Zeitschrift: Bulletin des lois, décrets et ordonnances du canton de Berne

Herausgeber: Chancellerie d'État du canton de Berne

Band: 14 (1914)

Rubrik: Mai 1914

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

1er mai 1914.

Convention de La Haye

en matière de

mariage, divorce et séparation de corps et de tutelle des mineurs.

Dénonciation par la France.

Par note du 28 novembre 1913, le gouvernement néerlandais a informé le Conseil fédéral que la France a dénoncé, pour le 1er juin 1914, les conventions internationales conclues à La Haye le 12 juin 1902 * pour régler:

1° les conflits de lois en matière de mariage ;

2° les conflits de lois et de juridictions en matière de divorce et de séparation de corps ;

3° la tutelle des mineurs.

Berne, le 1er mai 1914.

Par ordre du Conseil fédéral:
Chancellerie fédérale.

---

* Voir *Bulletin* de 1905, page 92.

Voir aussi la circulaire du Conseil fédéral du 1er mai 1914 (*Feuille fédérale* de 1914, volume III, page 1).

Ordonnance

8 mai 1914.

concernant

le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels.

Le Conseil fédéral suisse,

En exécution des articles 11 et 54 de la loi fédérale concernant le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels, du 8 décembre 1905,

arrête :

A. Dispositions générales.

Article premier. Les dispositions de la présente ordonnance s'appliquent aux marchandises qui sont mises dans le commerce, c'est-à-dire aux marchandises qui sont importées, mises en vente ou vendues et à celles qui sont fabriquées ou détenues en vue de la vente.

Art. 2. Il est interdit de mettre dans le commerce des marchandises non conformes aux prescriptions de la présente ordonnance.

Art. 3. Il est interdit de mettre des denrées alimentaires dans le commerce sous des dénominations de nature à tromper l'acheteur.

Il est interdit d'employer des marques ou des noms de fantaisie, enregistrés ou non, de nature à tromper l'acheteur.

8 mai 1914.

Lorsqu'il est prescrit d'apposer une dénomination spécifique sur une marchandise ou sur son emballage (récipients, paquets, etc.), les noms de fantaisie (pour autant qu'ils sont licites) ne doivent pas figurer dans l'inscription en caractères plus grands que ceux de la dénomination spécifique. Les inscriptions doivent être disposées de telle façon qu'on puisse voir, en même temps que le nom de fantaisie, la dénomination spécifique.

Art. 4. Les locaux utilisés pour la préparation, la détention et la vente des denrées alimentaires doivent satisfaire aux exigences nécessaires comme dimensions, aménagement, éclairage, ventilation, ordre, propreté et séparation d'autres locaux.

On observera la plus grande propreté dans la fabrication, la détention, le transport, la vente et l'emballage des denrées alimentaires.

Art. 5. Les entreprises de transport ne sont pas tenues de vérifier si les désignations contenues dans les lettres de voiture et si les inscriptions placées sur les emballages, caisses, etc., dont le transport leur a été confié, sont conformes aux prescriptions de la présente ordonnance.

Toutefois, lorsque ces entreprises vendent ou font vendre des marchandises dont le transport leur a été confié, elles doivent se conformer auxdites prescriptions.

B. Denrées alimentaires.

I. Lait.

Art. 6. Sous la dénomination générale de *lait,* on ne peut mettre dans le commerce, pour être consommé tel quel ou pour servir à la préparation d'autres pro-

duits, que du lait de vache, sans aucune modification de sa composition (lait entier), et tel qu'il est obtenu par la traite régulière, ininterrompue et complète de vaches convenablement nourries. 8 mai 1914.

Le lait d'animaux autres que la vache doit porter une dénomination correspondant à sa nature (par exemple : lait de chèvre, lait de brebis). De même, les mélanges de ces différents laits avec du lait de vache doivent porter une dénomination correspondant à leur composition (par exemple : lait de vache mélangé avec du lait de chèvre).

