

Journal officiel des Communautés européennes

12^e année n° L 163

4 juillet 1969

Édition de langue française

Législation

Sommaire

I *Actes dont la publication est une condition de leur applicabilité*

Règlement (CEE) n° 1265/69 de la Commission, du 1^{er} juillet 1969, concernant les méthodes de détermination de qualité applicables au sucre acheté par les organismes d'intervention 1

Règlement (CEE) n° 1266/69 de la Commission, du 1^{er} juillet 1969, modifiant le règlement (CEE) n° 782/69 en ce qui concerne les procédures d'arbitrage lors d'un différend portant sur la qualité du sucre acheté par les organismes d'intervention.. 7

I

(Actes dont la publication est une condition de leur applicabilité)

RÈGLEMENT (CEE) N° 1265/69 DE LA COMMISSION

du 1^{er} juillet 1969

concernant les méthodes de détermination de qualité applicables au sucre acheté par les organismes d'intervention

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS
EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement n° 1009/67/CEE du Conseil, du 18 décembre 1967, portant organisation commune des marchés dans le secteur du sucre ⁽¹⁾, modifié par le règlement (CEE) n° 2100/68 ⁽²⁾, et notamment son article 9 paragraphe 8,

considérant que le règlement (CEE) n° 782/68 de la Commission, du 26 juin 1968, établissant les modalités d'application en ce qui concerne l'achat de sucre par les organismes d'intervention ⁽³⁾, a fixé différentes caractéristiques de qualité pour le sucre blanc et le sucre brut ; qu'il est nécessaire de prévoir une réglementation uniforme à l'échelon communautaire, afin d'éviter l'application par les États membres de méthodes différentes pour la détermination de ces caractéristiques de qualité ;

considérant que, pour cette réglementation, il est indiqué de retenir des méthodes d'analyse généralement reconnues ;

considérant qu'il convient de rendre applicable les méthodes en question aux achats effectués par les

organismes d'intervention à partir de la mise en application du règlement n° 1009/67/CEE, étant donné qu'en l'absence de ces méthodes les contrats ont été conclus sous réserve ;

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du Comité de gestion pour le sucre,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

Les méthodes de détermination des caractéristiques de qualité du sucre visées au règlement (CEE) n° 782/68, sont fixées comme indiqué à l'annexe.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Pour les achats effectués par les organismes d'intervention, il prend effet à partir du 1^{er} juillet 1968.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 1^{er} juillet 1969.

•
Par la Commission
le président
Jean REY

⁽¹⁾ JO n° 308 du 18. 12. 1967, p. 1.

⁽²⁾ JO n° L 309 du 24. 12. 1968, p. 4.

⁽³⁾ JO n° L 145 du 27. 6. 1968, p. 6.

ANNEXE

MODES OPÉRATOIRES POUR LES MÉTHODES DE DÉTERMINATION
DE LA QUALITÉ DU SUCRE BLANC DANS LA C.E.E.

A. MÉTHODES POUR L'ATTRIBUTION DES POINTS

1. Teneur en cendres:

Icumsa : Cendres conductimétriques (*source* : proc. 14^e Sess. Icumsa 1966, p. 88).

Appareillage

Instrument de mesure de conductibilité permettant la mesure jusque $0,5 \mu S cm^{-1}$ ⁽¹⁾, avec une précision de mesure de $\pm 2\%$.

Il est à conseiller d'utiliser des cellules de mesure dont la température peut être maintenue à $20^\circ C \pm 0,2^\circ C$ au moyen d'un thermostat.

Ballons jaugés de $100 \pm 0,05 cm^3$, $500 \pm 0,25 cm^3$ et $1.000 \pm 0,40 cm^3$; pipettes à écoulement total de $10 \pm 0,02 cm^3$ ⁽²⁾.

Pour la préparation de toutes les solutions (solutions de sucre et solutions de chlorure de potassium), il faut employer de l'eau bidistillée ou désionisée, de conductibilité spécifique inférieure à $2 \mu S cm^{-1}$.

Tous les récipients et toutes les pipettes doivent être soigneusement rincés avant usage avec de l'eau de cette qualité.

