

marque doit également indiquer que la viande a été reconnue, au moment de l'inspection, comme étant propre à la consommation.

La marque d'exportation doit être signée d'un contrôleur ou surveillant. Elle doit être de la forme prescrite et contenir les mots « Suomi » « Finland ». Elle doit porter au verso en français, en anglais ou en allemand, l'inscription: « Finlande. Acceptée pour être exportée conformément aux dispositions de la loi sur le contrôle de la viande du 22 août 1922 ».

Toutefois, cette marque d'exportation ne doit pas être attachée au lard salé (bacon) destiné à l'exportation, celui-ci doit être muni d'une estampille en bleu ou d'une marque au fer chaud, qui doit être de la forme prescrite et contenir les mots « Suomi » « Finland » et le nom de la marque enregistrée de l'abattoir.

12 L'exportation du *beurre* et du *fromage* est soumise à un contrôle officiel. Le contrôle et l'estimation des produits sont effectués par le Bureau de contrôle de l'Etat. Les autorités de la douane et de la police veillent à ce qu'aucun beurre et fromage ne soit exporté qui n'ait été dûment approuvé et estampillé par le Bureau de contrôle.

Quiconque désire exporter du beurre ou du fromage est tenu de le notifier au Bureau de contrôle de l'Etat.

Ne peut être exporté que le beurre d'origine finlandaise qui, lors de l'estimation du Bureau de contrôle de l'Etat, a été muni d'une marque de qualité. Tout autre beurre ne peut être exporté qu'aux conditions fixées par le Ministère de l'Agriculture. A partir du 1<sup>er</sup> septembre 1929, n'est qualifié pour l'exportation que le beurre qui, lors de l'estimation du Bureau de contrôle de l'Etat, a obtenu au moins 9 points (échelle 1-15).

A l'intérieur de chaque barrique de beurre, à la surface du beurre, est appliquée par les soins de la laiterie qui l'a préparé, une étiquette mesurant 5 x 8 cm. et portant les mots « Pure Finnish Butter, under Government Control », ainsi que la lettre indiquant la série d'impression de l'étiquette et le numéro de la laiterie. Cette étiquette indique que le produit a été préparé en Finlande et constitue du beurre d'exportation non falsifié.

Le beurre reconnu comme produit de qualité par le Bureau de contrôle et muni de la marque d'origine doit être muni par ce Bureau d'une marque de qualité appliquée en travers entre les deux cercles supérieurs de la barrique. Cette marque de qualité est constituée principalement par un parallélogramme mesurant 5,5 x 26 cm. et portant les mots « Finnish Butter, Suomi Brand ».

La condition pour l'obtention de la marque de qualité est que le beurre ait obtenu, lors de l'estimation faite par le Bureau de contrôle, au moins 10,7 points, ce qui comporte une capacité normale de conservation, et qu'il remplisse les conditions suivantes:

- Qu'il soit d'origine finlandaise, non falsifié et muni d'une marque d'origine;
- Qu'il soit préparé d'un produit brut pasteurisé à 80 degrés C. au minimum;
- Qu'il ne contienne pas plus de 16 % d'eau;
- Qu'il contienne au moins 80 % de graisse;
- Qu'il ne contienne aucune matière de conservation ni couleur d'aniline;
- Qu'il soit soigneusement mis dans des barriques propres et proprement étiquetées;
- Que le beurre ni la barrique ne soient tachés de moisissure.

De plus, peut être muni de la marque de qualité tout beurre non salé dont le contenu d'eau est de 16-18 %, s'il remplit par ailleurs les conditions ci-dessus, et si la garantie est offerte au Bureau de contrôle que le beurre sera dirigé sur un pays où le contenu indiqué d'eau est admis.

Sur une barrique contenant du beurre d'exportation qui n'a pas obtenu la marque de qualité, mais dont l'exportation est permise en vertu de l'autorisation du Ministère de l'Agriculture prévue ci-dessus, est timbrée une marque spéciale de forme ronde, mesurant quatre centimètres et portant la lettre « T ».

13 Peuvent être exportés de Finlande les *fromages d'Emmenthal* de fabrication finlandaise pesant au moins 65 kg. et dont le contenu de graisse à l'état sec est d'au moins 45 %, et d'autres fromages finlandais dont le pourcentage correspondant est d'au moins 30 %, à la condition que le Bureau de contrôle du beurre les ait approuvés, sur les bases fixées par le Ministère de l'Agriculture comme propres à l'exportation. D'autres fromages que les précédents ne peuvent être exportés que comme matière brute pour les besoins de l'industrie.

Sur les *fromages d'Emmenthal* et autres fromages de grandes dimensions, de provenance finlandaise et destinés à l'exportation, dont le contenu de graisse est d'au moins 45 % est appliquée au fer chaud, à la laiterie qui les produit, une marque d'origine triangulaire mesurant 7 x 7 cm. et portant à l'intérieur le chiffre « 45 % » et, en dessous, le numéro de la laiterie.

Les *fromages d'Edam* et autres fromages d'exportation, de petit format, et de pleine graisse, dont le contenu de graisse, à l'état sec, est d'au moins 45 % (40 % pour les fromages d'Edam), sont munis à la laiterie d'une marque d'origine de forme triangulaire dont les côtés mesurent 4 cm. et portant les mots « Finnish Gov. Control »; au milieu se trouve le chiffre « 45 % (40 %) » indiquant le pourcentage minimum de graisse, ainsi qu'un numéro de série et le numéro de la laiterie. Les petits fromages d'exportation qui ne sont pas de pleine graisse sont indiqués par une marque d'origine quadrangulaire dont les côtés mesurent 2,5 cm. et qui porte le même texte que ci-dessus, ainsi que le chiffre « 40 % » ou « 30 % » indiquant le pourcentage minimum de graisse, à l'état sec, un numéro de série et le numéro de la laiterie. Les marques d'origine des petits fromages sont imprimées sur des plaques de caséine et attachées à chaque fromage, ou d'une autre manière, que le Bureau de contrôle indiquera.

Les fromages d'exportation de pleine graisse que le Bureau de contrôle a approuvés, sur les bases fixées par le Ministère de l'Agriculture comme étant des produits de qualité et qui ont été munis de la marque d'origine, doivent être munis, par les soins de ce Bureau, d'une marque de qualité, qui est ronde, mesure 19 cm. de diamètre et est attachée à la surface des grands fromages