Art. 7. Le *lait* doit être recueilli, détenu, transporté et mis en vente avec tous les soins et toute la propreté possibles. Le lait destiné à être consommé tel quel ne doit pas laisser déposer, par le repos, des quantités nettement appréciables d'impuretés.

Tout lait ayant plus de 9 degrés d'acidité doit porter une dénomination correspondante (par exemple : lait aigre, lait caillé).

Art. 8. On ne peut mettre dans le commerce que du lait sain.

Doit être exclu du commerce :

a) le lait qui présente des anomalies dans son odeur, sa saveur, sa couleur ou ses autres caractères généraux ;

b) le lait recueilli pendant les 8 jours qui suivent la mise-bas ;

c) le lait qui forme, par le repos, un dépôt dont les éléments proviennent de la mamelle ;

d) le lait de vaches atteintes d'une maladie qui peut le modifier de façon à le rendre nuisible pour la santé du consommateur (inflammations de la ma-

8 mai 1914.

melle, tuberculose de la mamelle, tuberculose généralisée, gastro-entérite, rétention de l'arrière-faix et inflammation putride de la matrice, vaccine, affections fébriles, etc.) ;

e) le lait de vaches traitées au moyen de médicaments qui peuvent passer dans le lait (arsenic, tartre stibié, mercure, ellébore, assa-fœtida, essence de térébenthine, etc.).

Le lait provenant de vaches atteintes de fièvre aphteuse ne peut être mis dans le commerce qu'après cuisson préalable ; la crème prélevée sur ce même lait doit être pasteurisée (chauffage à 85° C.).

Art. 9. Il est interdit de mettre dans le commerce du lait additionné d'agents conservateurs ou d'autres substances.

Art. 10. L'autorité sanitaire locale peut ordonner que quiconque veut se livrer à la vente du lait sera tenu d'en demander l'autorisation.

L'autorité sanitaire peut soumettre à un contrôle officiel les animaux dont le lait est mis dans le commerce, la façon dont ces animaux sont soignés et leur lait recueilli.

Art. 11. Lorsque l'analyse d'un échantillon suspect ne permet pas de démontrer d'une manière irréfutable qu'il y a adultération du lait, on devra procéder, toutes les fois que cela sera possible, à une contre-épreuve sur le lait prélevé directement à l'étable.

Art. 12. Le lait destiné à la contre-épreuve sera, dans la règle, pris à l'étable le jour qui suit, ou tout au moins dans les trois jours qui suivent le prélèvement de l'échantillon suspect ; il sera prélevé sur le mélange du lait des vaches qui ont fourni cet échan-

tillon ; la traite se fera à la même heure et devra être complète. 8 mai 1914.

Dans les cas douteux et plus particulièrement lorsque le lait ne provient pas de plus de deux vaches, la contre-épreuve sur le lait pris à l'étable sera répétée une ou plusieurs fois, et cela dans les huit jours qui suivent la prise de l'échantillon suspect.

Art. 13. L'autorité sanitaire d'une commune dans laquelle le lait est importé du dehors, peut demander à l'autorité sanitaire de la commune où réside le fournisseur de faire procéder au prélèvement d'échantillons (échantillons de contre-épreuve à l'étable ou autres) et de faire surveiller le bétail qui donne le lait. Elle a le droit d'assister au prélèvement des échantillons. L'autorité sanitaire de la commune où réside le fournisseur du lait est tenue de faire droit à cette demande.

Art. 14. Lorsque la contre-épreuve à l'étable démontre qu'un lait, tout en présentant une composition qui ne correspond pas aux chiffres indiqués à l'article 15, est bien cependant le produit non adultéré des vaches qui l'ont fourni, le fournisseur ou le vendeur de ce lait recevra d'abord un avertissement ; cependant, l'autorité sanitaire locale pourra lui interdire de continuer à vendre ce lait directement au consommateur, aussi longtemps qu'il n'aura pas fourni la preuve que sa composition répond de nouveau aux conditions prescrites.