L'étalonnage des instruments de mesure de conductibilité se fait à l'aide d'une solution de chlorure de potassium N/5000.

A cet effet, 745,5 mg de chlorure de potassium (pro analysi), préalablement chauffés à environ $500^\circ C$ — c'est-à-dire au rouge sombre — dans le but de le déshydrater, sont dissous dans l'eau dans un ballon jaugé de 1 litre et ajustés avec de l'eau.

$10 cm^3$ de cette solution (N 100) sont transférés, au moyen d'une pipette, dans un ballon jaugé de $500 cm^3$ et on ajuste avec de l'eau.

A $20^\circ C$ exactement, cette solution N 5000 de chlorure de potassium aura une conductibilité spécifique de $26,6 \pm 0,3 \mu S cm^{-1}$, ceci après déduction de la conductibilité spécifique de l'eau employée.

D'après le mode de fonctionnement de l'instrument de mesure de conductibilité employé, l'instrument est à régler de telle façon qu'il indique la valeur ci-dessus, majorée de la conductibilité spécifique de l'eau utilisée ; ou bien la valeur ci-dessus, majorée de la conductibilité spécifique de l'eau utilisée, sera employée pour le calcul de la constante de la cellule.

Les solutions de chlorure de potassium devront être fraîchement préparées avant chaque calibrage.

Mode opératoire

On prépare une solution sucrée à 28 g % g, soit en dissolvant à $20^\circ \pm 0,2^\circ$, $31,3 \pm 0,1 g$ de sucre dans un ballon contrôlé de $100 cm^3$, soit en dissolvant 28 g de sucre dans l'eau et en portant à 100 g.

Après agitation convenable, la solution est introduite dans la cellule de mesure. On effectue la lecture lorsque la température de la solution est exactement de $20 \pm 0,2^\circ C$. Il faut déduire de la valeur lue 50% de la valeur lue pour l'eau utilisée.

On obtient donc comme résultat :

$$C_{28} = C \text{ lue} - 0,5 C \text{ eau}$$

C = Conductibilité spécifique en $\mu S cm^{-1}$.

⁽¹⁾ $1 \mu S cm^{-1} = 10^{-6} \cdot \Omega^{-1} cm^{-1}$.

⁽²⁾ Les tolérances indiquées correspondent aux décisions I.S.O.

L'indice 28 indique qu'on a opéré sur une solution sucrée à 28%.

Nombre de points = $0,320 \cdot C_{28}$.

C'est-à-dire $3,13 \mu S \text{ cm}^{-1}$ valent 1 point, ou 1 point = 0,0018% cendres.

Cendres % = $0,320 \cdot 18 \cdot 10^{-4} \cdot C_{28} = 5,76 \cdot 10^{-4} \cdot C_{28}$.

Pour la détermination de la conductibilité spécifique de l'eau utilisée, on opère comme suit : La même quantité d'eau que celle utilisée pour la mise en solution du sucre est agitée dans un ballon jaugé de 100 cm^3 , de la même façon que pour la dissolution du sucre, on complète à 100 cm^3 et on mesure à environ 20° C . Lors de cette mesure, il n'y a pas lieu de thermostatier avec précision, vu que les corrections de température éventuelles sont nettement inférieures aux limites d'erreurs.

2. Type de couleur

Méthode de l'Institut de Brunswick

(Source: [Schneider F., A. Emmerich et J. Dubourg, Zucker 18, 571 (1965) et Sucr. Franc., 106, 219 (1965)]).

Appareillage

Une échelle-type de couleur de Brunswick 0—6.

Une lampe TL fluorescente à lumière du jour est montée dans une caissette, ouverte à l'avant, profondeur 20 cm, largeur 120 cm, hauteur 50 cm, de telle façon que la distance perpendiculaire entre la lampe et les échantillons de sucre soit d'environ 35 cm.

Les yeux de l'opérateur doivent être protégés contre la lumière directe de la lampe par une bande abat-jour d'environ 15 cm de hauteur.

Comme lampes appropriées on peut citer les lampes Osram type HNT 120 ou Philips type TL 25 W/55.

Les autres lampes ne peuvent être utilisées sans examen, vu l'importance de la répartition spectrale de l'intensité lumineuse.

