'agence qui vend au détail des voyages combinés, la personne qui demande un visa est simplement le consommateur du voyage programmé et la proposition de se charger de la procédure de demande de visa fait partie de l'offre. Ce troisième type de services d'intermédiaires est complexe et présente de multiples aspects sur lesquels un contrôle objectif peut être exercé: contrôle des documents commerciaux, contrôle de la gestion, vérification de la réalisation et de la destination du voyage, contrôle de l'hébergement et contrôle des entrées et sorties programmées en groupe.

5.2. Harmonisation de la collaboration avec les prestataires de services administratifs, les agences de voyages, les voyagistes et leurs détaillants

- a) Toutes les représentations diplomatiques et consulaires situées dans une même ville s'efforcent de parvenir à une application harmonisée, au niveau local, des lignes de conduite définies ci-dessous, en fonction du type de services d'intermédiaires proposés. S'il appartient à chaque représentation diplomatique ou consulaire de décider de travailler ou non avec les agences, chaque représentation devra conserver la possibilité de retirer à tout moment un agrément si les circonstances l'exigent ou dans l'intérêt d'une politique commune en matière

de visas. Dès lors qu'une représentation diplomatique ou consulaire décide de collaborer avec une agence, elle est tenue de se conformer aux pratiques et aux modalités de travail définies dans la présente section.

- Les représentations consulaires des États membres se montrent particulièrement vigilantes en ce qui concerne l'évaluation et l'agrément exceptionnel des prestataires de services administratifs, et coopèrent étroitement entre elles en la matière. Le traitement des demandes de visa qu'ils introduisent font l'objet d'un examen minutieux, les justificatifs concernant le demandeur ainsi que les documents relatifs à la licence et à l'inscription au registre du commerce du prestataire de services étant dans tous les cas vérifiés.
 - Pour l'évaluation des demandes de visa introduites par les agences de transport ou les agences de voyages locales, il y a lieu de s'attacher plus précisément aux éléments concernant le demandeur et à la vérification, cas par cas, des documents justificatifs. Les représentations consulaires collaborent étroitement: elles mettent en œuvre leurs propres mécanismes pour détecter les irrégularités dans les agences ainsi que dans les sociétés de transport et, pour renforcer ces mécanismes, se tiennent mutuellement informées, dans le cadre de la coopération consulaire au niveau local et au niveau régional, des irrégularités commises par ces agences.
 - Les critères à prendre en compte pour l'agrément des organisateurs de voyages (voyagistes et détaillants) sont notamment: la validité de la licence; l'inscription au registre du commerce; les statuts de la société; les contrats avec les banques partenaires; les contrats actualisés avec les intervenants touristiques communautaires, qui doivent mentionner tous les éléments du voyage combiné (hébergement et services fournis dans le cadre du voyage combiné); les contrats avec les compagnies aériennes, qui doivent inclure le voyage aller et le voyage retour garanti et non modifiable, ainsi que les polices d'assurance médicale et d'assurance-voyage qui ont été obligatoirement souscrites. Les demandes de visa présentées par ces agences de voyages doivent être examinées avec soin.
- b) Les représentations diplomatiques et consulaires s'efforcent également, dans le cadre de la coopération consulaire au niveau local, d'harmoniser les procédures et les modalités de travail ainsi que les critères applicables au contrôle de la régularité de l'activité des prestataires de services administratifs, des agences de voyages, et d'organiseurs de voyages (voyagistes et détaillants). Ces contrôles doivent consister au moins à vérifier, à n'importe quel moment, les documents d'agrément, à demander de façon aléatoire une entrevue ou un entretien téléphonique avec les demandeurs, à vérifier les voyages et l'hébergement et, dans toute la mesure du possible, à vérifier sur documents le retour en groupe.
- c) Il est procédé fréquemment à un échange d'informations sur l'activité des prestataires de services administratifs, des agences de voyages et d'organiseurs de voyages (voyagistes et détaillants): notification des irrégularités constatées, échange régulier d'informations sur les visas refusés, signalement des formes de fraude détectées dans les documents de voyage ou du fait qu'un voyage programmé n'a pas été effectué. La coopération avec les prestataires de services administratifs, des agences de voyages et d'organiseurs de voyages (voyagistes et détaillants) doit être un des sujets traités lors des réunions régulières organisées dans le cadre de la coopération consulaire commune.
- d) Dans le cadre de la coopération consulaire au niveau local, les représentations diplomatiques et consulaires se communiquent la liste des prestataires de services administratifs, agences de voyages et organisateurs de voyages (voyagistes et détaillants) qu'elles agréent ainsi que la liste des agréments retirés, accompagnée des circonstances ayant entraîné le retrait.
- e) Les prestataires de services administratifs, les agences de voyages et les organisateurs de voyage (voyagistes et détaillants) doivent présenter aux représentations diplomatiques et consulaires auprès desquelles elles sont agréées un ou deux agents qui deviennent alors les seuls intermédiaires autorisés pour l'introduction des demandes de visa.»