Art. 15. Lorsque les conditions dans lesquelles se fait le commerce du lait ne permettent pas le contrôle direct à l'étable, l'appréciation du lait doit être basée sur les chiffres ci-après :

Poids spécifique à 15° C. 1,030 à 1,033 ; graisse 3 pour cent au moins, résidu sec 12 pour cent au moins.

8 mai 1914.

On peut cependant admettre pour le résidu sec un déchet allant jusqu'à 0,4 pour cent, pourvu que ce déchet soit compensé par un excédent de graisse égal à sa moitié au moins et que le résidu sec, après déduction de la graisse, ne soit pas inférieur à 8,5 pour cent.

Lorsque le poids spécifique ne se trouve pas compris dans les limites ci-dessus, alors que les teneurs en graisse et en résidu sec correspondent bien aux chiffres indiqués, c'est sur ces deux derniers éléments que doit être basé l'appréciation du lait.

Art. 16. Un lait qui n'a pas été analysé dans un laboratoire officiel (art. 4 de la loi fédérale) ne peut pas être définitivement déclaré de mauvais aloi avant que le chimiste officiel compétent ait présenté son rapport, fondé sur les actes de la cause ou sur une analyse faite par lui.

Art. 17. Les vendeurs de lait sont tenus, avant de débiter du lait, de le brasser soigneusement dans les récipients dans lesquels il est transporté et vendu. Le fait allégué par le vendeur que la teneur en graisse d'un lait peut avoir diminué à la suite de prélèvements successifs de nouvelles quantités de ce lait ne peut empêcher de déclarer celui-ci de mauvais aloi.

Art. 18. Les récipients et ustensiles dans lesquels le lait est recueilli, transporté, détenu ou débité ne doivent être ni en plomb, ni en zinc, ni en fer galvanisé, ni en cuivre ou en laiton non étamés ; ils seront construits de manière à pouvoir être facilement nettoyés.

Ils doivent être maintenus parfaitement propres et en bon état et ne doivent servir à aucun autre usage.

De même, les chars qui servent au transport du lait doivent être tenus propres. Il est interdit de transporter

sur ces chars, en même temps que des vases à lait pleins ou vides, des objets exhalant une mauvaise odeur, des détritus ou des matières analogues. 8 mai 1914.

Art. 19. Les locaux utilisés régulièrement pour la vente ou pour la détention du lait destiné à la consommation doivent être spacieux et faciles à aérer de l'extérieur; ils doivent posséder une température fraîche et être proprement tenus; ils ne doivent être utilisés ni comme chambres d'habitation, ni comme chambres à coucher, ni comme buanderie, et ils ne doivent pas servir de passage unique pour se rendre dans une chambre d'habitation ou une chambre à coucher.

Il ne doit pas se trouver dans les locaux utilisés pour la vente ou la détention du lait des marchandises susceptibles d'altérer la qualité de ce dernier, à moins quelles puissent en être séparées de façon à exclure toute action nocive de leur part.

Art. 20. Les personnes atteintes d'une maladie contagieuse ou repoussante ne doivent pas être employées à recueillir le lait, ni occupées à sa vente ou à la fabrication des produits qui en dérivent.

Art. 21. L'autorité sanitaire locale peut édicter les prescriptions d'hygiène à observer en tout ce qui concerne la production, la manutention et la vente des laits dits *lait pour nourrissons* ou *lait pour malades* et la manière de soigner les animaux qui les fournissent.

Les spécialités employées pour l'alimentation des nourrissons ou des malades (par exemple: le lait pasteurisé, le lait stérilisé, le lait homogénisé) doivent posséder les qualités correspondant à leur nom et ne contenir aucun agent conservateur.

8 mai 1914.

