
ACCORD INTERNATIONAL SUR LE SECTEUR LAITIER^a

Les *Parties* au présent accord,

Reconnaissant l'importance du lait et des produits laitiers pour l'économie de nombreux pays² du point de vue de la production, du commerce et de la consommation,

Reconnaissant la nécessité, dans l'intérêt réciproque des producteurs et des consommateurs, des exportateurs et des importateurs, d'éviter les excédents et les pénuries et de maintenir les prix à un niveau équitable,

Notant la diversité et l'interdépendance des produits laitiers,

Notant la situation du marché des produits laitiers, caractérisée par des fluctuations de très grande ampleur et la prolifération des mesures à l'exportation et à l'importation,

Considérant que l'amélioration de la coopération dans le secteur des produits laitiers contribue à la réalisation des objectifs d'expansion et de libéralisation du commerce mondial et à la mise en œuvre des principes et objectifs concernant les pays en développement convenus dans la Déclaration ministérielle de Tokyo, en date du 14 septembre 1973,

Déterminées à respecter les principes et objectifs de l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce de 1994³ et, dans la poursuite des objectifs du présent accord, à mettre en œuvre de manière effective les principes et objectifs convenus dans ladite Déclaration de Tokyo,

Conviennent de ce qui suit:

Article premier

Objectifs

Les objectifs du présent accord sont les suivants, conformément aux principes et objectifs convenus dans la Déclaration ministérielle de Tokyo, en date du 14 septembre 1973:

- réaliser l'expansion et une libéralisation de plus en plus poussée du commerce mondial des produits laitiers dans des conditions de marché aussi stables que possible, sur la base d'avantages mutuels pour les pays exportateurs et les pays importateurs,
- favoriser le développement économique et social des pays en développement.

Article II

Produits visés

1. Le présent accord s'applique au secteur des produits laitiers. Aux fins du présent accord, les termes "produits laitiers" sont réputés comprendre les produits suivants, tels qu'ils sont définis au moyen du Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises ("Système harmonisé") établi par le Conseil de coopération douanière.⁴

^a **Note éditoriale:** L'Accord international sur le secteur laitier a expiré le 1^{er} janvier 1998. Voir le document de l'OMC IDA/8.

² Dans le présent accord et dans son Annexe, le terme "pays" est réputé comprendre les Communautés européennes ainsi que tout territoire douanier distinct Membre de l'Organisation mondiale du commerce.

³ Cette disposition ne s'appliquera qu'entre les Parties qui sont Membres de l'Organisation mondiale du commerce.

⁴ Pour les Parties qui n'ont pas encore mis en application le Système harmonisé, la Nomenclature du Conseil de coopération douanière indiquée ci-après s'applique en ce qui concerne l'article II du présent accord et l'article premier de l'Annexe:

Code du SH	
04.01.10-30	Lait et crème de lait, non concentrés ni additionnés de sucre ou d'autres édulcorants
04.02.10-99	Lait et crème de lait, concentrés ou additionnés de sucre ou d'autres édulcorants
04.03.10-90	Babeurre, lait et crème caillés, yoghourts, képhir et autres laits et crèmes fermentés ou acidifiés, même concentrés ou additionnés de sucre ou d'autres édulcorants ou aromatisés ou additionnés de fruits ou de cacao
04.04.10-90	Lactosérum, même concentré ou additionné de sucre ou d'autres édulcorants; produits consistant en composants naturels du lait, même additionnés de sucre ou d'autres édulcorants, non dénommés ni compris ailleurs
04.05.00	Beurre et autres matières grasses du lait
04.06.10-99	Fromage et caillebotte
35.01.10	Caséines

2. L'application de l'Accord à d'autres produits dans lesquels des produits laitiers visés au paragraphe 1 sont incorporés pourra être décidée par le Conseil international des produits laitiers, institué en vertu du paragraphe 1 a) de l'article VII (dénommé ci-après le "Conseil"), si celui-ci juge leur inclusion nécessaire pour l'accomplissement des objectifs et la mise en œuvre des dispositions du présent accord.

Article III

Information et surveillance du marché

1. Chaque Partie fournira régulièrement et dans les moindres délais au Conseil les renseignements nécessaires pour lui permettre de surveiller et d'évaluer la situation globale du marché mondial des produits laitiers et la situation du marché mondial de chaque produit laitier.

2. Les pays en développement Parties fourniront les renseignements en leur possession. Afin que ces Parties puissent améliorer leurs mécanismes de collecte de données, les Parties développées, ainsi que les Parties en développement en mesure de le faire, examineront avec compréhension toute demande d'assistance technique qui leur sera présentée.

3. Les renseignements que les Parties s'engagent à fournir en vertu du paragraphe 1, selon les modalités qu'arrêtera le Conseil, comprendront des données concernant l'évolution passée, la situation actuelle et les perspectives en matière de production, de consommation, de prix, de stocks et d'échanges, y compris les transactions autres que les transactions commerciales normales, des produits visés à l'article II, ainsi que tout autre renseignement que le Conseil jugera nécessaire. Les Parties fourniront également des renseignements sur leurs politiques internes et leurs mesures commerciales, ainsi que sur leurs engagements bilatéraux, plurilatéraux ou multilatéraux, dans le secteur des produits laitiers, et elles feront connaître, le plus tôt possible, toutes les modifications apportées à ces politiques et mesures qui seraient susceptibles d'affecter le commerce international des produits laitiers. Les dispositions du présent paragraphe n'obligeront pas une Partie à révéler des renseignements confidentiels dont la divulgation ferait obstacle à l'application des lois, serait d'une autre manière contraire à l'intérêt public, ou porterait préjudice aux intérêts commerciaux légitimes d'entreprises publiques ou privées.

	NCCD
Lait et crème de lait, frais, non concentrés ni sucrés	04.01
Lait et crème de lait, conservés, concentrés ou sucrés	04.02
Beurre	04.03
Fromages et caillebotte	04.04
Caséines	ex 35.01

4. Le Secrétariat de l'Organisation mondiale du commerce (ci-après dénommé le "Secrétariat") établira et tiendra à jour un inventaire de toutes les mesures affectant le commerce des produits laitiers, y compris les engagements résultant de négociations bilatérales, plurilatérales ou multilatérales.

Article IV

*Fonctions du Conseil international des produits laitiers
et coopération entre les Parties*

1. Le Conseil se réunira

- a) pour procéder à une évaluation de la situation et des perspectives du marché mondial des produits laitiers, sur la base d'un état de la situation, dressé par le Secrétariat à partir de la documentation fournie par les Parties conformément à l'article III, des informations résultant de l'application de l'Annexe du présent accord sur certains produits laitiers (ci-après dénommée l'"Annexe") et de tout autre renseignement en possession du Secrétariat,
- b) pour examiner le fonctionnement du présent accord.

2. Si l'évaluation de la situation et des perspectives du marché mondial, visée au paragraphe 1 a), conduit le Conseil à constater, sur le marché des produits laitiers en général ou sur celui d'un ou de plusieurs produits, l'apparition d'un déséquilibre grave ou d'une menace de déséquilibre grave, qui affecte ou peut affecter le commerce international, le Conseil s'attachera à définir, en tenant particulièrement compte de la situation des pays en développement, des solutions éventuelles qui seront examinées par les gouvernements.

3. Les mesures visées au paragraphe 2 pourraient comporter, selon que le Conseil considère que la situation définie audit paragraphe est temporaire ou plus durable, des mesures à court, moyen ou long terme pour contribuer à l'amélioration de la situation d'ensemble du marché mondial.

4. Dans l'examen des mesures qui pourraient être prises conformément aux paragraphes 2 et 3, il sera dûment tenu compte du traitement spécial et plus favorable à accorder aux pays en développement, lorsque cela sera réalisable et approprié.

5. Toute Partie pourra soulever devant le Conseil toute question⁵ affectant le présent accord, entre autres aux mêmes fins que celles qui sont prévues au paragraphe 2. Chaque Partie ménagera dans les moindres délais des possibilités adéquates de consultation au sujet de toute question affectant le présent accord.

6. Si la question affecte l'application des dispositions spécifiques de l'Annexe, toute Partie qui estimera que ses intérêts commerciaux sont gravement menacés, et qui ne pourra arriver à une solution mutuellement satisfaisante avec l'autre ou les autres Parties concernées, pourra demander au Président du Comité, institué en vertu du paragraphe 2 a) de l'article VII, de convoquer d'urgence ledit comité en réunion extraordinaire de manière à arrêter aussi rapidement que possible et, sur demande, dans un délai de quatre jours ouvrables, les mesures qui pourraient être nécessaires pour faire face à la situation. Si une solution satisfaisante ne peut pas être trouvée, le Conseil, à la demande du Président du Comité, se réunira dans un délai qui ne sera pas supérieur à 15 jours afin d'examiner la question en vue de faciliter une solution satisfaisante.

⁵ Il est confirmé que, dans ce paragraphe, le terme "question" englobe toute question qui est couverte par des Accords commerciaux multilatéraux annexés à l'Accord instituant l'Organisation mondiale du commerce, notamment ceux qui portent sur les mesures à l'exportation et à l'importation.

Article V

*Aide alimentaire et transactions autres que
les transactions commerciales normales*

1. Les Parties conviennent:
 - a) d'agir, en collaboration avec la FAO et les autres organisations intéressées, en vue de faire reconnaître la valeur des produits laitiers pour l'amélioration des niveaux de nutrition, ainsi que les moyens par lesquels ces produits peuvent être mis à la disposition des pays en développement;
 - b) conformément aux objectifs du présent accord, de fournir, dans les limites de leurs possibilités, des produits laitiers à titre d'aide alimentaire. Les Parties devraient faire connaître au Conseil chaque année à l'avance, dans la mesure où cela sera réalisable, l'importance, les quantités et les destinations de l'aide alimentaire qu'elles envisagent de fournir. Les Parties devraient également, si possible, notifier préalablement au Conseil toute modification qu'elles envisagent d'apporter aux contributions à titre d'aide alimentaire ainsi notifiées. Il est entendu que les contributions pourraient être faites sous une forme bilatérale ou s'inscrire dans le cadre de projets communs ou de programmes multilatéraux, notamment le Programme alimentaire mondial;
 - c) reconnaissant qu'il est souhaitable d'harmoniser leurs efforts dans ce domaine et nécessaire d'éviter toute interférence dommageable dans la structure normale de la production, de la consommation et du commerce international, de procéder à des échanges de vues, au sein du Conseil, au sujet de leurs arrangements concernant la fourniture et les besoins de produits laitiers à titre d'aide alimentaire ou à des conditions de faveur.
2. Les exportations à titre de don, les exportations à titre de secours ou à destination sociale, ainsi que les autres transactions qui ne constituent pas des transactions commerciales normales, s'effectueront conformément à l'article 10 de l'Accord sur l'agriculture. Le Conseil coopérera étroitement avec le Sous-Comité consultatif de l'écoulement des excédents de la FAO.
3. Le Conseil procédera, si demande lui en est faite et conformément aux conditions et aux modalités qu'il établira, à l'examen de toutes les transactions autres que les transactions commerciales normales et que celles qui sont visées par l'Accord sur les subventions et les mesures compensatoires, et engagera des consultations à ce sujet.