Afin que les tons jaunâtres à brunâtres des échantillons de sucre ressortent convenablement, les parois arrière et latérales de la caissette sont peintes intérieurement en brun mat (par exemple au brou de noix sombre).

Sur le fond, on pose du papier buvard blanc, sur lequel la coloration du sucre tranche nettement.

La caissette est disposée de telle façon que la lampe se trouve à peu près à hauteur des yeux. Lors de la comparaison, les échantillons ne doivent pas recevoir de la lumière du jour directe, ni être éclairés par les lampes du local, car cela rend l'examen plus difficile.

Mode opératoire

Le sucre est introduit dans les petites boîtes carrées, doublées intérieurement en bleu clair ou en blanc (côté 60 mm, hauteur 28 mm) et égalisé au moyen du couvercle.

Il faut veiller à ce que les boîtes contenant l'échantillon et les échantillons-type soient remplies à ras bord.

La teinte des doublures de toutes les boîtes doit être absolument la même, sinon des résultats nettement erronés peuvent être obtenus.

Les boîtes doivent être placées l'une contre l'autre sans espace intermédiaire, par conséquent les boîtes rondes ne sont pas appropriées.

Pour commencer, l'échantillon est comparé approximativement en intercalant en divers endroits de l'échelle des types, puis on le compare soigneusement avec les types les plus proches.

Pour ce faire, on le place alternativement à gauche et à droite du type de comparaison.

On fait la moyenne des résultats de trois observateurs indépendants.

Cette moyenne sera exprimée en dixième de type de couleur.

Pour les sucres dont la dimension des cristaux est différente de celle des échantillons-type, il y a lieu d'observer la coloration et non pas les reflets des cristaux.

Nombre de points = type de couleur $\times 2$, c.à.d., 0,5 type de couleur = 1 point.

3. Coloration en solution

Méthode Icumsa 4 — après filtration sur filtre à membrane de porosité, soit $0,45 \mu$ (d'après procédé d'intrusion de mercure), soit $0,6 \mu$ (d'après Hagen-Poiseuille).

(Source : De Whalley, Méthodes Icumsa d'analyse des sucres (1964), p. 57, Proc. 12^e Sess. Icumsa 1958, p. 55).

Appareillage

Pour la préparation de la solution, il faut des Erlenmeyers (200 cm³), des dispositifs de filtration sous vide pour membranes filtrantes, des fioles à vide (contenance 500 ou 250 cm³), trompe à vide et membranes filtrantes, diamètre moyen des pores soit 0,45 µ (méthode intrusion de mercure), soit 0,6 µ (d'après Hagen-Poiseuille).

La concentration de la solution est déterminée au moyen d'un réfractomètre.

Pour la mesure de l'extinction, on peut utiliser n'importe quel photomètre qui permet d'effectuer les mesures à 420 ± 10 nm avec une précision suffisante.

Les cuvettes sont à sélectionner de telle façon que deux cuvettes remplies d'eau distillée, comparées entre elles, donnent l'extinction zéro.

L'épaisseur de couche sera au moins de 3 cm.

Mode opératoire

50 g $\pm$ 0,1 g de sucre sont pesés dans un flacon d'Erlenmeyer à large col ; on ajoute, soit 50 g d'eau distillée par pesée, soit 50 cm³ d'eau distillée (éprouvette graduée), puis on met en solution par agitation ou par machine à agiter.

Il est inutile de rechercher une plus grande précision de concentration, vu que celle-ci peut changer lors de la filtration.

Entre-temps, on a fait tremper une membrane filtrante dans l'eau distillée pendant au moins 10 minutes et on la place dans le dispositif de filtration.

Lors de cette filtration, la solution est, en même temps, désaérée.

On détermine la concentration par réfractomètre (° Brix) et on remplit la cuvette, rincée au préalable avec un peu de solution.

La cuvette doit être fermée aussitôt pour éviter la formation des stries liquides.

On remplit la cuvette de comparaison avec de l'eau distillée et on mesure aussitôt à 420 nm.