Art. 22. Le *lait écrémé* (lait complètement ou partiellement écrémé par centrifugation ou par tout autre procédé) doit être désigné comme tel.

Le lait écrémé doit donner un résidu sec, sans la graisse, de 8,5 pour cent au minimum.

Le transport de ce lait ne doit se faire qu'au moyen de récipients portant l'inscription distincte et indélébile „lait écrémé“, en caractères hauts de 5 centimètres au moins. Lorsqu'une même voiture est utilisée pour le transport simultané de lait entier et de lait maigre, ni l'un ni l'autre de ces laits ne peut être débité sur la voiture.

Les locaux dans lesquels le lait écrémé est vendu ou mis en vente doivent être pourvus, à une place apparente, de l'inscription distincte et indélébile „Vente de lait écrémé“ en caractères hauts de 5 centimètres au moins et foncés sur fond clair.

Les vases dans lesquels le lait écrémé est mis en vente doivent être pourvus de la même inscription que ceux qui sont utilisés pour son transport.

Art. 23. La *crème* doit renfermer au moins 35 pour cent de graisse, la *crème pour le café* au moins 20 pour cent.

Il est interdit d'ajouter à la crème des agents conservateurs et d'y mélanger des matières colorantes ou des substances destinées à la faire paraître plus consistante.

Art. 24. Le *kéfir*, le *yoghourt* et les produits analogues doivent être préparés exclusivement avec du lait bouilli ou convenablement pasteurisé.

Lorsque ces produits sont fabriqués avec du lait écrémé, ils doivent porter une dénomination correspondant à leur composition.

Art. 25. Les *conserves de lait* doivent être désignées de telle manière que l'on puisse reconnaître quelle sorte de lait (lait entier ou lait écrémé) a été employé pour leur fabrication et quelles sont leurs autres parties constituantes. Elles ne doivent pas renfermer d'agents conservateurs, à l'exception du sucre. 8 mai 1914.

La poudre de lait fabriquée avec du lait entier doit présenter une teneur en graisse de 25 pour cent au minimum.

II. Fromage et produits similaires.

Art. 26. On entend par *fromage* le produit que l'on retire du lait de vache, de la crème ou du lait écrémé, en les faisant coaguler au moyen de présure ou d'une acidification convenable, et en soumettant le caséum ainsi obtenu à un traitement approprié.

Un fromage fabriqué avec du lait autre que le lait de vache doit porter une dénomination correspondant à sa nature (par exemple: fromage de brebis, fromage de chèvre), à moins qu'il ne porte déjà, comme spécialité, un nom généralement connu.

Art. 27. A l'exception du sel, le fromage ne doit contenir aucune substance étrangère; cependant, pour la préparation de certaines espèces de fromages, telles que le schabzieger, le fromage d'Appenzell, le roquefort, etc., il est permis d'ajouter au produit de la coagulation du lait les substances nécessaires (par exemple: culture de moisissures, sulz, trèfle musqué [herbe à schabzieger]).

Il est permis de colorer les fromages au moyen de matières colorantes inoffensives.

Il est interdit de mettre dans le commerce des pièces de fromage dont la croûte a été additionnée de subs-

8 mai 1914.

tances minérales (baryte, etc.) ou d'autres matières étrangères destinées à augmenter le poids.

Art. 28. Les produits analogues au fromage, dont la graisse ne provient pas ou ne provient qu'en partie du lait de la vache ou d'un autre animal, doivent être désignés comme *fromage artificiel.*

Art. 29. La pâte des fromages artificiels doit être nettement colorée en rouge.

Art. 30. Les articles 44 et 46 à 49 de la présente ordonnance qui visent la margarine s'appliquent par analogie à la fabrication, à la mise en vente et à la vente du fromage artificiel.

III. Beurre, graisses et huiles comestibles.

1. Beurre.

Art. 31. Sous le nom de *beurre,* on ne peut mettre dans le commerce que la graisse retirée exclusivement du lait de vache, sans adjonction d'autres graisses.