Article 3

La présente décision s'applique à partir de la date de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Article 4

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

Fait à Bruxelles, le 12 juillet 2002.

Par le Conseil

Le président

T. PEDERSEN

DÉCISION DU CONSEIL
du 12 juillet 2002
relative à l'adaptation de la partie VI des instructions consulaires communes

(2002/586/CE)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le règlement (CE) n° 789/2001 du Conseil du 24 avril 2001 réservant au Conseil des pouvoirs d'exécution en ce qui concerne certaines dispositions détaillées et modalités pratiques relatives à l'examen des demandes de visa ⁽¹⁾,

vu l'initiative du Royaume d'Espagne,

considérant ce qui suit:

- (1) L'établissement d'un modèle type de visa et, notamment, l'adoption de normes communes en ce qui concerne les modalités et procédés techniques à observer pour remplir le feuillet constituent un élément essentiel pour l'harmonisation de la politique en matière de visa.
- (2) Le règlement (CE) n° 1683/95 du Conseil du 29 mai 1995 établissant un modèle type de visa ⁽²⁾, tel que modifié par le règlement (CE) n° 334/2002 ⁽³⁾, établit des spécifications techniques complémentaires de sécurité contre le risque de contrefaçon et de falsification, notamment l'insertion d'une photographie répondant à des normes de sécurité élevées. Il est dès lors nécessaire d'adapter la partie VI des instructions consulaires communes en vue d'insérer ces nouvelles mesures dans la manière de remplir le nouveau modèle type de visa.
- (3) Le règlement (CE) n° 333/2002 du Conseil ⁽⁴⁾ établit un modèle uniforme de feuillet pour l'apposition du visa, dont l'élaboration doit répondre à certaines spécifications techniques qui doivent également s'étendre à des éléments et exigences de sécurité, notamment des normes de prévention renforcées contre les risques de contrefaçon et de falsification. Il convient en consé-

quence d'adapter les instructions consulaires communes aux modalités d'application de ce règlement.

- (4) Conformément aux articles 1^{er} et 2 du protocole sur la position du Danemark annexé au traité sur l'Union européenne et au traité instituant la Communauté européenne, le Danemark ne participe pas à l'adoption de la présente décision et n'est pas lié par celle-ci ni soumis à son application. La présente décision visant à développer l'acquis de Schengen en application des dispositions du titre IV du traité instituant la Communauté européenne, le Danemark, conformément à l'article 5 dudit protocole, décidera, dans un délai de six mois après que le Conseil aura arrêté la présente décision, s'il la transpose ou non dans son droit national.
- (5) En ce qui concerne la République d'Islande et le Royaume de Norvège, la présente décision constitue un développement des dispositions de l'acquis de Schengen, développement qui relève de l'article 1^{er}, point B, de la décision 1999/437/CE du Conseil du 17 mai 1999 relative à certaines modalités d'application de l'accord conclu par le Conseil de l'Union européenne et la République d'Islande et le Royaume de Norvège sur l'association de ces États à la mise en œuvre, à l'application et au développement de l'acquis de Schengen ⁽⁵⁾.
- (6) Conformément aux articles 1^{er} et 2 du protocole sur la position du Royaume-Uni et de l'Irlande annexé au traité sur l'Union européenne et au traité instituant la Communauté européenne, ces États membres ne participent pas à l'adoption de la présente décision et ne sont donc pas liés par celle-ci ni soumis à son application,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

