

c) Si elle est employée de manière à faire croire qu'elle donne la description ou la désignation des marchandises.

La douane a le droit d'inspecter et d'examiner toutes les marchandises visées par les règlements et destinées à l'exportation. Elle a le droit de prélever des échantillons pour les faire analyser.

Les agents de la douane ont le droit de pénétrer à bord des bateaux, sur les quais ou dans des endroits quelconques, de faire ouvrir les emballages et de prendre toutes les mesures nécessaires pour l'accomplissement de leur tâche.

Les exportateurs doivent aviser le Service des marchés et des transports de leur intention d'exporter des marchandises visées par les règlements.

- 5 Les marchandises auxquelles s'appliquent les prescriptions ci-dessus énoncées, sont : la *viande congelée*, les *produits de la viande*, les *lapins* et les *lièvres*, le *beurre*, le *fromage*, le *lait condensé* et les *préparations du lait*, les *fruits frais, conservés, séchés*, et la *pulpe des fruits*, des *chutneys, pickles* et *sauces, miel, confiture, marmelade, légumes frais et conservés, semences, plantes, maïs, chaussures et cuirs, œufs dans leur coque et pulpe d'œufs*.

Toutes ces marchandises doivent porter sur leur emballage, outre une description commerciale exacte, le mot « Australia ».

- 6 La *viande* et les *produits de la viande* sont préparés sous la surveillance d'inspecteurs qualifiés, qui écartent de l'exportation tout ce qui ne répond pas à un standard élevé de qualité. Leur contrôle porte sur les conditions sanitaires, la surveillance et l'inspection des transports; tous les établissements qui s'occupent de ce commerce sont obligatoirement enregistrés tous les ans.

Tout bétail abattu dans les établissements précités est examiné avant et après l'abatage et les fonctionnaires de l'administration compétente contrôlent également l'observation des règles d'hygiène.

- 7 Les marchandises préparées pour l'exportation dans ces établissements sont : la *viande congelée*, la *viande conservée*, les *saucisses*, les *graisses alimentaires*. On y traite également du *suif non comestible* et des *peaux*.

Tous les produits comestibles doivent obligatoirement être accompagnés à l'exportation d'un certificat officiel garantissant que les produits remplissent les conditions requises.

Le classement de la viande et des produits de la viande par qualités est assurée par les firmes privées elle-mêmes, mais il s'effectue sous la surveillance d'un inspecteur. Les produits considérés comme n'étant pas au-dessous d'une bonne qualité moyenne portent le cachet du Commonwealth avec la mention : « approuvé pour l'exportation » (approved). Ceux qui ne sont pas d'une qualité inférieure à la moyenne courante sont revêtus du sceau du Commonwealth avec les mots : « accepté pour l'exportation » (passed).

- 8 Le *cuir* fait également l'objet d'un contrôle de la part de l'Administration. Celle-ci prélève pour analyse des échantillons de tout cuir destiné à l'exportation, qui est interdite si le cuir doit servir à l'habillement humain et contient : a) une partie quelconque de sulfate de barium ou un autre composé de barium; b) plus de 10% de glucose et de sucre réunis. Si la proportion est de moins de 10% de glucose et de sucre réunis, le pourcentage doit être indiqué dans la dénomination appliquée aux marchandises dont l'exportation n'est autorisée qu'à cette condition; c) plus que 3% de cendre minérale.

- 9 Toute expédition de *beurre* ou de *fromage* destiné à l'exportation doit faire l'objet d'un examen et doit être munie d'un cachet du Gouvernement australien constatant que les qualités requises existent.

Les indications commerciales doivent contenir, en caractères lisibles et apparents : la date de la fabrication, la lettre C ou W suivant le cas, pour indiquer si le fromage est coloré ou blanc (white), ainsi que le numéro de la « crête » ou du baril.

Le beurre et le fromage destinés à l'exportation sont acheminés vers un endroit déterminé pour examen. Cet examen effectué, les marchandises sont placées dans un endroit spécial, soumises à une température également déterminée et ne peuvent en être enlevées sans l'autorisation du fonctionnaire compétent.

Les fonctionnaires ne peuvent procéder à la classification d'aucun beurre ou fromage impur. Aucun fromage âgé de moins de trois semaines ne peut être classé sans l'autorisation du fonctionnaire ayant reçu pouvoir à cet effet.

Les fromages ne peuvent contenir aucune matière étrangères, sinon la présure, le sel ou telle matière colorante que le ministre aura jugé inoffensive.

Les fromages sont obligatoirement soumis à une inspection et font l'objet d'un classement.

Les différentes classes de fromages sont les suivantes : fromages de premier choix de 92 à 100 points; fromages purs de première classe, de 90 à 91; deuxième classe, de 86 à 89; troisième classe de 82 à 85 points.

La marque officielle correspondant à la classe de chaque pièce est appliquée aux beurres et aux fromages destinés à l'exportation par le fonctionnaire compétent.

L'exportation du beurre et du fromage est interdite, à moins qu'ils ne remplissent les conditions suivantes :

1. Ils doivent avoir été préparés dans un établissement enregistré par le secrétaire du service des marchés et transports, pourvu que là où l'enregistrement est effectué, en conformité de la législation d'un Etat, cet enregistrement puisse être accepté par le contrôleur général.

2. Le beurre, considéré comme ayant 92 points et au delà, doit avoir été obtenu au moyen de crème pasteurisée.

3. Le beurre ou le fromage, classé à 92 points et au delà, portera sur la base ou la « crête » qui le contient une impression lisible et indélébile de la marque de fabrique standard repré-