On ne peut mettre dans le commerce, sous le nom de beurre de table, qu'un beurre présentant une odeur et une saveur parfaitement pures et n'ayant pas plus de 5 degrés d'acidité. Tout beurre qui ne répond pas aux conditions fixées pour le beurre de table, doit être désigné comme beurre de cuisine.

Le beurre préparé, entièrement ou en partie, avec le lait d'un animal autre que la vache doit porter une dénomination correspondant à sa nature (par exemple : beurre de chèvre).

Art. 32. Lorsque le beurre est mis en vente sous forme de pièces moulées, celles-ci doivent porter l'indication de leur poids. Le déchet de poids toléré ne peut pas dépasser 3 pour cent.

Art. 33. Le beurre doit renfermer au moins 82 pour cent de graisse. 8 mai 1914.

Art. 34. Il est permis d'ajouter du sel au beurre; mais un beurre salé doit être désigné comme tel. L'emploi d'autres agents conservateurs ou produits chimiques est interdit.

Il est permis de colorer le beurre en jaune au moyen de matières colorantes inoffensives.

Art. 35. Il est interdit de mettre dans le commerce, comme denrée alimentaire, du beurre rance, moisi, ayant subi l'altération spéciale qui lui donne l'apparence du suif ou toute autre altération; il en est de même du beurre ayant plus de 18 degrés d'acidité.

Le beurre fait avec du lait provenant d'animaux atteints de fièvre aphteuse ne peut être mis dans le commerce qu'à l'état de beurre fondu, sauf dans le cas où la crème employée pour sa fabrication a été préalablement pasteurisée (art. 8, al. 3).

Art. 36. Il ne doit pas se trouver dans les locaux utilisés pour la vente ou la détention du beurre des marchandises susceptibles d'altérer la qualité de celui-ci, à moins qu'elles ne puissent en être séparées de façon à exclure toute action nocive de leur part.

Art. 37. Le colportage du beurre est interdit.

Toutefois les cantons peuvent autoriser ce colportage, lorsque les conditions locales le rendent désirable.

2. Margarine.

Art. 38. Le nom de *margarine* (margarine fraîche) doit être réservé à tous les mélanges de graisses comestibles qui se rapprochent par leur couleur et leur consistance du beurre frais, mais dont la graisse ne provient pas du lait ou n'en provient pas exclusivement.

8 mai 1914.

Art. 39. La margarine doit contenir au moins 85 pour cent de graisse.

Art. 40. La margarine ne doit être fabriquée qu'avec des matières premières hygiéniquement irréprochables.

Art. 41. Il est permis d'ajouter du sel à la margarine; mais une margarine salée doit être désignée comme telle. L'emploi d'autres agents conservateurs ou produits chimiques est interdit.

Il est permis de colorer la margarine en jaune au moyen de matières colorantes inoffensives.

Il est interdit d'employer des substances aromatiques dans la fabrication de la margarine.

Art. 42. Il est interdit de mettre dans le commerce, comme denrée alimentaire, de la margarine rance, moisie, ayant subi l'altération spéciale qui lui donne l'apparence du suif ou toute autre altération; il en est de même de la margarine ayant un degré trop élevé d'acidité.

Art. 43. La margarine doit être additionnée, à titre d'ingrédient révélateur, d'huile de sésame dans la proportion de 10 parties pour 100 parties en poids. L'addition d'huile de sésame doit se faire au moment du mélange des graisses et avant toute autre manipulation.

Art. 44. Les récipients et les emballages dans lesquels la margarine est mise dans le commerce doivent porter à une place apparente l'inscription distincte et indélébile „margarine“, en caractères foncés sur fond clair. Sur les récipients (caisses, tonneaux, seaux) d'une contenance inférieure ou égale à 100 kilogrammes, les caractères de l'inscription doivent avoir une hauteur de 2 centimètres au moins, et sur les récipients de plus grandes dimensions une hauteur de 5 centimètres au moins. Les emballages entiers et les caisses doivent

porter en outre la raison sociale ou la marque du fabricant. 8 mai 1914.