La partie VI des instructions consulaires communes est modifiée comme suit:

- 1) Au point 1.6, le deuxième alinéa est remplacé par le texte suivant:

«Lorsque le modèle uniforme de feuillet est utilisé pour l'apposition du visa parce que le document de voyage du titulaire n'est pas reconnu, la représentation diplomatique ou consulaire qui délivre le visa a la faculté d'utiliser ce même feuillet pour étendre la validité du visa au conjoint et aux enfants mineurs à charge qui accompagnent le titulaire du feuillet, ou de délivrer des feuillets séparés pour le titulaire, son conjoint et chacune des personnes à charge en apposant le visa correspondant sur chaque feuillet séparément.

Le numéro du passeport inscrit est le numéro de série préimprimé ou perforé sur toutes ou presque toutes les pages du passeport.

Le numéro inscrit dans cette rubrique, dans le cas d'un visa à apposer sur le modèle uniforme de feuillet, est, au lieu du numéro de passeport, le même numéro typographique que celui qui figure sur le feuillet, composé de six chiffres et éventuellement complété par la lettre ou les lettres attribuées à l'État membre ou au groupe d'États membres qui émet le visa.»

⁽¹⁾ JO L 116 du 26.4.2001, p. 2.

⁽²⁾ JO L 164 du 14.7.1995, p. 1.

⁽³⁾ JO L 53 du 23.2.2002, p. 7.

⁽⁴⁾ JO L 53 du 23.2.2002, p. 4.

⁽⁵⁾ JO L 176 du 10.7.1999, p. 31.

2) Après le point 1.7, le point suivant est ajouté:

«1.8. Rubrique “Nom et prénom”

On indiquera, dans l'ordre, le premier mot qui figure sous la rubrique “nom/s” et, ensuite, le premier mot qui figure sous la rubrique “prénom/s” sur le passeport ou le document de voyage du titulaire du visa. La représentation diplomatique ou consulaire devra vérifier si le ou les noms et le ou les prénoms qui figurent sur le passeport ou le document de voyage, ceux qui figurent sur la demande de visa et ceux qu'elle doit inscrire dans cette rubrique et dans la zone lisible par machine sont identiques.»

3) Le point 3 est remplacé par le texte suivant:

«3. **Zone réservée à la photographie**

La photographie, en couleurs, du titulaire du visa doit remplir l'espace réservé à cet effet, comme indiqué dans l'annexe 8. Les règles visées ci-après seront respectées pour la photographie à insérer sur la vignette-visa:

La dimension de la tête, du sommet au menton, sera de 70 à 80 % de la hauteur de la surface de la photographie.

Exigences minimales pour la résolution:

- scanner, 300 “pixels per inch” (ppi), sans compression,
- imprimante couleur, 720 “dot per inch” (dpi) pour la photographie imprimée.

À défaut de photographie, on imprimera obligatoirement dans cette zone la mention “valable sans photographie” dans deux ou trois langues (langue de l'État membre qui délivre le visa, anglais et français). Cette mention sera en principe apposée par imprimante et, exceptionnellement, au moyen d'un cachet spécifique recouvrant également, dans ce dernier cas, une partie de la zone d'impression en taille-douce qui entoure, à gauche ou à droite, la zone réservée à la photographie.»

4) Au point 5.4, le troisième alinéa est remplacé par le texte suivant:

«Dans les cas où le document de voyage n'est pas reconnu comme étant valable par un ou plusieurs États membres, le visa aura uniquement l'effet d'un visa à validité territoriale limitée. La représentation diplomatique ou consulaire d'un État membre doit utiliser le modèle uniforme de feuillet pour l'apposition du visa délivré aux titulaires d'un document de voyage non reconnu par l'État membre qui délivre le feuillet. Ce visa aura uniquement l'effet d'un visa à validité territoriale limitée.»

5) Après le point 5.4, le point suivant est ajouté:

«5.5. *Sceau de la représentation diplomatique ou consulaire qui délivre le visa*

Le sceau de la représentation diplomatique ou consulaire qui délivre le visa est apposé dans la zone réservée aux observations; on veillera en particulier à ce qu'il n'empêche pas la lecture de données, le sceau devant déborder sur la feuille du passeport ou du document de voyage. Ce n'est que dans le cas où il faudrait renoncer à remplir la zone de lecture optique que le sceau pourra être apposé dans cette zone pour la rendre inutilisable. Les dimensions et le contenu du sceau ainsi que l'encre à utiliser sont fixés par les dispositions nationales des États membres.