L'eau utilisée dans la cuvette de comparaison doit être filtrée sur membrane filtrante.

$$\text{Unités Icumsa} = 1000 \cdot \epsilon_{420} = 1000 \cdot \frac{100 \cdot E_{420}}{1 \cdot ^\circ \text{Bx} \cdot d}$$

E = coefficient d'extinction

ϵ_{420} = extinction (lue)

1 = épaisseur de couche (en cm)

d = densité

$$\text{nombre de points} = \frac{\text{unités Icumsa}}{7,5} \text{ c.à.d., } 7,5 \text{ unités Icumsa valent 1 point.}$$

B. CRITÈRES COMPLÉMENTAIRES**1. Polarisation**

Méthode Icumsa 1 pour sucre brut (*source* : Proc. 12^e Sess. Icumsa 1958, p. 84 et suivantes; Proc. 13^e Sess. Icumsa 1962, p. 83 et suivantes; Proc. 14^e Sess. Icumsa 1966).

Matériel

Polarimètre avec échelle internationale de sucre (°S) suivant les définitions de l'Icumsa.

Balance analytique avec une précision de $\pm 0,001$ g.

Ballons jaugés de 100 cm³.

Ces ballons doivent être calibrés spécialement.

Leur volume doit être de $100,00 \pm 0,02$ cm³ ou corrigé avec cette précision. Les tubes de polarimètre de 200 mm ne doivent pas présenter une erreur dépassant $\pm 0,03$ mm.

Si on utilise des tubes plus courts, ceux-ci doivent avoir une même précision relative, par exemple $100 \text{ mm} \pm 0,015$ mm.

Le parallélisme des surfaces terminales doit être meilleur que 10 minutes d'angle. Par une rotation du tube assemblé autour de son axe optique, on ne doit pas apercevoir une modification de la valeur de mesure.

Le verre des obturateurs ne doit pas présenter des tensions internes, c'est-à-dire, qu'il ne doit pas présenter une activité optique. Leurs surfaces doivent être parallèles à moins de 5 minutes d'angle.

Le papier-filtre utilisé devra avoir une teneur en eau comprise entre 6 et 8 %.

Mode opératoire

On pèse $26 \text{ g} \pm 0,002 \text{ g}$ de sucre et on les introduit dans un ballon calibré (voir ci-dessus) à l'aide d'environ 60 cm^3 d'eau distillée ou déminéralisée.

On dissout le sucre sans chauffage.

Lorsqu'une défécation s'impose, on ajoute $0,5 \text{ cm}^3$ d'une solution d'acétate de plomb basique. Ce réactif doit satisfaire aux exigences de l'Icumsa (source : De Whalley, Méthodes Icumsa d'analyse des sucres (1964) p. 122).

Après avoir mélangé à fond, on ajoute de l'eau presque jusqu'au trait.

La mousse éventuelle est abattue à l'aide d'une goutte d'alcool ou d'éther.

On laisse ensuite séjourner le ballon pendant 15 minutes dans un bain-marie thermostaté (pour la température, voir plus loin).

La paroi intérieure du col du ballon est séchée à l'aide de papier filtre.

On amène exactement au trait en se servant d'une pipette à fine pointe.

On mélange le contenu du ballon en le retournant au moins cinq fois, tout en le gardant bouché à l'aide de la main.

Si on a dû déféquer, on passe maintenant à la filtration.

Le volume du filtre sera calculé de manière que les 100 cm^3 puissent y être versés en une fois.

L'entonnoir doit n'avoir qu'une très courte tige pour qu'on puisse le poser sur le verre de manière que la solution ne s'évapore pas. Pour la même raison on doit couvrir l'entonnoir d'un verre de montre.

Le tube à polariser, qui aura été préalablement nettoyé et séché, est rempli à 2 reprises aux deux tiers environ avec la solution et chaque fois rincé. Lors du remplissage, on prendra soin qu'il n'y ait pas de bulles d'air dans le tube.

Le tube est ensuite introduit dans le polarimètre et on effectue 5 mesures avec une précision de $0,05^\circ \text{ S}$.

- a) Lorsqu'on utilise un saccharimètre muni d'un coin de quartz, la rotation optique de l'ensemble est fonction de la température. Dans ce cas, on amène la solution, préalablement à l'ajustement à 100 cm^3 , à la température à laquelle se trouve le saccharimètre. La différence entre les deux températures ne sera pas supérieure à $0,5^\circ \text{ C}$.

