

de hauteur et qui doivent être imprimées sur le côté du fromage: « F.G.30 » et « F.G.20 » pour les fromages de lait de chèvre pur, « B.G.30 », « F.30 », « H.20 » respectivement pour les trois catégories suivantes.

Tout producteur de fromages, qui doivent être marqués, doit être enregistré au Département de l'Agriculture qui lui affecte un numéro. Outre les marques obligatoires dont il est question ci-dessus, ce numéro doit être imprimé sur les fromages qu'il produit.

Les importateurs de fromages destinés à la vente et qui seraient soumis à l'estampillage s'ils étaient produits en Norvège, doivent se faire enregistrer au Département de l'Agriculture comme les producteurs du pays et se faire affecter un numéro. Ils doivent faire marquer leurs fromages suivant les catégories auxquelles ils appartiennent.

Les marques de qualité s'appliquent également aux fromages et aux fromages de lait caillé destinés à l'exportation. S'ils sont destinés à un pays qui a des règles ou des marques de qualité spéciales à cet égard, le Département de l'Agriculture peut autoriser le marquage des fromages conformément à ces prescriptions.

Les infractions à toute cette réglementation sont punis d'amendes.

L'exportation de *pommes de terre* n'est autorisée que si chaque envoi a été au préalable soumis à un contrôle, que l'Administration douanière doit s'assurer avoir eu lieu avant d'autoriser la sortie des marchandises.

13

Les exportateurs doivent adresser sur des formulaires spéciaux une déclaration au Ministère de l'Agriculture lorsqu'ils désirent exporter des pommes de terre. Ces formulaires doivent contenir l'indication du poids, du nombre de colis, de l'emballage, des marques, l'indication du lieu où le contrôle est demandé, le mode et la date d'expédition, ainsi que la destination.

L'exportateur doit, en outre, déclarer dans quel district les pommes de terre ont été récoltées, renseignement que les contrôleurs peuvent vérifier. S'il s'agit de tubercules provenant des districts de Aust-Agder, de Vest-Agder et de Hordaland, il doit en outre être fourni une attestation de l'autorité compétente établissant que les pommes de terre ont été récoltées dans des fermes où n'existe pas la galle variqueuse.

L'inspection doit avoir lieu quinze jours au plus avant l'expédition.

Le contrôle s'opère en prélevant sur différentes parties du lot choisies au hasard au moins 5 sacs ou caisses sur 100. Ceux-ci sont vidés et les pommes de terre examinées une par une. Le contrôle porte sur les maladies, la détérioration par les insectes et la qualité. Les envois devront être exempts de galle variqueuse et de mites. Ils ne devront pas contenir de tubercules gelés, ramollis ou pourris. Les pommes de terre devront être sèches et bien nettoyées (moins de 4% de terre). L'envoi ne peut contenir plus de 4% de tubercules croûteux ou détériorés par les insectes, les escargots ou les instruments aratoires. Elles doivent être triées et ne pas comprendre plus de 5% de tubercules dont le plus petit diamètre sera inférieur à 45 millimètres.

L'envoi ne peut contenir de tubercules d'une grosseur inférieure ou supérieure à la normale ou difformes ou verts.

Les différentes variétés ne pourront être mélangées, mais devront être emballées séparément. L'emballage de chaque variété portera une marque particulière.

Les pommes de terre devront répondre à la désignation indiquée et l'envoi ne devra en tout cas comprendre plus de 5% de variétés sensiblement différentes de cette désignation au point de vue de la forme et de l'aspect.

Les pommes de terre destinées à être exportées en Angleterre devront, si les conditions de vente ne comportent pas d'autres stipulations, être emballées dans des sacs d'une contenance nette de 51 kilos.

Les sacs doivent être secs, propres, entiers, résistants et cousus avec de la ficelle solide.

Si le pays importateur l'exige, l'emballage sera neuf et portera les plombs du contrôle des pommes de terre. Le wagon devra toujours être plombé si l'expédition se fait par chemin de fer. Avant le chargement sur un navire, le contrôleur doit s'assurer que la cale est soigneusement nettoyée.

Lorsque les conditions ci-dessus mentionnées sont réunies, le contrôleur avise la douane que le lot a été contrôlé et délivre les certificats nécessaires à l'exportation.

Les frais d'inspection sont payés par le requérant, suivant un tarif légal.

Les *œufs norvégiens* destinés à l'exportation doivent être absolument frais lors de l'expédition et provenir de pontes récentes s'il ne s'agit pas d'œufs conservés ou frigorifiés.

14

Pour s'assurer de la fraîcheur et de la qualité des œufs, on les examine à la lumière. Cette opération est obligatoire depuis le mois de juin jusqu'à la fin de l'année et toute l'année pour les œufs conservés ou frigorifiés.

Les œufs doivent être entièrement propres et ne peuvent en aucun cas être lavés à l'eau. Ils peuvent au besoin être nettoyés au moyen d'un chiffon humecté de vinaigre.

Les œufs avariés, difformes ou à coquille molle sont exclus des envois.

Toutes ces opérations doivent se faire dans des locaux propres, aérés et inodores.

Les œufs sont classés selon leur poids en livres anglaises par 120 œufs, soit 18 livres pour la catégorie N° 1, 17 pour la catégorie N° 2, 16 pour la catégorie N° 3 et ainsi de suite jusqu'à 12 pour la catégorie N° 7.

Aucun lot ne peut être d'un poids inférieur aux catégories ci-dessus indiquées pour 120 œufs. Chaque lot doit être composé d'œufs d'égale grosseur.

L'emballage doit consister en caisses de 1.440, 960 ou 720 œufs. Provisoirement, les producteurs pourront aussi employer des caisses de 360 œufs en déclarant à la douane qu'il s'agit d'œufs provenant de leur propre exploitation. Les caisses doivent être conformes au modèle habituel employé pour l'exportation. A l'intérieur de celles-ci les œufs doivent être emballés à l'aide de paille de blé ou de paille de bois ou de carton. Aucune caisse ne peut contenir plus d'une seule catégorie d'œufs.