Afin d'éviter la réutilisation d'une vignette-visa apposée sur le modèle uniforme de feuillet, on apposera à droite, à cheval sur la vignette et le feuillet, le sceau de la représentation diplomatique ou consulaire qui délivre le visa, de manière à ce qu'il n'entrave pas la lecture des rubriques et des données remplies et ne déborde pas sur la zone de lecture optique si cette dernière a été remplie.»

Article 2

La présente décision s'applique à partir de la date de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Article 3

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

Fait à Bruxelles, le 12 juillet 2002.

Par le Conseil

Le président

T. PEDERSEN

DÉCISION DU CONSEIL
du 12 juillet 2002
concernant la révision du Manuel commun

(2002/587/CE)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le règlement (CE) n° 790/2001 du Conseil du 24 avril 2001 réservant au Conseil des pouvoirs d'exécution en ce qui concerne certaines dispositions détaillées et modalités pratiques relatives à la mise en œuvre du contrôle et de la surveillance des frontières ⁽¹⁾,

vu l'initiative du Royaume de Belgique et du Royaume de Suède,

considérant ce qui suit:

- (1) Il est nécessaire d'abroger certaines dispositions du Manuel commun ⁽²⁾ qui ne sont plus à jour, et de mettre à jour certaines autres dispositions afin de les rendre conforme aux dispositions communautaires concernant le droit de libre circulation des citoyens de l'Union européenne, des ressortissants des États partis à l'accord sur l'Espace économique européen et les ressortissants de la Confédération suisse.
- (2) Conformément aux articles 1^{er} et 2 du protocole sur la position du Danemark annexé au traité sur l'Union européenne et au traité instituant la Communauté européenne, le Danemark ne participe pas à l'adoption de la présente décision et n'est pas lié par celle-ci ni soumis à son application. La présente décision visant à développer l'acquis de Schengen en application des dispositions du

titre IV de la troisième partie du traité instituant la Communauté européenne, le Danemark, conformément à l'article 5 dudit protocole, décidera, dans un délai de six mois après que le Conseil aura arrêté la présente décision, s'il la transpose ou non dans son droit national.

- (3) En ce qui concerne la République d'Islande et le Royaume de Norvège, la présente décision vise à développer les dispositions de l'acquis de Schengen, qui relèvent du domaine visé à l'article 1^{er}, point A, de la décision 1999/437/CE du Conseil du 17 mai 1999 relative à certaines modalités d'application de l'accord conclu par le Conseil de l'Union européenne et la République d'Islande et le Royaume de Norvège sur l'association de ces États à la mise en œuvre, à l'application et au développement de l'acquis de Schengen ⁽³⁾.
- (4) Conformément aux articles 1^{er} et 2 du protocole sur la position du Royaume-Uni et de l'Irlande annexé au traité sur l'Union européenne et au traité instituant la Communauté européenne, lesdits États membres ne participent pas à l'adoption de la présente décision et ne sont donc pas liés par celle-ci ni soumis à son application,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

Le Manuel commun, partie II, est modifié comme suit:

1) Le point 1.4.7 doit se lire comme suit:

«1.4.7. Des arrangements spécifiques en ce qui concerne les bénéficiaires du droit communautaire (les citoyens de l'Union européenne, les ressortissants des États parties à l'accord sur l'Espace économique européen et les ressortissants de la Confédération suisse, ainsi que les membres de leur famille), sont décrits aux points 6.1.1 à 6.1.4.

Les dispositions des points 1.4.2, 1.4.5 et 1.4.6 s'appliquent également à des citoyens de l'Union européenne, à des ressortissants des États parties à l'accord sur l'Espace économique européen et aux ressortissants de la Confédération suisse.