Pour les instruments à lecture visuelle, on fera cinq lectures à $0,05^\circ \text{ S}$ près.

La valeur moyenne est exprimée au centième de $^\circ \text{ S}$.

Le saccharimètre doit être vérifié au moyen d'une lame de quartz : dont la valeur est voisine de 100° S .

Correction de température pour saccharimètres à coin de quartz :

Ajouter $0,03^\circ \text{ C}$ par $^\circ \text{ C}$ au-dessus de 20° C ou soustraire $0,03^\circ \text{ S}$ par $^\circ \text{ C}$ en dessous de 20° C .

- b) Lorsque la mesure est faite à l'aide d'un polarimètre à échelle circulaire, l'emploi de tubes à double enveloppe est recommandé. Ils seront reliés à un thermostat réglé à $20^\circ \pm 0,2^\circ \text{ C}$.

L'ajustement de la fiole doit également être fait à $20^\circ \pm 0,2^\circ \text{ C}$.

On doit aussi porter à $20^\circ \text{ C} \pm 0,2^\circ \text{ C}$ la plaque de quartz de contrôle.

Si cela ne peut se faire, on établira sa valeur comme suit :

$$S_t = S_{20} [1 + 0,00014 (t - 20)].$$

Exemple : $S_{20} = 98,45^\circ \text{ S}$; $t = 23,8^\circ \text{ C}$

$$\begin{aligned} S_t &= 98,45 (1 + 0,00014 \cdot 3,8) \\ &= 98,45 \cdot 1,00053 = 98,50^\circ \text{ S}. \end{aligned}$$

2. Substances réductrices (sucre interverti)

Méthode Icumsa — Méthode de l'Institut de Berlin

(Source : De Whalley, Méthodes Icumsa d'analyse des sucres (1964), p. 25 ; Schneider F. et Emmerich A., Zucker — Beih. 1, 17 (1951).

Matériel

Bain-marie, vases Erlenmeyer de 300 cm^3 , pipettes, burettes de 50 cm^3 .

Réactifs

Liqueur de Müller : on dissout 35 g de sulfate de cuivre cristallisé ($\text{CuSO}_4 \cdot 5 \text{ H}_2\text{O}$), qualité pour analyse, dans 400 cm^3 d'eau distillée chaude.

On dissout, d'autre part, 173 g de sel de seignette (K-Na tartrate) et 68 g de carbonate de sodium anhydre dans 500 cm³ d'eau chaude.

Après refroidissement, on mélange les deux solutions dans un ballon jaugé de 1 litre et on ajuste avec de l'eau.

La solution est agitée vigoureusement avec 2 g de charbon actif et, après repos pendant plusieurs heures, elle est filtrée sur un papier filtre durci ou sur une membrane filtrante.

Si, au cours de la conservation, on observe la séparation de petites quantités d'oxyde cuivreux, on doit refiltrer la solution.

Acide acétique 5 N.

Solution d'iode 0,0333 N.

Solution d'hyposulfite de sodium 0,0333 N.

Solution d'amidon : solution d'amidon soluble à 1% dans une solution saturée de NaCl.

Le titre exact des solutions d'iode et d'hyposulfite est à déterminer d'après la méthode habituelle (par exemple, avec de l'iodate de potassium).

Mode opératoire

10 g de sucre sont introduits dans un vase Erlenmeyer de 300 cm³ et dissous dans l'eau distillée ou déminéralisée.

La solution est amenée à 100 cm³ en ajoutant de l'eau. On y ajoute 10 cm³ de la liqueur de Müller (en utilisant à cet effet une pipette) ; on mélange à fond et on porte au bain-marie bouillant pendant 10 minutes $\pm$ 5 secondes.

L'ébullition ne doit pas être interrompue par l'introduction du vase dans le bain-marie.

Les vases y seront suspendus de manière que le niveau de la solution soit 2 cm en dessous du niveau d'eau.

Au bout du temps de chauffe, on refroidit rapidement dans un courant d'eau froide. Pendant cette opération, on ne doit pas remuer la solution pour éviter que l'oxygène de l'air ne remette en solution une partie du précipité d'oxyde cuivreux.