Article VI

Annexe

Sans préjudice des dispositions des articles I à V, les produits énumérés ci-après seront soumis aux dispositions de l'Annexe:

Lait et crème de lait, en poudre, à l'exclusion du lactosérum

Matières grasses laitières

Certains fromages

Article VII

Administration

1. *Conseil international des produits laitiers*

- a) Il sera institué un Conseil international des produits laitiers dans le cadre de l'Organisation mondiale du commerce (ci-après dénommée l'"OMC"). Ce Conseil, qui sera composé de représentants de toutes les Parties à l'Accord, exercera toutes les attributions nécessaires à la mise en œuvre des dispositions de l'Accord. Il bénéficiera des services du Secrétariat. Il établira lui-même son règlement intérieur. Il pourra, selon qu'il sera approprié, établir des groupes de travail ou d'autres organes subsidiaires.

b) *Réunions ordinaires et extraordinaires*

Le Conseil se réunira normalement selon qu'il sera approprié, mais pas moins de deux fois l'an. Le Président pourra convoquer le Conseil en réunion extraordinaire, soit de sa propre initiative, soit à la demande du Comité institué en vertu du paragraphe 2 a), soit à la demande d'une Partie au présent accord.

c) *Décisions*

Le Conseil prendra ses décisions par consensus. Il sera réputé avoir statué sur une question qui lui est soumise pour examen si aucun de ses membres ne fait formellement opposition à l'acceptation d'une proposition.

d) *Coopération avec d'autres organisations*

Le Conseil conclura tous arrangements appropriés aux fins de consultation ou de coopération avec des organisations intergouvernementales et non gouvernementales.

e) *Admission d'observateurs*

- i) Le Conseil pourra inviter tout gouvernement non Partie à se faire représenter à l'une quelconque des réunions en qualité d'observateur et pourra définir des règles concernant les droits et obligations des observateurs, en particulier pour ce qui est de la communication de renseignements.
- ii) Le Conseil pourra aussi inviter toute organisation visée au paragraphe 1 d) à assister à l'une quelconque des réunions en qualité d'observateur.

2. *Comité de certains produits laitiers*

- a) Le Conseil instituera un Comité de certains produits laitiers (ci-après dénommé le "Comité") pour exercer toutes les attributions nécessaires à la mise en œuvre des dispositions de l'Annexe. Il sera composé de représentants de toutes les Parties. Il bénéficiera des services du Secrétariat. Il fera rapport au Conseil sur l'exercice de ses attributions.

b) *Examen de la situation du marché*

Le Conseil prendra les dispositions nécessaires, en arrêtant les modalités de l'information qui doit être fournie en vertu de l'article III, pour que le Comité puisse suivre en permanence la situation et l'évolution du marché international des produits visés par l'Annexe, ainsi que les conditions dans lesquelles les dispositions de l'Annexe sont appliquées par les Parties, tout en tenant compte de l'évolution des prix du commerce international de chacun des autres produits du secteur laitier dont le commerce a des incidences sur celui des produits visés par l'Annexe.

c) *Réunions ordinaires et extraordinaires*

Le Comité se réunira normalement une fois par trimestre. Toutefois, le Président du Comité pourra, de sa propre initiative ou à la demande d'une Partie, convoquer le Comité en réunion extraordinaire.

d) *Décisions*

Le Comité prendra ses décisions par consensus. Il sera réputé avoir statué sur une question qui lui est soumise si aucun de ses membres ne fait formellement opposition à l'acceptation d'une proposition.

Article VIII

Dispositions finales

1. *Acceptation*

- a) Le présent accord est ouvert à l'acceptation, par voie de signature ou autrement, de tout Etat ou territoire douanier distinct jouissant d'une entière autonomie dans la conduite de ses relations commerciales extérieures et pour les autres questions traitées dans l'Accord instituant l'OMC (ci-après dénommé l'"Accord sur l'OMC"), et des Communautés européennes.
- b) Tout gouvernement⁶ qui accepte le présent accord pourra, au moment de l'acceptation, formuler une réserve quant à l'application de l'Annexe en ce qui concerne tout (tous) produit(s) repris dans ladite annexe. Il ne pourra pas être formulé de réserves en ce qui concerne des dispositions de l'Annexe sans le consentement des autres Parties.
- c) L'acceptation du présent accord entraînera la dénonciation de l'Arrangement international relatif au secteur laitier, fait à Genève le 12 avril 1979 et entré en vigueur le 1er janvier 1980, pour les Parties ayant accepté cet arrangement. Cette dénonciation prendra effet à la date d'entrée en vigueur du présent accord pour la Partie concernée.

2. *Entrée en vigueur*

- a) Le présent accord entrera en vigueur, pour les Parties qui l'auront accepté, à la date d'entrée en vigueur de l'Accord sur l'OMC. Pour les Parties qui l'accepteront après cette date, il prendra effet à compter de la date de leur acceptation.
- b) Le présent accord n'affectera en rien la validité des contrats passés avant son entrée en vigueur.

3. *Durée de validité*

La durée de validité du présent accord sera de trois ans. A la fin de chaque période de trois ans, elle sera tacitement prorogée pour une nouvelle période de trois ans, à moins que le Conseil n'en décide autrement 80 jours au moins avant la date d'expiration de la période en cours.

4. *Amendement*

Sauf dans les cas où d'autres dispositions sont prévues pour apporter des modifications au présent accord, le Conseil pourra recommander un amendement aux dispositions dudit accord. L'amendement proposé entrera en vigueur lorsque toutes les Parties l'auront accepté.

⁶ Aux fins du présent accord, le terme "gouvernement" est réputé comprendre les autorités compétentes des Communautés européennes.

5. *Rapports entre l'Accord et l'Annexe et les Appendices*

Seront réputés faire partie intégrante du présent accord, sous réserve des dispositions du paragraphe 1 b):

- l'Annexe visée à l'article VI;
- les listes des points de référence visés à l'article 2 de l'Annexe et figurant à l'Appendice A;
- les listes des écarts de prix suivant la teneur en matières grasses laitières, mentionnées au paragraphe 4 de l'article 3 de l'Annexe et figurant à l'Appendice B;
- le registre des procédés et dispositions de contrôle visés au paragraphe 5 de l'article 3 de l'Annexe et figurant à l'Appendice C.

6. *Rapports entre l'Accord et les autres Accords*

Aucune disposition du présent accord n'affectera les droits et obligations découlant pour les Parties de l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce et de l'Accord sur l'OMC.⁷

7. *Retrait*

- a) Toute Partie pourra se retirer du présent accord. Ce retrait prendra effet à l'expiration d'un délai de 60 jours à compter de la date à laquelle le Directeur général de l'OMC en aura reçu notification par écrit.
- b) Sous réserve des conditions qui pourront être convenues par les Parties, toute Partie pourra retirer son acceptation de l'application des dispositions de l'Annexe en ce qui concerne tout (tous) produit(s) repris dans ladite Annexe. Ce retrait prendra effet à l'expiration d'un délai de 60 jours à compter de la date à laquelle le Directeur général de l'OMC en aura reçu notification par écrit.

8. *Dépôt*

Jusqu'à l'entrée en vigueur de l'Accord sur l'OMC, le texte du présent accord sera déposé auprès du Directeur général des PARTIES CONTRACTANTES du GATT qui remettra dans les moindres délais une copie certifiée conforme dudit accord et une notification de chaque acceptation à chaque Partie. Les textes du présent accord en langues française, anglaise et espagnole feront tous également foi. Le présent accord ainsi que tous amendements qui y auront été apportés seront, à l'entrée en vigueur de l'Accord sur l'OMC, déposés auprès du Directeur général de l'OMC.

9. *Enregistrement*

Le présent accord sera enregistré conformément aux dispositions de l'article 102 de la Charte des Nations Unies.

Fait à Marrakech le quinze avril mil neuf cent quatre-vingt-quatorze.

⁷ Cette disposition ne s'appliquera qu'entre les Parties qui sont Membres de l'OMC ou du GATT.

ANNEXE SUR CERTAINS PRODUITS LAITIERS

Article premier

Produits visés

1. La présente annexe s'applique:
 - a) au lait et à la crème de lait, en poudre, relevant des positions 04.02.10-99 et 04.03.10-90 du SH;
 - b) aux matières grasses laitières relevant de la position 04.05.00 du SH, d'une teneur en poids de matières grasses laitières égale ou supérieure à 50 pour cent; et
 - c) aux fromages, relevant de la position 04.06.10-90 du SH, dont la teneur en matières grasses en poids de la matière sèche est égale ou supérieure à 45 pour cent et la teneur en poids de matière sèche est égale ou supérieure à 50 pour cent.

Champ d'application

2. Pour chaque Partie, la présente annexe est applicable aux exportations des produits spécifiés au paragraphe 1 qui sont manufacturés ou reconditionnés sur son propre territoire douanier.

Article 2

Produits pilotes

1. Les prix minimaux à l'exportation établis au titre de l'article 3 seront établis pour les produits pilotes correspondant aux spécifications suivantes:

- a) Désignation: *Lait écrémé en poudre*
Teneur en matières grasses laitières: inférieure ou égale à 1,5 pour cent, en poids
Teneur en eau: inférieure ou égale à 5 pour cent, en poids
- b) Désignation: *Lait entier en poudre*
Teneur en matières grasses laitières: 26 pour cent, en poids
Teneur en eau: inférieure ou égale à 5 pour cent, en poids
- c) Désignation: *Babeurre en poudre*¹
Teneur en matières grasses laitières: inférieure ou égale à 11 pour cent, en poids
Teneur en eau: inférieure ou égale à 5 pour cent, en poids
- d) Désignation: *Matières grasses laitières anhydres*
Teneur en matières grasses laitières: 99,5 pour cent, en poids
- e) Désignation: *Beurre*
Teneur en matières grasses laitières: 80 pour cent, en poids
- f) Désignation: *Fromage*

Conditionnement:

En emballages normalement utilisés dans le commerce, d'un contenu minimal de 25 kg poids net, ou 50 lb poids net, sauf pour le fromage (20 kg ou 40 lb respectivement), selon le cas.