En plus des dispositions mentionnées au deuxième alinéa, les dispositions des points 1.4.1 bis, 1.4.3, 1.4.4, 1.4.8 (sous réserve des dispositions du point 6.1.4) et 1.4.9 s'appliquent également aux membres de la famille des citoyens de l'Union européenne, des ressortissants des États parties à l'accord sur l'Espace économique européen ainsi que des ressortissants de la Confédération suisse qui ne sont pas des ressortissants d'un de ces États.»

2) Au point 2.1.5, le deuxième tiret doit se lire comme suit:

«— sur les documents permettant aux ressortissants d'Andorre, de Malte, de Monaco, de Saint-Marin et de la Suisse de franchir la frontière.»

3) Le point 3.3.1 est abrogé.

⁽¹⁾ JO L 116 du 26.4.2001, p. 5.

⁽²⁾ Visé à l'annexe A de la décision 1999/435/CE du Conseil, sous SCH/COM - ex(99) 13 (JO L 176 du 10.7.1999, p. 1).

⁽³⁾ JO L 176 du 10.7.1999, p. 31.

- 4) La numérotation au point 3.3 est par conséquent modifiée comme suit:
Les actuels points 3.3.2, 3.3.3, 3.3.4, 3.3.5, 3.3.6, 3.3.7 et 3.3.8 deviennent: les points 3.3.1, 3.3.2, 3.3.3, 3.3.4, 3.3.5, 3.3.6 et 3.3.7.
- 5) Le deuxième alinéa du nouveau point 3.3.1.3 c) doit se lire comme suit:
«Le contrôle des passagers ... s'effectue conformément au point 3.3.1.3 b) ...»
- 6) Le nouveau point 3.3.1 doit se lire comme suit:
«3.3.1. Le lieu du contrôle des personnes et des bagages à main est déterminé selon la procédure suivante:».
- 7) Les points 6.8.2 et 6.8.3 sont abrogés.

Article 2

La présente décision s'applique à partir de la date de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Article 3

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

Fait à Bruxelles, le 12 juillet 2002.

Par le Conseil

Le président

T. PEDERSEN

COMMISSION

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 11 juillet 2002

modifiant la décision 1999/466/CE établissant le statut de troupeau officiellement indemne de brucellose dans certains États membres ou régions d'États membres

[notifiée sous le numéro C(2002) 2576]

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

(2002/588/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 64/432/CEE du Conseil du 26 juin 1964 relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intra-communautaires d'animaux des espèces bovine et porcine ⁽¹⁾, modifiée en dernier lieu par le règlement (CE) n° 535/2002 ⁽²⁾, et notamment son annexe A, partie II, point 7,

considérant ce qui suit:

- (1) Le Portugal a soumis à la Commission une documentation démontrant le respect de toutes les conditions prévues à l'annexe A, partie II, point 7, de la directive 64/432/CEE, et notamment de celle selon laquelle au 31 décembre de chaque année, plus de 99,8 % des troupeaux de bovins des îles de Pico, Graciosa, Flores et Corvo (région autonome des Açores) ont été officiellement indemnes de brucellose bovine au cours des cinq dernières années, et de celle selon laquelle chaque bovin est identifié conformément à la législation communautaire.
- (2) Il apparaît donc approprié de déclarer ces îles officiellement indemnes de brucellose conformément aux dispositions de la directive 64/432/CEE.

(3) La décision 1999/466/CE de la Commission ⁽³⁾, modifiée en dernier lieu par la décision 2000/694/CE ⁽⁴⁾, doit donc être modifiée en conséquence.

(4) Les mesures prévues par la présente décision sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

L'annexe II de la décision 1999/466/CE est remplacée par l'annexe de la présente décision.

Article 2

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 11 juillet 2002.

Par la Commission

David BYRNE

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 121 du 29.7.1964, p. 1977/64.

⁽²⁾ JO L 80 du 23.3.2002, p. 22.

⁽³⁾ JO L 181 du 16.7.1999, p. 34.

⁽⁴⁾ JO L 286 du 11.11.2000, p. 41.

ANNEXE

«ANNEXE II

RÉGIONS DES ÉTATS MEMBRES DÉCLARÉES OFFICIELLEMENT INDEMNES DE BRUCELLOSE BOVINE

Grande-Bretagne (Royaume-Uni)

Province de Bolzano (Italie)

Îles de Pico, Graciosa, Flores et Corvo (région autonome des Açores, Portugal).»