A la solution refroidie, on ajoute 5 cm³ d'acide acétique 5 N et on y ajoute, immédiatement après et sans mélanger, un excès connu de solution d'iode de 0,0333 N (entre 20 et 40 cm³). Le précipité est alors dissout en agitant la solution.

L'excès d'iode est titré en retour à l'aide de la solution d'hyposulfite 0,0333 N.

On déduit les corrections ci-après de la valeur obtenue pour la consommation d'iode (cm³) et que nous appelons « valeur à chaud » :

- La « valeur à blanc » qui est constituée par la consommation d'iode enregistrée au cours d'un essai dans lequel on a introduit de l'eau au lieu de la solution de sucre et qui est exécutée de la même manière que celle décrite pour la « valeur à chaud ». Cette correction ne doit être déterminée qu'une fois pour chaque préparation de liqueur de Müller.

Lorsqu'on fait appel à des réactifs purs, elle ne dépasse pas 0,1 cm³.

- La « valeur à froid » qui est constituée par la consommation d'iode enregistrée au cours d'un essai où le mélange de la solution sucrée et de la liqueur de Müller n'est pas chauffé mais qu'on laisse reposer à température ambiante pendant 10 minutes avant d'y ajouter l'acide acétique.

- La « correction pour le saccharose » par laquelle on désigne l'action réductrice du saccharose. Dans les conditions décrites (mise en œuvre de 10 g de sucre), celle-ci est égale à 2,0 cm³.

Après déduction de ces trois corrections, on obtient une consommation de solution d'iode 0,0333 N pour laquelle 1 cm³ correspond à 1 mg de sucre interverti dans l'échantillon.

1 cm³ de solution d'iode désigne donc 0,01% de sucre interverti.

3. Humidité

Méthode Icumsa (*source* : De Whalley, Méthodes Icumsa d'analyse des sucres (1964), p. 44).

On pèse au moins 20 g de sucre non broyé dans une capsule en aluminium avec couvercle étanche, tarée au préalable, ou dans un récipient en verre avec couvercle rodé.

Le diamètre de ces récipients sera choisi de manière que l'épaisseur de la couche de sucre ne dépasse pas 1 cm.

Pour une pesée de 20 g, ce diamètre doit au moins être de 6 cm.

On introduit l'échantillon pendant 3 heures dans une étuve à 105° C.

Durant le séchage on enlève les couvercles des récipients.

Pour le refroidissement, on introduit les récipients fermés dans un dessiccateur. On repèse après refroidissement à la température ambiante. Pour ces pesées, on utilisera une balance analytique ayant une sensibilité de 0,1 mg.

$$\text{Humidité \%} = \frac{\text{perte de poids en g}}{\text{g de sucre}} \cdot 100.$$

RÈGLEMENT (CEE) N° 1266/69 DE LA COMMISSION

du 1^{er} juillet 1969

modifiant le règlement (CEE) n° 782/68 en ce qui concerne les procédures d'arbitrage
lors d'un différend portant sur la qualité du sucre acheté par
les organismes d'intervention

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS
EUROPÉENNES,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

L'article 11 paragraphe 2 sous a) du règlement (CEE) n° 782/68 est remplacé par le texte suivant :

vu le règlement n° 1009/67/CEE du Conseil, du 18 décembre 1967, portant organisation commune des marchés dans le secteur du sucre ⁽¹⁾, modifié par le règlement (CEE) n° 2100/68 ⁽²⁾, et notamment son article 9 paragraphe 8,

« 0,0018 % de teneur en cendres déterminée selon la méthode Icumsa à 28° Brix. »

Article 2

considérant que le règlement (CEE) n° 1265/69 de la Commission, du 1^{er} juillet 1969 concernant les méthodes de détermination de qualité applicables au sucre acheté par les organismes d'intervention ⁽³⁾, fixe lesdites méthodes applicables au sucre acheté par les organismes d'intervention ; que ces méthodes nécessitent une modification à caractère technique du règlement (CEE) n° 782/68 de la Commission, du 26 juin 1968, établissant les modalités d'application en ce qui concerne l'achat de sucre par les organismes d'intervention ⁽⁴⁾ ;

Le texte de l'article 15 du règlement (CEE) n° 782/68 est remplacé par le texte suivant :

« 1. Lors de l'enlèvement du sucre, sont prélevés aux fins d'analyse quatre échantillons par un expert agréé par les autorités compétentes de l'État membre en cause. Un échantillon est destiné à chaque partie contractante. Les deux autres échantillons sont conservés par l'expert ou auprès d'un laboratoire agréé par les autorités compétentes.