¹ Dérivé de la fabrication du beurre et des matières grasses laitières anhydres.

Conditions de vente:

F.o.b. Partie exportatrice ou franco frontière de la Partie exportatrice.

Par dérogation à la présente disposition, les points de référence pour les Parties mentionnées à l'Appendice A pourront être ceux qui y sont indiqués.

Paieiment comptant contre documents.

Article 3

Prix minimaux

Niveau et respect des prix minimaux

1. Chaque Partie prendra les dispositions nécessaires pour que les prix à l'exportation des produits définis à l'article 2 ne soient pas inférieurs aux prix minimaux applicables en vertu de la présente annexe. Si les produits sont exportés sous forme de marchandises dans lesquelles ils sont incorporés, les Parties prendront les mesures nécessaires pour éviter que les dispositions de la présente annexe en matière de prix ne soient tournées.
2.
 - a) Les niveaux des prix minimaux indiqués dans le présent article tiennent compte, en particulier, de la situation régnant sur le marché, des prix des produits laitiers dans les Parties productrices, de la nécessité d'assurer une relation appropriée entre les prix minimaux établis dans l'Annexe, de la nécessité d'assurer des prix équitables aux consommateurs et du fait qu'il est souhaitable d'assurer une rémunération minimale aux producteurs les plus efficaces afin de garantir la stabilité à long terme de l'approvisionnement.
 - b) Les prix minimaux prévus au paragraphe 1, applicables à la date d'entrée en vigueur du présent accord, sont fixés à:
 - i) 1 200 dollars des Etats-Unis la tonne métrique pour le lait écrémé en poudre défini à l'article 2 a);
 - ii) 1 250 dollars des Etats-Unis la tonne métrique pour le lait entier en poudre défini à l'article 2 b);
 - iii) 1 200 dollars des Etats-Unis la tonne métrique pour le babeurre en poudre défini à l'article 2 c);
 - iv) 1 625 dollars des Etats-Unis la tonne métrique pour les matières grasses laitières anhydres définies à l'article 2 d);
 - v) 1 350 dollars des Etats-Unis la tonne métrique pour le beurre défini à l'article 2 e);
 - vi) 1 500 dollars des Etats-Unis la tonne métrique pour le fromage défini à l'article 2 f).
3.
 - a) Les niveaux des prix minimaux spécifiés au présent article pourront être modifiés par le Comité, compte tenu d'une part des résultats du fonctionnement de l'Annexe, d'autre part de l'évolution de la situation du marché international.
 - b) Les niveaux des prix minimaux spécifiés au présent article seront examinés par le Comité une fois par an au moins. Dans cet examen, le Comité prendra notamment en considération, dans la mesure appropriée et nécessaire, les coûts à la charge des producteurs, les autres facteurs économiques pertinents du marché mondial, la nécessité d'assurer une rémunération minimale sur longue période aux producteurs les

plus efficaces, la nécessité de maintenir la stabilité de l'approvisionnement et d'assurer des prix acceptables aux consommateurs, et la situation courante sur le marché et il tiendra compte du fait qu'il est souhaitable d'améliorer la relation entre les niveaux des prix minimaux indiqués au paragraphe 2 b) et les niveaux de soutien des prix des produits laitiers dans les principales Parties productrices.

Ajustement des prix minimaux

4. Si les produits effectivement exportés diffèrent des produits pilotes par la teneur en matières grasses, le conditionnement ou les conditions de vente, les prix minimaux seront ajustés conformément aux dispositions ci-après de façon à protéger les prix minimaux établis dans la présente annexe pour les produits spécifiés à l'article 2 de la présente annexe:

Teneur en matières grasses laitières:

Poudres de lait. Si la teneur en matières grasses laitières des poudres de lait relevant du paragraphe 1 a) de l'article premier, à l'exclusion du babeurre en poudre², diffère de la teneur en matières grasses laitières des produits pilotes tels qu'ils sont spécifiés aux alinéas a) et b) de l'article 2, pour chaque point de pourcentage, décimale exclue, de matières grasses laitières à partir de 2 pour cent, le prix minimal sera ajusté au prorata de la différence entre les prix minimaux en vigueur pour les produits pilotes tels qu'ils sont spécifiés aux alinéas a) et b) de l'article 2.³

Matières grasses laitières. Si la teneur en matières grasses laitières de la matière grasse laitière relevant du paragraphe 1 b) de l'article premier diffère de la teneur en matières grasses laitières des produits pilotes tels qu'ils sont spécifiés aux alinéas d) ou e) de l'article 2, et si elle est égale ou supérieure à 82 pour cent ou inférieure à 80 pour cent, le prix minimal de ce produit sera, pour chaque point de pourcentage, décimale exclue, de matières grasses laitières en sus ou en moins de 80 pour cent, augmenté ou abaissé au prorata de la différence entre les prix minimaux en vigueur pour les produits pilotes tels qu'ils sont spécifiés aux alinéas d) ou e) de l'article 2, respectivement.

Conditionnement:

Si les produits sont offerts autrement qu'en emballages normalement utilisés dans le commerce, d'un contenu minimal de 25 kg poids net, ou 50 lb poids net, ou, pour le fromage, de 20 kg ou 40 lb, respectivement, selon le cas, les prix minimaux seront corrigés de la différence de coût entre le conditionnement utilisé et celui qui est spécifié ci-dessus.

Conditions de vente:

Pour les ventes autres que f.o.b. Partie exportatrice ou franco frontière de la Partie exportatrice⁴, le prix minimal sera calculé sur la base du prix f.o.b. minimal spécifié, au paragraphe 2 b), augmenté du coût réel et justifié des services rendus; si les conditions de vente sont assorties d'un crédit, le coût de celui-ci sera calculé aux taux d'intérêt commerciaux en vigueur dans la Partie exportatrice concernée.

Exportations et importations de lait écrémé en poudre et de babeurre en poudre destinées à l'alimentation des animaux

5. Par dérogation aux dispositions des paragraphes 1 à 4, une Partie pourra, dans les conditions définies ci-après, exporter ou importer, selon le cas, du lait écrémé en poudre et du babeurre en poudre pour l'alimentation des animaux à des prix inférieurs aux prix minimaux établis au titre de la présente annexe pour ces produits. Une Partie ne pourra user de cette possibilité que pour autant qu'elle fait en sorte que les produits exportés ou importés soient soumis aux procédés et dispositions de contrôle qui seront appliqués dans le pays d'exportation ou de destination en vue d'assurer que

² Tel qu'il est défini à l'alinéa c) de l'article 2 de la présente annexe.

³ Voir Appendice B, "Liste des écarts de prix suivant la teneur en matières grasses laitières.

⁴ Voir article 2 de la présente annexe.

le lait écrémé en poudre et le babeurre en poudre ainsi exportés ou importés soient utilisés exclusivement pour l'alimentation des animaux. Ces procédés et dispositions de contrôle devront avoir été approuvés par le Comité et consignés dans un registre établi par lui.⁵ Une Partie qui veut se prévaloir des dispositions du présent paragraphe notifiera préalablement son intention au Comité qui se réunira, à la demande de toute Partie, pour examiner la situation du marché. Les Parties fourniront les renseignements nécessaires concernant leurs transactions portant sur du lait écrémé en poudre et du babeurre en poudre destinés à l'alimentation des animaux, afin que le Comité puisse suivre l'activité dans ce secteur et faire périodiquement des prévisions sur l'évolution de ce commerce.

Conditions spéciales de vente

6. Les Parties s'engagent, dans la limite des possibilités qu'offrent leurs institutions, à faire en sorte que des pratiques telles que celles auxquelles il est fait référence à l'article 4 n'aient pas pour effet direct ou indirect de ramener les prix à l'exportation des produits auxquels s'appliquent les dispositions relatives aux prix minimaux au-dessous des prix minimaux convenus.

Transactions autres que les transactions commerciales normales

7. Les dispositions des paragraphes 1 à 7 ne sont pas censées s'appliquer aux exportations à titre de don, non plus qu'aux exportations à titre de secours ou à des fins de développement lié à l'alimentation ou à destination sociale, pour autant qu'elles ont été notifiées au Conseil ainsi qu'il est prévu à l'article V de l'Accord.

Article 4

Communication d'informations

Dans le cas où les prix dans le commerce international des produits visés à l'article premier s'approchent des prix minimaux mentionnés au paragraphe 2 b) de l'article 3, et sans préjudice des dispositions de l'article III de l'Accord, les Parties notifieront au Comité tous les éléments pertinents permettant d'évaluer la situation de leur marché, et notamment les pratiques de crédit ou d'emprunt, les jumelages avec d'autres produits, les opérations de troc, les opérations triangulaires, les ristournes ou rabais, les contrats d'exclusivité, les coûts de conditionnement, et des indications concernant le conditionnement des produits, afin que le Comité puisse effectuer une vérification.

Article 5

Obligations des Parties exportatrices

Les Parties exportatrices conviennent de faire tout ce qui est en leur pouvoir, conformément à leurs possibilités institutionnelles, pour satisfaire en priorité les besoins commerciaux normaux des Parties en développement importatrices, en particulier leurs besoins d'importations à des fins de développement lié à l'alimentation ou à destination sociale.

Article 6

Coopération des Parties importatrices

1. Les Parties, lorsqu'elles importent des produits visés à l'article premier, s'engagent en particulier:

⁵ Voir Appendice C, "Registre des procédés et dispositions de contrôle". Il est entendu que les exportateurs seront autorisés à expédier en l'état du lait écrémé en poudre et du babeurre en poudre pour l'alimentation des animaux aux importateurs qui auront fait consigner dans le Registre leurs procédés et dispositions de contrôle. Dans ce cas, les exportateurs en informeront le Comité.

