

dans le cas d'animaux atteints de fractures ou portant des signes de coups ou blessures de la peau et des tissus subcutanés ou encore des affections étendues de la peau.

L'autorisation d'exportation peut être refusée si l'abatage n'a pas été exécuté convenablement ou si la viande présente des anomalies au point de vue de l'odeur, du goût, de la consistance, si elle a été manipulée sans soin ou s'il y a d'autres raisons de douter que la viande convienne pour l'exportation.

2. Marques: La viande acceptée pour l'exportation est munie d'une étiquette jaune clair portant les armes des Pays-Bas et en néerlandais les mots « viande examinée pour l'exportation, en vertu de la loi hollandaise du 26 mars 1920 et l'arrêté royal du 6 juin 1922, N° 40 ». Cette étiquette contient également le nom de l'inspecteur et les remarques auxquelles l'inspection peut avoir donné lieu.

L'expédition des viandes ne peut se faire que si elles sont en état de supporter le voyage et si elles portent la marque prescrite. L'emballage doit être approprié et de telle nature qu'il ne puisse corrompre la viande.

- 13 *Beurre.* — Le contrôle du beurre est placé sous la haute surveillance de l'Etat. Il donne à l'acheteur étranger la garantie que le beurre est absolument pur et qu'il ne contient pas plus de 15½% d'eau. Le contrôle est exercé par neuf stations établies par des sociétés d'agriculture, associations des intéressés, instituées et dirigées par les intéressés eux-mêmes. Les producteurs affiliés aux stations ne peuvent influencer la gestion du contrôle.

Cette marque est constituée par les armoiries néerlandaises, autour desquelles les mots: « contrôle du beurre néerlandais sous la surveillance de l'Etat » (en néerlandais) sont imprimés sur du papier de toile mince. Ce papier est appliqué sur le beurre en l'imprimant avec un cachet, de sorte que, pour l'enlever, il faut le déchirer forcément. Chaque marque porte certaines lettres et un numéro enregistré à la station de contrôle, ce qui permet de retrouver toujours l'origine du beurre; d'autre part, tout affilié est obligé de pourvoir l'emballage du beurre d'une marque d'identification, prescrite par le directeur de la station de contrôle, pour permettre aux fonctionnaires de la station et à ceux chargés de la surveillance de l'Etat de reconnaître tout de suite la laiterie dont il s'agit.

- 14 Tout produit contenant des matières grasses autres que celles provenant du lait est considéré comme *margarine* et doit être indiqué comme telle durant tout le temps d'emmagasinage, transport, livraison et exportation.

Le service d'inspection laitière de l'Etat est chargé de la surveillance et de l'exécution de la réglementation relative au beurre. Il prélève, s'il le juge utile, des échantillons des produits soumis au contrôle et les envoie à la Station laitière de l'Etat à Leyden.

Aucune exportation de beurre n'est autorisée si le produit n'est pas revêtu de la marque officielle.

- 15 *Fromages.* — En Hollande, l'organisation du contrôle sur les fromages a été établie à la demande des parties intéressées dans la fabrication de ces produits, en vue de régulariser le commerce et de garantir d'une manière efficace la pureté, la fabrication et le pourcentage de graisse des fromages.

Le contrôle est exercé sous la surveillance de l'Etat par des stations de contrôle du fromage au nombre de 5, dont 2 exclusivement pour les fromages produits de lait entier.

La Station est une association de tous les producteurs qui, volontairement, se sont groupés en s'obligeant à se conformer aux prescriptions du Gouvernement, destinées à assurer la pureté et l'observation des règles d'hygiène, et se soumettent au contrôle et aux inspections des fonctionnaires qu'il désigne à cet effet.

L'admission des membres de ces associations est soumise à certaines conditions et les exclusions sont obligatoirement ou facultativement prononcées dans des cas déterminés contre ceux qui ne se conformeraient pas aux règles établies.

Le contrôle du fromage de lait entier a pour but de garantir que le fromage est réellement obtenu de lait non écrémé, sans aucune autre addition de matière étrangère que l'addition de matières employées généralement dans la fabrication, que le pourcentage de graisse de la matière sèche est d'au moins 46 % et que le pourcentage en graisse de petit lait est maintenu dans les limites normales.

Le contrôle du fromage obtenu de lait plus ou moins écrémé est destiné à garantir qu'il contient au moins 20, 30, 40 % de graisse sans addition de matière étrangère.

Des marques officielles correspondant à ces quatre espèces de fromages ont été instituées à la demande des parties. Elles consistent en une petite plaque de caséine mince et transparente sur laquelle est imprimé au verso et à l'encre foncée: « Contrôle du fromage hollandais sous la surveillance de l'Etat » (en néerlandais). Au milieu se trouvent les armes de l'Etat sous lesquelles est inscrit « volvet 45 % »¹ pour le fromage plein gras et seulement les autres pourcentages correspondant à la teneur en graisse pour les autres qualités. La première de ces marques est ronde et imprimée à l'encre bleue, les autres sont hexagonales et noires.

Les marques officielles sont appliquées par les fabricants auxquels elles sont remises par les stations dans des conditions strictement définies et portent une numérotation et une lettre destinée à faire connaître le producteur et la station qui l'a délivrée.

Les producteurs du beurre, du fromage, affiliés aux stations de contrôle, sont obligés de tenir une comptabilité minutieuse de ces marques, ainsi que de leur production, afin d'éviter qu'elles

¹ Bien que la marque mentionne le chiffre 45, il est bien entendu que, comme il a été dit à l'avant-dernier alinéa, le pourcentage minimum de graisse est de 46 %.