Les opérations d'analyse de chaque échantillon sont effectuées deux fois et la moyenne des deux résultats est considérée comme résultat de l'analyse de l'échantillon en cause.

considérant que de telles méthodes peuvent difficilement donner des résultats rigoureusement exacts et qu'il y a donc lieu de prévoir une marge d'erreurs possibles ; que, dans ces conditions, la procédure d'arbitrage prévue au règlement (CEE) n° 782/68 ne répond pas pleinement à cette situation ; que, dès lors, il s'avère nécessaire d'introduire dans ce règlement des procédures d'arbitrage adéquates ; que, généralement, dans la pratique les opérations de laboratoire relatives à chaque analyse d'un échantillon sont exécutées deux fois afin d'obtenir des résultats les plus exacts possibles ;

2. Dans le cas où un différend surgirait entre les parties contractantes au sujet de la catégorie du sucre acheté, les règles suivantes s'appliqueraient :

a) lorsque l'écart constaté entre les résultats des analyses auxquelles ont fait procéder le vendeur et l'acheteur est :

— inférieur ou égal à 1 point pour chacune des caractéristiques visées à l'article 11 paragraphe 1 sous d), aa), ou

— inférieur ou égal à 2 points pour chacune des caractéristiques visées à l'article 11 paragraphe 1 sous d), bb),

la moyenne arithmétique des deux résultats est déterminante pour la constatation de la catégorie du sucre en cause.

Toutefois, une analyse d'arbitrage est effectuée par le laboratoire visé au paragraphe 1

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du Comité de gestion du sucre,

⁽¹⁾ JO n° 308 du 18. 12. 1967, p. 1.

⁽²⁾ JO n° L 309 du 24. 12. 1968, p. 4.

⁽³⁾ Voir page 1 du présent Journal officiel.

⁽⁴⁾ JO n° L 145 du 27. 6. 1968, p. 6.

sur demande d'une des parties contractantes. Dans ce cas, il est fait la moyenne arithmétique entre le résultat de l'analyse d'arbitrage et le résultat de l'analyse du vendeur ou de celui de l'analyse de l'acheteur qui est le plus proche du résultat de l'analyse d'arbitrage. Cette moyenne est déterminante pour la constatation de la catégorie du sucre en cause. Au cas où le résultat de l'analyse d'arbitrage se situe à égale distance des résultats des analyses auxquelles ont fait procéder le vendeur et l'acheteur, l'analyse d'arbitrage est seule déterminante pour la constatation de la catégorie du sucre en cause.

- b) Lorsque l'écart constaté est supérieur, à ceux visés sous a) premier ou, selon le cas, deuxième tiret, une analyse d'arbitrage est effectuée par le laboratoire visé au paragraphe 1. Dans ce cas, il est procédé selon les dispositions visées sous a) deuxième alinéa.
- c) Pour les différends portant sur la limite maximum pour le type de couleur du sucre de la catégorie 3, la polarisation, l'humidité, ou la teneur en sucre interverti, il est procédé selon la même procédure que sous a) et b).

Toutefois, les écarts visés sous a) sont remplacés par :

- 1,0 unité de type de couleur pour le sucre de la catégorie 3,
- 0,2° S pour la polarisation,
- 0,02 % pour l'humidité,
- 0,01 % pour la teneur en sucre interverti.

3. Les frais afférents à l'analyse d'arbitrage :

- a) visée au paragraphe 2 sous a) deuxième alinéa sont supportés par la partie contractante demanderesse ;
- b) visée au paragraphe 2 sous b) sont supportés à parts égales par l'organisme d'intervention et le vendeur. »

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 1^{er} juillet 1969.

Par la Commission
le président
Jean REY