- a) à coopérer à la réalisation de l'objectif de la présente annexe en matière de prix minimal et à faire en sorte, dans la mesure du possible, que les produits visés à l'article premier ne soient pas importés à des prix inférieurs à la valeur en douane appropriée équivalant aux prix minimaux prescrits;
- b) sans préjudice des dispositions de l'article III de l'Accord et de l'article 4 de la présente annexe, à fournir des informations concernant les importations de produits visés à l'article premier en provenance de non-Parties;
- c) à examiner avec bienveillance les propositions visant à appliquer des mesures correctives appropriées si des importations réalisées à des prix incompatibles avec les prix minimaux compromettent le fonctionnement de la présente annexe.

2. Le paragraphe 1 ne s'appliquera pas aux importations du lait écrémé en poudre et du babeurre en poudre destinés à l'alimentation des animaux, pour autant que lesdites importations sont soumises aux mesures et procédures visées au paragraphe 5 de l'article 3.

Article 7

Dérogations

1. Sur demande d'une Partie, le Conseil sera habilité à accorder des dérogations aux dispositions des paragraphes 1 à 5 de l'article 3 aux fins de remédier aux difficultés que le respect des prix minimaux pourrait causer à certaines Parties. Le Conseil devra, dans les trois mois à compter du jour où la demande a été faite, statuer sur cette demande.

2. Les dispositions des paragraphes 1 à 4 de l'article 3 ne s'appliqueront pas aux exportations, dans des circonstances exceptionnelles, de petites quantités de fromages naturels, non élaborés, qui sont de qualité inférieure à la qualité normale pour l'exportation par suite d'une dégradation ou de défauts de fabrication. Les Parties qui exportent de tels fromages notifieront préalablement au Secrétariat leur intention d'en exporter. En outre, les Parties notifieront chaque trimestre au Comité toutes les ventes de fromages qu'ils auront réalisées au titre des dispositions du présent paragraphe, en précisant, pour chaque transaction, les quantités, les prix et les destinations.

Article 8

Mesures d'exception

Toute Partie qui estime que ses intérêts sont sérieusement menacés par un pays non lié par la présente annexe pourra demander au Président du Comité de convoquer dans un délai de deux jours ouvrables une réunion exceptionnelle du Comité aux fins de déterminer et décider si des mesures seraient nécessaires pour faire face à la situation. Si une telle réunion ne peut être organisée dans le délai de deux jours ouvrables et si les intérêts commerciaux de la Partie concernée sont susceptibles de subir un préjudice important, cette Partie pourra prendre unilatéralement des mesures en vue de sauvegarder sa position, sous réserve que toute autre Partie susceptible d'être affectée en soit immédiatement informée. Le Président du Comité sera aussi officiellement et sans délai de toutes les circonstances de l'affaire et convoquera le plus tôt possible le Comité en réunion extraordinaire.

APPENDICE A

Liste des points de référence

Conformément aux dispositions de l'article 2 de la présente annexe, les points de référence suivants sont désignés pour les pays mentionnés ci-dessous. Le Comité institué en vertu du paragraphe 2 a) de l'article VII de l'Accord pourra modifier la teneur du présent appendice selon qu'il sera approprié.

Finlande	Anvers, Hambourg, Rotterdam Bâle: pour les exportations de beurre vers la Suisse
Norvège	Anvers, Hambourg, Rotterdam
Suède	Anvers, Hambourg, Rotterdam Bâle: pour les exportations de beurre vers la Suisse
Pologne	Anvers, Hambourg, Rotterdam

APPENDICE B

Liste des écarts de prix suivant la teneur en matières grasses laitières

<i>Teneur en matières grasses laitières</i>					<i>Prix minimal</i>	
<i>%</i>					<i>dollars des Etats-Unis/</i>	
					<i>tonne métrique</i>	
Inférieure à 2					1 200	Lait écrémé en poudre
Egale	ou	supérieure à	2	inférieure à	3	1 202
"		"	3	"	4	1 204
"		"	4	"	5	1 206
"		"	5	"	6	1 208
"		"	6	"	7	1 210
"		"	7	"	8	1 212
"		"	8	"	9	1 214
"		"	9	"	10	1 216
"		"	10	"	11	1 218
"		"	11	"	12	1 220
"		"	12	"	13	1 222
"		"	13	"	14	1 224
"		"	14	"	15	1 226
"		"	15	"	16	1 228
"		"	16	"	17	1 230
"		"	17	"	18	1 232
"		"	18	"	19	1 234
"		"	19	"	20	1 236
"		"	20	"	21	1 238
"		"	21	"	22	1 240
"		"	22	"	23	1 242
"		"	23	"	24	1 244
"		"	24	"	25	1 246
"		"	25	"	26	1 248
"		"	26	"	27	1 250
"		"	27	"	28	1 252

Lait entier en poudre

APPENDICE B (suite)

Liste des écarts de prix suivant la teneur en matières grasses laitières

<i>Teneur en matières grasses laitières</i>					<i>Prix minimal</i>		
<i>%</i>							
<i>Egale</i>	<i>ou</i>	<i>supérieure à</i>	<i>...,</i>	<i>inférieure à</i>	<i>...</i>		
"		"	79	"	80	1 336,25	
"		"	80	"	82	1 350,00	Beurre
"		"	82	"	83	1 377,50	
"		"	83	"	84	1 391,25	
"		"	84	"	85	1 405,00	
"		"	85	"	86	1 418,75	
"		"	86	"	87	1 432,50	
"		"	87	"	88	1 446,25	
"		"	88	"	89	1 460,00	
"		"	89	"	90	1 473,75	
"		"	90	"	91	1 487,50	
"		"	91	"	92	1 501,25	
"		"	92	"	93	1 515,00	
"		"	93	"	94	1 528,75	
"		"	94	"	95	1 542,50	
"		"	95	"	96	1 556,25	
"		"	96	"	97	1 570,00	
"		"	97	"	98	1 583,75	
"		"	98	"	99	1 597,50	
"		"	99	"	99,5	1 611,25	
"		"	99,5			1 625,00	Matières grasses laitières anhydres

APPENDICE C

Registre des procédés et dispositions de contrôle – Poudres de lait

Conformément aux dispositions du paragraphe 5 de l'article 3 de la présente annexe, les procédés et dispositions de contrôle suivants sont approuvés pour les Parties mentionnées ci-dessous. Le Comité institué en vertu du paragraphe 2 a) de l'article VII de l'Accord pourra modifier la teneur du présent appendice selon qu'il sera approprié.

	Page
Australie	20
Canada	22
Communautés européennes	24
Finlande	26
Hongrie	28
Japon	34
Norvège	35
Nouvelle-Zélande	37
Pologne	39
Suisse	41

AUSTRALIE

Le lait écrémé en poudre¹ peut être exporté du territoire douanier australien à destination de pays tiers aux conditions ci-après:

- A. Soit, après que les autorités australiennes compétentes se sont assurées que le lait écrémé en poudre a été dénaturé selon l'un des procédés ci-après:
1. Adjonction, pour chaque quintal métrique de lait écrémé en poudre, de 2,5 kg de farine de luzerne ou de graminées, contenant au moins 70 pour cent de particules d'une dimension ne dépassant pas 300 microns, uniformément réparties dans tout le mélange.
 2. Adjonction de farine de luzerne finement moulue (passant à raison de 98 pour cent au tamis de 60, ce qui correspond au calibre de 50 selon les normes des Etats-Unis), dans une proportion de 2 à 4 pour cent, et de phénolphtaléine dans une proportion de 1 partie pour 20 000 (1 g pour 20 kg de lait).
 3. Adjonction, dans une proportion de 20 pour cent en poids du produit traité (80 pour cent représentant le poids du lait en poudre et 20 pour cent celui du produit dénaturant), d'un mélange composé de 80 pour cent de son et de 20 pour cent de fécule de pommes de terre, de riz ou d'une autre fécule commune (passant à raison de 10 pour cent au moins au tamis de 60, ce qui correspond au calibre 50 selon les normes des Etats-Unis), et de phénolphtaléine à raison de 1 partie pour 20 000.
 4. Adjonction, pour chaque quintal métrique de lait écrémé en poudre, d'un minimum de 35 kg de farine de poisson non désodorisée et de 200 g de carbonate ou de sulfate de fer et de:
 - a) 1,5 kg de charbon activé;
 - b) ou 100 g d'un mélange composé de 4/5 de tartrazine jaune (E 102) et de 1/5 de bleu breveté V (E 131);
 - c) ou 20 g de rouge cochenille A (E 124);
 - d) ou 40 g de bleu breveté V (E 131).
 5. Adjonction, pour chaque quintal de lait écrémé en poudre, d'un minimum de 40 kg de farine de poisson non désodorisée et de 300 g de carbonate ou de sulfate de fer.
 6. Adjonction, pour chaque quintal métrique de lait écrémé en poudre, d'un minimum de 4,5 kg d'huile de poisson ou d'huile de foie de poisson et de 300 g de carbonate ou de sulfate de fer.

La farine de poisson mentionnée dans la description des procédés 4 et 5 doit contenir au moins 25 pour cent de particules d'une dimension inférieure à 80 microns. En ce qui concerne les procédés 4, 5 et 6, les sels de fer doivent contenir au moins 30 pour cent de particules d'une dimension inférieure à 80 microns. Les colorants doivent contenir les pourcentages suivants du produit à l'état pur:

- au moins 30 pour cent pour le rouge cochenille A (E 124);
- au moins 25 pour cent pour les autres colorants: les colorants doivent contenir au moins 30 pour cent de particules d'une dimension inférieure à 80 microns; l'acidité de l'huile de poisson calculée en acide oléique doit être égale à 10 pour cent au moins.

¹ Ces procédés et dispositions de contrôle s'appliquent aussi bien au babeurre en poudre qu'au lait écrémé en poudre destinés à l'alimentation des animaux.

Les produits qui sont ajoutés au lait écrémé en poudre selon les procédés 4, 5 et 6, en particulier le charbon activé, les sels de fer et les colorants, doivent être répartis de façon uniforme; deux échantillons de 50 g chacun, pris au hasard dans un lot de 25 kg, doivent donner; par dosage chimique, les mêmes résultats dans la limite des erreurs admises par la méthode d'analyse utilisée.

7. Adjonction de colorant au lait écrémé liquide avant déshydratation, à raison de 2 à 3 onces pour 100 gallons de lait (12,5 à 18,7 g par hectolitre). Peuvent être utilisés les colorants suivants:

	<i>Echelle colorimétrique britannique (English Standard Index)</i>
Vert de lissamine	44 090, 42 095, 44,025
Tartrazine	19 140
en combinaison avec:	
a) Bleu brillant F.C.F.	42 090
ou	
b) Vert B.S.	44 090
Cochénille	77 289
Bleu brillant/F.C.F.	42 090

8. Adjonction de farine de viande et d'os dans la proportion de 2 parties pour 4 parties de lait écrémé en poudre.

Les sacs ou contenants utilisés pour le conditionnement de la poudre dénaturée porteront la mention "Exclusivement pour l'alimentation des animaux".

- B. Soit, après son incorporation dans des produits composés ou mélangés destinés à l'alimentation des animaux, d'un type relevant de la position 23.09 du Système harmonisé.

CANADA

1. Adjonction de farine de luzerne finement moulue (passant à raison de 98 pour cent au tamis de 60, ce qui correspond au calibre de 50 selon les normes des Etats-Unis), dans une proportion de 2 à 4 pour cent, et de phénolphtaléine dans une proportion de 1 partie pour 20 000 (1 g pour 20 kg de lait).
2. Adjonction, dans une proportion de 20 pour cent en poids du produit traité (80 pour cent représentant le poids du lait en poudre et 20 pour cent celui du produit dénaturant), d'un mélange composé de 80 pour cent de son et de 20 pour cent de féculé de pommes de terre, de riz ou d'une autre féculé commune (passant à raison de 10 pour cent au moins au tamis de 60, ce qui correspond au calibre 50 selon les normes des Etats-Unis), et de phénolphtaléine à raison de 1 partie pour 20 000.
3. Adjonction, pour chaque quintal de lait écrémé en poudre, d'un minimum de 35 kg de farine de poisson non désodorisée et 200 g de carbonate ou de sulfate de fer et
 - a) 1,5 kg de charbon activé;
 - b) ou 100 g d'un mélange composé de 4/5 de tartrazine jaune (E 102) et de 1/5 de bleu breveté V (E 131);
 - c) ou 20 g de rouge cochenille A (E 124);
 - d) ou 40 g de bleu breveté V (E 131).
4. Adjonction, pour chaque quintal de lait écrémé en poudre, d'un minimum de 40 kg de farine de poisson non désodorisée et 300 g de carbonate ou de sulfate de fer.
5. Adjonction, pour chaque quintal de lait écrémé en poudre, d'un minimum de 4,5 kg d'huile de poisson ou d'huile de foie de poisson et de 300 g de carbonate ou de sulfate de fer.

La farine de poisson mentionnée dans la description des procédés 3 et 4 doit contenir au moins 25 pour cent de particules d'une dimension inférieure à 80 microns. En ce qui concerne les procédés 3, 4 et 5, les sels de fer doivent contenir au moins 30 pour cent de particules d'une dimension inférieure à 80 microns. Les colorants doivent contenir les pourcentages suivants du produit à l'état pur:

- au moins 30 pour cent pour le rouge cochenille A (E 124);
- au moins 25 pour cent pour les autres colorants: les colorants doivent contenir au moins 30 pour cent de particules d'une dimension inférieure à 80 microns; l'acidité de l'huile de poisson calculée en acide oléique doit être égale à 10 pour cent au moins.

Les produits qui sont ajoutés au lait écrémé en poudre selon les procédés 3, 4 et 5, en particulier le charbon activé, les sels de fer et les colorants, doivent être répartis de façon uniforme; deux échantillons de 50 g chacun, pris au hasard dans un lot de 25 kg, doivent donner, par dosage chimique, les mêmes résultats dans la limite des erreurs admises par la méthode d'analyse utilisée.

6. Adjonction de colorant au lait écrémé liquide avant déshydratation, à raison de 2 à 3 onces pour 100 gallons de lait (12,5 à 18,7 g par hectolitre).

Peuvent être utilisés les colorants suivants:

	<i>Echelle colorimétrique britannique (English Standard Index)</i>
Vert de lissamine	44 090, 42 095, 44,025
Tartrazine	19 140
en combinaison avec:	
a) Bleu brillant F.C.F.	42 090
ou	
b) Vert B.S.	44 090
Cochénille	77 289
Bleu brillant/F.C.F.	42 090

7. Adjonction de farine de viande et d'os dans la proportion de 2 parties pour 4 parties de lait écrémé en poudre.

8. Adjonction, pour chaque quintal de lait écrémé en poudre, de 2,5 kg de farine de luzerne ou de farine de graminées contenant au moins 70 pour cent de particules ne dépassant pas 300 microns, répartis de façon uniforme dans le mélange.

Les sacs ou contenants utilisés pour le conditionnement de la poudre dénaturée porteront la mention "Exclusivement pour l'alimentation des animaux".

9. Incorporation dans des produits composés ou mélangés destinés à l'alimentation des animaux, d'un type relevant de la position 23.09 du Système harmonisé.

COMMUNAUTES EUROPEENNES

L'exportation vers les pays tiers de lait écrémé en poudre¹ destiné à l'alimentation des animaux peut être effectuée:

- a) soit après dénaturation dans le territoire douanier de la Communauté conformément à l'article 2, paragraphe 1, du Règlement (CEE) n° 1725/79² modifié en dernier lieu par le Règlement (CEE) n° 3411/93³:

"Le lait écrémé en poudre est dénaturé par l'addition, par 100 kg de lait écrémé en poudre de:

soit:

formule A:

- i) 9 kg de farine de luzerne ou de farine d'herbe contenant au moins 50 pour cent (m/m) de particules ne dépassant pas 300 microns; et
- ii) 2 kg d'amidon ou d'amidon gonflé,
et répartis de façon uniforme dans le mélange,

soit:

formule B:

- i) 5 kg de farine de luzerne ou de farine d'herbe contenant au moins 50 pour cent (m/m) de particules ne dépassant pas 300 microns
et
- ii) 12 kg de farine de poisson non désodorisés ou ayant une odeur bien marquée, contenant au moins 30 pour cent (m/m) de particules ne dépassant pas 300 microns
et
- iii) 2 kg d'amidon ou d'amidon gonflé,
répartis de façon uniforme dans le mélange;"

- b) soit après incorporation dans des "préparations des types utilisés pour l'alimentation des animaux", relevant de la sous-position ex 23.09.10 et ex 23.09.90 du tarif douanier commun, contenant du lait écrémé en poudre;

- c) soit après coloration par le procédé de coloration suivant:

La coloration est effectuée au moyen des matières colorantes, identifiées par les numéros du Colour Index – dernière édition – et par les dénominations indiquées ci-après.

¹ Ces procédés et dispositions de contrôle s'appliquent aussi bien au babeurre en poudre qu'au lait écrémé en poudre destinés à l'alimentation des animaux. (Voir Règlement (CEE) n° 804/68, article 10, paragraphe 1.)

² Journal officiel n° L 199 du 7 août 1979, page 1.

³ Journal officiel n° L 310 du 14 décembre 1993, page 28.

Ces matières colorantes

- sont utilisées seules ou en mélange, sous forme de poudre très fine, impalpable

et

- sont réparties d'une façon uniforme dans le lait écrémé en poudre
- en quantités minimums de 200 g/1 000 kg.

Dénomination des matières colorantes:

<i>N° C.I.</i>	<i>Dénomination</i>
19 140	Tartrazine ⁴
42 090	Bleu brillant F.C.F.
42 095	Vert de Lissamine
44 090 E 142	Vert B.S., vert de Lissamine
74 260	Pigment green 7
77 289	Cochénille

⁴ Cette matière colorante ne peut être utilisée qu'en combinaison avec une ou plusieurs autres indiquées dans la liste ci-dessus.

FINLANDE

Le lait écrémé en poudre¹ peut être exporté du territoire douanier finlandais à destination de pays tiers aux conditions ci-après:

- A. Soit, après que les autorités finlandaises compétentes se sont assurées que le lait écrémé en poudre a été dénaturé selon l'un des procédés ci-après:
1. Adjonction, pour chaque quintal métrique de lait écrémé en poudre, de 2,5 kg de farine de luzerne ou de graminées, contenant au moins 70 pour cent de particules d'une dimension ne dépassant pas 300 microns, uniformément réparties dans tout le mélange.
 2. Adjonction de farine de luzerne finement moulue (passant à raison de 98 pour cent au tamis de 60, ce qui correspond au calibre de 50 selon les normes des Etats-Unis), dans une proportion de 2 à 4 pour cent, et de phénolphtaléine dans une proportion de 1 partie pour 20 000 (1 g pour 20 kg de lait).
 3. Adjonction, dans une proportion de 20 pour cent en poids du produit traité (80 pour cent représentant le poids du lait en poudre et 20 pour cent celui du produit dénaturant), d'un mélange composé de 80 pour cent de son et de 20 pour cent de fécule de pommes de terre, de riz ou d'une autre fécule commune (passant à raison de 10 pour cent au moins au tamis de 60, ce qui correspond au calibre 50 selon les normes des Etats-Unis), et de phénolphtaléine à raison de 1 partie pour 20 000.
 4. Adjonction, pour chaque quintal métrique de lait écrémé en poudre, d'un minimum de 35 kg de farine de poisson non désodorisée et de 200 g de carbonate ou de sulfate de fer et de:
 - a) 1,5 kg de charbon activé;
 - b) ou 100 g d'un mélange composé de 4/5 de tartrazine jaune (E 102) et de 1/5 de bleu breveté V (E 131);
 - c) ou 20 g de rouge cochenille A (E 124);
 - d) ou 40 g de bleu breveté V (E 131).
 5. Adjonction, pour chaque quintal de lait écrémé en poudre, d'un minimum de 40 kg de farine de poisson non désodorisée et de 300 g de carbonate ou de sulfate de fer.
 6. Adjonction, pour chaque quintal métrique de lait écrémé en poudre, d'un minimum de 4,5 kg d'huile de poisson ou d'huile de foie de poisson et de 300 g de carbonate ou de sulfate de fer.

La farine de poisson mentionnée dans la description des procédés 4 et 5 doit contenir au moins 25 pour cent de particules d'une dimension inférieure à 80 microns. En ce qui concerne les procédés 4, 5 et 6, les sels de fer doivent contenir au moins 30 pour cent de particules d'une dimension inférieure à 80 microns. Les colorants doivent contenir les pourcentages suivants du produit à l'état pur:

- au moins 30 pour cent pour le rouge cochenille A (E 124);
- au moins 25 pour cent pour les autres colorants: les colorants doivent contenir au moins 30 pour cent de particules d'une dimension inférieure à 80 microns;

¹ Ces procédés et dispositions de contrôle s'appliquent aussi bien au babeurre en poudre qu'au lait écrémé en poudre destinés à l'alimentation des animaux.

l'acidité de l'huile de poisson calculée en acide oléique doit être égale à 10 pour cent au moins.

Les produits qui sont ajoutés au lait écrémé en poudre selon les procédés 4, 5 et 6, en particulier le charbon activé, les sels de fer et les colorants, doivent être répartis de façon uniforme; deux échantillons de 50 g chacun, pris au hasard dans un lot de 25 kg, doivent donner, par dosage chimique, les mêmes résultats dans la limite des erreurs admises par la méthode d'analyse utilisée.

7. Adjonction de colorant au lait écrémé liquide avant déshydratation, à raison de 2 à 3 onces pour 100 gallons de lait (12,5 à 18,7 g). Peuvent être utilisés les colorants suivants:

	<i>Echelle colorimétrique britannique (English Standard Index)</i>
Vert de lissamine	44 090, 42 095, 44,025
Tartrazine	19 140
en combinaison avec:	
a) Bleu brillant F.C.F.	42 090
ou	
b) Vert B.S.	44 090
Cochénille	77 289
Bleu brillant/F.C.F.	42 090

8. Adjonction de farine de viande et d'os dans la proportion de 2 parties pour 4 parties de lait écrémé en poudre.

Les sacs ou contenants utilisés pour le conditionnement de la poudre dénaturée porteront la mention "Exclusivement pour l'alimentation des animaux".

- B. Soit, après son incorporation dans des produits composés ou mélangés destinés à l'alimentation des animaux, d'un type relevant de la position 23.09 du Système harmonisé.

HONGRIE

**Arrêté n° 14/1981/KkE 14/KKM du Ministre
du commerce extérieur**

Portant application du Décret n° 36/1980./3.IX./MT relatif à la promulgation de l'Arrangement international relatif au secteur laitier, fait à Genève le 12 avril 1979.

Le Ministre du commerce extérieur, en vertu des pouvoirs qui lui sont conférés par les dispositions de l'article 3 du Décret n° 36/1980./3.IX./MT relatif à la promulgation de l'Arrangement international relatif au secteur laitier (dénommé ci-après l'Arrangement), arrête:

Article premier

S'agissant de l'importation ou de l'exportation de produits énumérés aux annexes I à III de l'Arrangement, la société autorisée à effectuer des transactions commerciales avec l'étranger applique, dans les contrats commerciaux passés avec l'étranger, les dispositions relatives aux prix minimaux desdites annexes.

Article 2

La société autorisée à effectuer des transactions commerciales avec l'étranger est directement avisée des modifications apportées aux prix minimaux conformément aux dispositions de l'article 3, paragraphe 3 a), de l'annexe I de l'Arrangement.

Article 3

Le lait écrémé en poudre et le babeurre en poudre dénaturés ou rendus impropres à la consommation humaine, destinés à l'alimentation des animaux, peuvent être importés à des prix inférieurs au prix minimal.

Article 4

1. Le lait écrémé en poudre et le babeurre en poudre non dénaturés ni rendus impropres à la consommation humaine ne peuvent être importés à des prix inférieurs au prix minimal que s'ils sont destinés exclusivement à l'alimentation des animaux. Le lait écrémé en poudre importé à des prix inférieurs au prix minimal doit être dénaturé ou rendu impropre à la consommation humaine après le dédouanement et avant la mise à la consommation.
2. Les produits peuvent être dénaturés ou rendus impropres à la consommation humaine par adjonction de farine de viande, d'os, de sang ou de poisson; de farine de luzerne, de soja ou d'autres plantes fourragères; de graisses d'origine animale ou végétale; ou par tout autre procédé ayant pour effet de faire passer le produit considéré sous la position 23.07 du Tarif douanier.
3. Les produits passibles de droits, énoncés au paragraphe 1 ci-dessus, ne peuvent être dédouanés pour la mise à la consommation intérieure qu'au bureau des douanes de la région où se trouvent les locaux de la société qui procède à la dénaturation, au mélange ou à la préparation de ces produits en vue de leur utilisation pour l'alimentation des animaux. Le déclarant doit indiquer que les produits ont été achetés à un prix inférieur au prix minimal et certifier que les produits sont exclusivement destinés à l'alimentation des animaux.
4. Le bureau des douanes classe sous la position 04.02-03 du Tarif douanier ("Lait et crème en poudre, impropres à la consommation humaine, dénaturés ou non, sans addition de sucre"), les produits passibles de droits déclarés conformément au paragraphe 3 ci-dessus, et stipule sur la formule de déclaration en douane que, conformément aux dispositions du présent arrêté, il est interdit d'utiliser ces produits avant de les avoir dénaturés ou rendus impropres à la consommation humaine.
5. La société concernée informe le bureau des douanes de la région, dix jours au moins avant le début de l'opération, qu'elle procède à la dénaturation de produits laitiers mentionnés au paragraphe 1, en spécifiant la proportion des substances qui seront utilisées, la méthode employée,

ainsi que le lieu et la date de l'opération. Sur la base de cette notification, le bureau des douanes contrôlera la dénaturation dans les locaux de la société.

6. En cas d'inexécution de l'obligation de dénaturer ou de rendre impropre à la consommation humaine le lait en poudre dédouané à cette condition, la personne concernée est tenue pour responsable en vertu de la loi sur les infractions mineures, ou du code pénal, selon le cas.

Article 5

Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa promulgation.

Appendice de la Notification de la Hongrie

En Hongrie, le lait écrémé en poudre utilisé pour l'alimentation des animaux est dénaturé ou rendu impropre à la consommation humaine en une seule étape, et non deux, pour des raisons pratiques. La dénaturation intervient au moment même du mélange ou de la préparation des aliments pour animaux, selon les normes et méthodes indiquées ci-après.

En Hongrie, les méthodes suivantes doivent être employées pour la préparation d'aliments pour animaux comprenant de la poudre de lait écrémé.

Méthodes de préparation des aliments pour porcins comprenant de la poudre de lait écrémé:

1.	<u>N° 21 – I – 101 – 24</u>	
	Maïs	21%
	Orge	15%
	Blé	10%
	Soja (48 pour cent)	20%
	Farine de poisson (70 pour cent)	5,3%
	Germes de blé	4%
	Poudre de lait écrémé	12,2%
	Mélange contenant 50 pour cent de graisses à usages industriels	8%
	MCP ¹	1,1%
	CaCO ₃	1,3%
	Sel	0,4%
	Fermin-6	1,2%
	Mélange préparé (Premix)	0,5%
2.	<u>N° 21 – II – 106 – 24</u>	
	Maïs	21%
	Orge	15%
	Blé	10%
	Soja (40 pour cent)	20%
	Farine de poisson (70 pour cent)	5,3%
	Germes de blé	4%
	Poudre de lait écrémé	12,2%
	Mélange contenant 50 pour cent de graisses à usages industriels	8%
	MCP	1,1%
	CaCO ₃	1,3%
	Sel	0,4%
	Fermin-6	1,2%
	Mélange préparé (Premix)	0,5%
3.	<u>N° 28 – I – 105 – 24</u>	
	Maïs	28%
	Orge	15%
	Blé	10%
	Graines de lin	2%
	Soja (40 pour cent)	20,3%
	Farine de poisson (70 pour cent)	5%
	Germes de blé	2%
	Poudre de lait écrémé	6,7%
	Mélange contenant 50 pour cent de graisses à usages industriels	8%
	MCP	0,9%
	CaCO ₃	1,2%
	Sel	0,4%
	Mélange préparé (Premix)	0,5%
4.	<u>N° 28 – II – 107 – 24</u>	
	Maïs	28%
	Orge	15%
	Blé	10%

¹ MCP = mélange contenant du calcium et du phosphate.

	Graines de lin	2%
	Soja (40 pour cent)	20,3%
	Farine de poisson (70 pour cent)	5%
	Germes de blé	2%
	Poudre de lait écrémé	6,7%
	Mélange contenant 50 pour cent de graisses à usages industriels	8%
	MCP	0,9%
	CaCO ₃	1,2%
	Sel	0,4%
	Mélange préparé (Premix)	0,5%
5.	<u>N° 28 – I – 103 – 26</u>	
	Maïs	29%
	Blé	15%
	Orge	25%
	Graines de lin	4,7%
	Soja (48 pour cent)	18%
	Farine de viande (54 pour cent)	2,4%
	Poudre de lait écrémé	3%
	MCP	1%
	CaCO ₃	1,1%
	Sel	0,3%
	Mélange préparé (Premix)	0,5%
6.	<u>N° 21 – II – 109 – 26</u>	
	Maïs	29%
	Blé	15%
	Orge	25%
	Graines de lin	4,7%
	Soja	18%
	Farine de viande (54 pour cent)	2,4%
	Poudre de lait écrémé	3%
	MCP	1%
	CaCO ₃	1,1%
	Sel	0,3%
	Mélange préparé (Premix)	0,5%
7.	<u>N° I – 102 – 22</u>	
	Soja (47 pour cent)	60,4%
	Farine de viande (62 pour cent)	18%
	Poudre de lait écrémé	16%
	MCP	1%
	CaCO ₃	0,6%
	Sel	1,6%
	Mélange préparé (Premix)	1,6%
	Mélange préparé contenant de la méthionine	0,8%
8.	<u>N° II – 104 – 22</u>	
	Soja (47 pour cent)	60,4%
	Farine de viande (62 pour cent)	18%
	Poudre de lait écrémé	16%
	MCP	1%
	CaCO ₃	0,6%
	Sel	1,6%
	Mélange préparé (Premix)	1,6%
	Mélange préparé contenant de la méthionine	0,8%
	Méthodes de préparation des aliments pour veaux comprenant de la poudre de lait écrémé.	
9.	<u>N° 11 – 102 – 22</u>	
	Maïs	57%
	Soja (48 pour cent)	14,5%
	Gruaux de tournesol	5%

	Farine de luzerne	6%
	Poudre de lait écrémé	7%
	Levure	2%
	Graines de lin	4,4%
	MCP	1,2%
	CaCO ₃	1,3%
	Sel	0,5%
	Mélange préparé (Premix)	0,5%
10.	<u>N° 11 – 502 – 22</u>	
	Soja (48 pour cent)	33,7%
	Graines de lin	10,7%
	Poudre de lait écrémé	12,5%
	Farine de luzerne	15,3%
	MCP	2,8%
	CaCO ₃	3%
	Sel	1,2%
	Mélange préparé (Premix)	1,2%
	Méthodes de préparation des aliments pour ovins comprenant de la poudre de lait écrémé.	
11.	<u>N° 102 – 22</u>	
	Maïs	20%
	Orge	20%
	Blé	32%
	Soja (47 pour cent)	9%
	Farine de luzerne	9,9%
	Poudre de lait écrémé	3,5%
	Graines de lin	3%
	MCP	0,8%
	CaCO ₃	0,8%
	Sel	0,5%
	Mélange préparé (Premix)	0,5%
12.	<u>N° 41 – 502 – 22</u>	
	Soja (47 pour cent)	32,1%
	Graines de lin	10,7%
	Poudre de lait écrémé	12,5%
	Farine de luzerne	35,3%
	MCP	2,9%
	CaCO ₃	2,9%
	Sel	1,8%
	Mélange préparé (Premix)	1,8%

JAPON

Conformément à l'article 13 de la Loi douanière, quiconque désire importer du lait écrémé en poudre en franchise des droits de douane pour fabriquer des aliments pour animaux en le mélangeant à d'autres matières, est tenu de prendre les dispositions suivantes afin que ce produit ne puisse être affecté à d'autres usages:

1. L'intéressé est tenu d'adresser au préalable une demande à l'Administration des douanes, afin que son établissement soit autorisé à fabriquer des aliments composés avec le lait écrémé en poudre importé en franchise.
2. Lorsqu'il importe (lui-même ou par l'intermédiaire d'un agent) du lait écrémé en poudre destiné à l'alimentation des animaux, il est tenu d'accomplir toutes les formalités douanières requises, et le fonctionnaire des douanes du port d'entrée tient registre des quantités ainsi importées.
3. Il est tenu de livrer le lait écrémé en poudre ainsi importé à son établissement, autorisé conformément au paragraphe 1 ci-dessus, et de le mélanger avec de la farine de poisson, de la farine de chrysalides ou des solubilisés de poisson.
4. Après avoir fabriqué des aliments composés, il doit soumettre à l'Administration des douanes un rapport indiquant notamment les quantités utilisées de lait écrémé en poudre et d'autres matières. Le fonctionnaire des douanes vérifiera la proportion de la quantité de lait écrémé en poudre enregistrée lors de la déclaration d'importation qui aura été effectivement utilisée, et il procédera à l'inspection de la production avant sa sortie de fabrique.

Au cas où l'intéressé contreviendrait aux mesures de contrôle ci-dessus, l'autorisation délivrée en vertu du paragraphe 1 sera rapportée et les droits de douane seront perçus conformément aux dispositions de la Loi douanière. En outre, l'intéressé sera passible d'une amende ou d'une peine de prison, selon le cas, pour avoir éludé le paiement des droits de douane prévus par la Loi douanière.

NORVEGE

Le lait écrémé en poudre¹ peut être exporté du territoire douanier norvégien à destination de pays tiers aux conditions ci-après:

- A. Soit, après que les autorités norvégiennes compétentes se sont assurées que le lait écrémé en poudre a été dénaturé selon l'un des procédés ci-après:
1. Adjonction, pour chaque quintal métrique de lait écrémé en poudre, de 2,5 kg de farine de luzerne ou de graminées, contenant au moins 70 pour cent de particules d'une dimension ne dépassant pas 300 microns, uniformément réparties dans tout le mélange.
 2. Adjonction de farine de luzerne finement moulue (à raison de 98 pour cent au tamis de 60, ce qui correspond au calibre 50 selon les normes des Etats-Unis), dans une proportion de 2 à 4 pour cent, et de phénolphtaléine dans une proportion de 1 partie pour 20 000 (1 g pour 20 kg de lait).
 3. Adjonction, dans une proportion de 20 pour cent en poids du produit traité (80 pour cent représentant le poids du lait en poudre et 20 pour cent celui du produit dénaturant), d'un mélange composé de 80 pour cent de son et de 20 pour cent de fécule de pommes de terre, de riz ou d'une autre fécule commune (passant à raison de 10 pour cent au moins au tamis de 60, ce qui correspond au calibre 50 selon les normes des Etats-Unis), et de phénolphtaléine à raison de 1 partie pour 20 000.
 4. Adjonction, pour chaque quintal métrique de lait écrémé en poudre, d'un minimum de 35 kg de farine de poisson non désodorisée et de 200 g de carbonate ou de sulfate de fer et de:
 - a) 1,5 kg de charbon activé;
 - b) ou 100 g d'un mélange composé de 4/5 de tartrazine jaune (E 102) et de 1/5 de bleu breveté V (E 131);
 - c) ou 20 g de rouge cochenille A (E 124);
 - d) ou 40 g de bleu breveté V (E 131).
 5. Adjonction, pour chaque quintal de lait écrémé en poudre, d'un minimum de 40 kg de farine de poisson non désodorisée et de 300 g de carbonate ou de sulfate de fer.
 6. Adjonction, pour chaque quintal métrique de lait écrémé en poudre, d'un minimum de 4,5 kg d'huile de poisson ou d'huile de foie de poisson et de 300 g de carbonate ou de sulfate de fer.

La farine de poisson mentionnée dans la description des procédés 4 et 5 doit contenir au moins 25 pour cent de particules d'une dimension inférieure à 80 microns. En ce qui concerne les procédés 4, 5 et 6, les sels de fer doivent contenir au moins 30 pour cent de particules d'une dimension inférieure à 80 microns. Les colorants doivent contenir les pourcentages suivants du produit à l'état pur:

- au moins 30 pour cent pour le rouge cochenille A (E 124);
- au moins 25 pour cent pour les autres colorants: les colorants doivent contenir au moins 30 pour cent de particules d'une dimension inférieure à 80 microns;

¹ Ces procédés et dispositions de contrôle s'appliquent aussi bien au babeurre en poudre qu'au lait écrémé en poudre destinés à l'alimentation des animaux.

l'acidité de l'huile de poisson calculée en acide oléique doit être égale à 10 pour cent au moins.

Les produits qui sont ajoutés au lait écrémé en poudre selon les procédés 4, 5 et 6, en particulier le charbon activé, les sels de fer et les colorants, doivent être répartis de façon uniforme; deux échantillons de 50 g chacun, pris au hasard dans un lot de 25 kg, doivent donner, par dosage chimique, les mêmes résultats dans la limite des erreurs admises par la méthode d'analyse utilisée.

7. Adjonction de colorant au lait écrémé liquide avant déshydratation, à raison de 2 à 3 onces pour 100 gallons de lait (12,5 à 18,7 g par hectolitre). Peuvent être utilisés les colorants suivants:

	<i>Echelle colorimétrique britannique (English Standard Index)</i>
Vert de lissamine	44 090, 42 095, 44 025
Tartrazine	19 140
en combinaison avec:	
a) Bleu brillant F.C.F.	42 090
ou	
b) Vert B.S.	44 090
Cochénille	77 289
Bleu brillant/F.C.F.	42 090

8. Adjonction de farine de viande et d'os dans la proportion de 2 parties pour 4 parties de lait écrémé en poudre.

Les sacs ou contenants utilisés pour le conditionnement de la poudre dénaturée porteront la mention "Exclusivement pour l'alimentation des animaux".

- B. Soit, après son incorporation dans des produits composés ou mélangés destinés à l'alimentation des animaux, d'un type relevant de la position 23.09 du Système harmonisé.

NOUVELLE-ZELANDE¹

1. Adjonction de farine de luzerne finement moulue (passant à raison de 98 pour cent au tamis de 60, ce qui correspond au calibre 50 selon les normes des Etats-Unis), dans une proportion de 2 à 4 pour cent, et de phénolphtaléine dans une proportion de 1 partie pour 20 000 (1 g pour 20 kg de lait).
2. Adjonction, dans une proportion de 20 pour cent en poids du produit traité (80 pour cent représentant le poids du lait en poudre et 20 pour cent celui du produit dénaturant), d'un mélange composé de 80 pour cent de son et de 20 pour cent de féculé de pommes de terre, de riz ou d'une autre féculé commune (passant à raison de 10 pour cent au moins au tamis de 60, ce qui correspond au calibre 50 selon les normes des Etats-Unis), et de phénolphtaléine à raison de 1 partie pour 20 000.
3. Adjonction, pour chaque quintal de lait écrémé en poudre, d'un minimum de 35 kg de farine de poisson non désodorisée et 200 g de carbonate ou de sulfate de fer et
 - a) 1,5 kg de charbon activé;
 - b) ou 100 g d'un mélange composé de 4/5 de tartrazine jaune (E 102) et de 1/5 de bleu breveté V (E 131);
 - c) ou 20 g de rouge cochenille A (E 124);
 - d) ou 40 g de bleu breveté V (E 131);
 - e) ou 20 g de chaux "édicol".
4. Adjonction, pour chaque quintal de lait écrémé en poudre, d'un minimum de 40 kg de farine de poisson non désodorisée et de 300 g de carbonate ou de sulfate de fer.
5. Adjonction, pour chaque quintal de lait écrémé en poudre, d'un minimum de 4,5 kg d'huile de poisson ou d'huile de foie de poisson et 300 g de carbonate ou de sulfate de fer.

La farine de poisson mentionnée dans la description des procédés 3 et 4 doit contenir au moins 25 pour cent de particules d'une dimension inférieure à 80 microns. En ce qui concerne les procédés 3, et 5, les sels de fer doivent contenir au moins 30 pour cent de particules d'une dimension inférieure 80 microns. Les colorants doivent contenir les pourcentages suivants du produit à l'état pur:

- au moins 30 pour cent pour le rouge cochenille A (E 124);
- au moins 25 pour cent pour les autres colorants: les colorants doivent contenir au moins 30 pour cent de particules d'une dimension inférieure à 80 microns; l'acidité de l'huile de poisson calculée en acide oléique doit être égale à 10 pour cent au moins.

Les produits qui sont ajoutés au lait écrémé en poudre selon les procédés 3, 4 et 5, en particulier le charbon activé, les sels de fer et les colorants, doivent être répartis de façon uniforme; deux échantillons de 50 g chacun, pris au hasard dans un lot de 25 kg, doivent donner, par dosage chimique, les mêmes résultats dans la limite des erreurs admises par la méthode d'analyse utilisée.

6. Adjonction de colorant au lait écrémé liquide avant déshydratation, à raison de 2 à 3 onces pour 100 gallons de lait (12,5 à 18,7 g par hectolitre).

¹ Ces procédés et dispositions de contrôle s'appliquent aussi bien au babeurre en poudre qu'au lait écrémé en poudre destinés à l'alimentation des animaux.

Peuvent être utilisés les colorants suivants:

	<i>Echelle colorimétrique britannique (English Standard Index)</i>
Vert de lissamine	44 090, 42 095, 44 025
Tartrazine	19 140
en combinaison avec:	
a) Bleu brillant F.C.F.	42 090
ou	
b) Vert B.S.	44 090
Cochenille	77 289
Bleu brillant/F.C.F.	42 090

7. Adjonction de farine de viande et d'os dans la proportion de 2 parties pour 4 parties de lait écrémé en poudre.

8. Adjonction, pour chaque quintal métrique de lait écrémé en poudre, de 2,5 kg de farine de luzerne ou de graminées, contenant au moins 70 pour cent de particules d'une dimension ne dépassant pas 300 microns, uniformément réparties dans tout le mélange.

Les sacs ou contenants utilisés pour le conditionnement de la poudre dénaturée porteront la mention "Exclusivement pour l'alimentation des animaux".

9. Incorporation de lait écrémé en poudre dans des produits composés ou mélangés destinés à l'alimentation des animaux, d'un type relevant de la position 23.09 du Système harmonisé.

POLOGNE

Le lait écrémé en poudre peut être exporté du territoire douanier polonais à destination de pays tiers aux conditions ci-après:

- A. Soit, après que les autorités polonaises compétentes seront assurées que le lait écrémé en poudre a été dénaturé selon l'un des procédés ci-après:
1. Adjonction, pour chaque quintal métrique de lait écrémé en poudre, de 2,5 kg de farine de luzerne ou de graminées, contenant au moins 70 pour cent de particules d'une dimension ne dépassant pas 300 microns, uniformément réparties dans tout le mélange.
 2. Adjonction de farine de luzerne finement moulue (passant à raison de 98 pour cent au tamis de 60, ce qui correspond au calibre 50 selon les normes des Etats-Unis), dans une proportion de 2 à 4 pour cent, et de phénolphtaléine dans une proportion de 1 partie pour 20 000 (1 g pour 20 kg de lait).
 3. Adjonction, dans une proportion de 20 pour cent en poids du produit traité (80 pour cent représentant le poids du lait en poudre et 20 pour cent celui du produit dénaturant), d'un mélange composé de 80 pour cent de son et de 20 pour cent de fécule de pommes de terre, de riz ou d'une autre fécule commune (passant à raison de 10 pour cent au moins au tamis de 60, ce qui correspond au calibre 50 selon les normes des Etats-Unis), et de phénolphtaléine à raison de 1 partie pour 20 000.
 4. Production du succédané du lait MS-93 destiné à l'alimentation des animaux:

INFORMATIONS RELATIVES A LA PRODUCTION DU SUCCEDANE DE LAIT MS-93 DESTINE A LA L'ALIMENTATION DES ANIMAUX

a) Composition du produit:

Le lait MS-93 est composé d'une dose de lait écrémé et d'une dose de lactosérum en poudre ainsi que de babeurre en poudre, de matières grasses animales ou de matières grasses utilisées pour la fabrication de succédanés du lait destinés à l'alimentation animale, de lécithine de colza ou de soja, de vitamines, de sels minéraux et d'antibiotiques (Polfamix 1C). Le lait écrémé peut être remplacé par du lactosérum en poudre à hauteur de 20 pour cent au maximum.

b) Composition quantitative du produit fini:

-	matière sèche non grasse	82,0%
-	eau	5,0% au plus
-	matières grasses	12,0% au moins
-	Polfamix 1C	1,0%
-	lécithine de colza ou de soja	0,5% environ

c) Composition qualitative du produit fini:

- acidité maximale: 9 SH
- absence de colibacilles dans 0,01 g
- nombre total de micro-organismes par gramme: 250 000 au plus

d) Procédé technique:

La production du "MS-93" comprend les opérations suivantes:

- mélange du lait en poudre, du lactosérum et du babeurre (à hauteur de 45 à 48 pour cent de matière sèche),

- dissolution de la lécithine et du Polfamix dans l'eau chauffée à environ 40 degrés,
- agglomération des ingrédients par un brassage intensif et continu avec les matières grasses et le Polfamix à une température de 70-75 degrés, déshydratation et emballage.

B. Soit, après son incorporation dans des produits composés ou mélangés destinés à l'alimentation des animaux, d'un type relevant de la position 23.09 du Système harmonisé.

SUISSE

Le lait écrémé en poudre peut être exporté du territoire douanier suisse à destination de pays tiers aux conditions ci-après:

- A. Soit, après que les autorités suisses compétentes se sont assurées que le lait écrémé en poudre a été dénaturé selon l'un des procédés ci-après:
1. Adjonction, pour chaque quintal métrique de lait écrémé en poudre, de 2,5 kg de farine de luzerne ou de graminées, contenant au moins 70 pour cent de particules d'une dimension ne dépassant pas 300 microns, uniformément réparties dans tout le mélange.
 2. Adjonction de farine de luzerne finement moulue (passant à raison de 98 pour cent au tamis de 60, ce qui correspond au calibre 50 selon les normes des Etats-Unis), dans une proportion de 2 à 4 pour cent, et de phénolphtaléine dans une proportion de 1 partie pour 20 000 (1 g pour 20 kg de lait).
 3. Adjonction, dans une proportion de 20 pour cent en poids du produit traité (80 pour cent représentant le poids du lait en poudre et 20 pour cent celui du produit dénaturant), d'un mélange composé de 80 pour cent de son et de 20 pour cent de fécule de pommes de terre, de riz ou d'une autre fécule commune (passant à raison de 10 pour cent au moins au tamis de 60, ce qui correspond au calibre 50 selon les normes des Etats-Unis), et de phénolphtaléine à raison de 1 partie pour 20 000.
 4. Adjonction, pour chaque quintal métrique de lait écrémé en poudre, d'un minimum de 35 kg de farine de poisson non désodorisée et de 200 g de carbonate ou de sulfate de fer et de:
 - a) 1,5 kg de charbon activé;
 - b) ou 100 g d'un mélange composé de 4/5 de tartrazine jaune (E 102) et de 1/5 de bleu breveté V (E 131);
 - c) ou 20 g de rouge cochenille A (E 124);
 - d) ou 40 g de bleu breveté V (E 131).
 5. Adjonction, pour chaque quintal de lait écrémé en poudre, d'un minimum de 40 kg de farine de poisson non désodorisée et de 300 g de carbonate ou de sulfate de fer.
 6. Adjonction, pour chaque quintal métrique de lait écrémé en poudre, d'un minimum de 4,5 kg d'huile de poisson ou d'huile de foie de poisson et de 300 g de carbonate ou de sulfate de fer.

La farine de poisson mentionnée dans la description des procédés 4 et 5 doit contenir au moins 25 pour cent de particules d'une dimension inférieure à 80 microns. En ce qui concerne les procédés 4, 5 et 6, les sels de fer doivent contenir au moins 30 pour cent de particules d'une dimension inférieure à 80 microns. Les colorants doivent contenir les pourcentages suivants du produit à l'état pur:

- au moins 30 pour cent pour le rouge cochenille A (E 124);
- au moins 25 pour cent pour les autres colorants: les colorants doivent contenir au moins 30 pour cent de particules d'une dimension inférieure à 80 microns; l'acidité de l'huile de poisson calculée en acide oléique doit être égale à 10 pour cent au moins.

Les produits qui sont ajoutés au lait écrémé en poudre selon les procédés 4, 5 et 6, en particulier le charbon activé, les sels de fer et les colorants, doivent être répartis de

façon uniforme; deux échantillons de 50 g chacun, pris au hasard dans un lot de 25 kg, doivent donner, par dosage chimique, les mêmes résultats dans la limite des erreurs admises par la méthode d'analyse utilisée.

7. Adjonction de colorant au lait écrémé liquide avant déshydratation, à raison de 2 à 3 onces pour 100 gallons de lait (12,5 à 18,7 g par hectolitre). Peuvent être utilisés les colorants suivants:

	<i>Echelle colorimétrique britannique (English Standard Index)</i>
Vert de lissamine	44 090, 42 095, 44 025
Tartrazine	19 140
en combinaison avec:	
a) Bleu brillant F.C.F.	42 090
ou	
b) Vert B.S.	44 090
Cochénille	77 289
Bleu brillant/F.C.F.	42 090

8. Adjonction de farine de viande et d'os dans la proportion de 2 parties pour 4 parties de lait écrémé en poudre.

Les sacs ou contenants utilisés pour le conditionnement de la poudre dénaturée porteront la mention "Exclusivement pour l'alimentation des animaux".

- B. Soit, après son incorporation dans des produits composés ou mélangés destinés à l'alimentation des animaux, d'un type relevant de la position 23.09 du Système harmonisé.

ADDITIF

Déclarations interprétatives

Le Japon s'engage à donner pleinement effet aux dispositions du présent accord, dans la limite des possibilités qu'offrent ses institutions.

Le Japon a accepté le paragraphe 5 de l'article 3 de l'Annexe étant entendu que la notification préalable de son intention de se prévaloir des dispositions dudit paragraphe pourra être faite globalement pour une période donnée et non séparément pour chaque transaction.

Les pays nordiques ont accepté le paragraphe 3 de l'article V de l'Accord étant entendu que cela ne préjuge en rien leur position concernant la définition des transactions (autres que les transactions) commerciales normales.

La Suisse a indiqué qu'au cas où ses exportations le nécessiteraient, elle se réservait le droit de demander par la suite la désignation de deux ou trois ports européens comme points de référence au titre de l'article 2 de l'Annexe.

La Nouvelle-Zélande a indiqué que les quantités annuelles de ses exportations au titre des dispositions du paragraphe 2 de l'article 7 de l'Annexe devraient normalement être de l'ordre de 1 000 tonnes métriques et pourraient, dans des circonstances exceptionnelles, atteindre 2 000 tonnes métriques environ.