Il est interdit de se servir de paniers pour l'expédition de la margarine.

Art. 45. Les pains de margarine destinés à la vente doivent être de forme cubique et porter l'empreinte „margarine“ en caractères bien nets.

Lorsqu'un non de fantaisie est employé à côté de la dénomination spécifique „margarine“, ce nom ne doit pas contenir les mots „beurre“ et „crème“. Il est également interdit d'employer comme nom de fantaisie des mots rappelant celui de beurre, tels que „beurrine“, „butyrol“.

Dans les annonces, les factures et les lettres de voiture, la graisse comestible définie à l'article 38 doit être expressément désignée comme „margarine“. Lorsqu'il s'agit d'un envoi collectif de margarine et d'autres marchandises, la lettre de voiture peut porter une mention générale (par exemple: graisses, denrées coloniales).

Art. 46. Dans les magasins et autres locaux de vente, y compris les bancs de marché, dans lesquels la margarine est vendue ou mise en vente, doit se trouver à une place apparente l'inscription distincte et indélébile „vente de margarine“, en caractères haut de 5 centimètres au moins et foncés sur fond clair.

Art. 47. Le colportage de la margarine est interdit.

Art. 48. Il est interdit de fabriquer ou de détenir de la margarine dans les locaux servant habituellement à la fabrication du beurre.

Art. 49. Toute personne qui veut se livrer à la fabrication de la margarine est tenue d'en faire la

8 mai 1914.

déclaration à l'autorité sanitaire cantonale, en indiquant quels sont les locaux qu'elle veut utiliser pour cette industrie.

Les fabricants doivent tenir un registre d'entrée mentionnant les quantités, la nature et la provenance des matières premières employées, et un registre de sortie mentionnant les quantités et la nature de la marchandise livrée, ainsi que les noms des destinataires. L'autorité sanitaire peut en tout temps prendre connaissance de ces registres.

Ces fabriques doivent être visitées périodiquement par l'autorité sanitaire, dont le contrôle portera également sur les matières premières employées, sur la fabrication, sur les locaux et sur les ustensiles.

3. Autres graisses et comestibles solides.

Art. 50. Les *graisses solides* destinées à la consommation qui ne rentrent pas sous les dénominations de *beurre* et de *margarine* et qui sont constituées par une seule sorte de graisse, doivent porter une dénomination correspondant à leur nature (par exemple: saindoux, graisse de bœuf, graisse de noix de coco).

Lorsqu'un nom de fantaisie est employé à côté de la dénomination spécifique, ce nom ne doit pas contenir le mot „beurre". Il est également interdit d'employer comme noms de fantaisie des mots rappelant celui de beurre, tel que „beurrine", „butyrol".

Art. 51. Les récipients et emballages dans lesquels la graisse de coco est mise dans le commerce doivent porter à une place apparente l'inscription distincte et indélébile „graisse de coco" en caractères foncés sur fond clair. Sur les récipients (caisses, tonneaux, seaux) d'une contenance égale ou inférieure à 100 kilogrammes,

les caractères de l'inscription doivent avoir une hauteur de 2 centimètres au moins, et sur les récipients de plus grandes dimensions une hauteur de 5 centimètres au moins. Les emballages entiers et les caisses doivent porter en outre la raison sociale ou la marque du fabricant. 8 mai 1914.

Dans les annonces, les factures et les lettres de voiture, les graisses définies à l'article 50 doivent porter une dénomination correspondant à leur nature (par exemple: saindoux, graisse de bœuf, graisse de coco).

Lorsqu'il s'agit d'un envoi collectif comprenant à la fois l'une ou l'autre de ces graisses et d'autres marchandises, la lettre de voiture peut porter une mention générale (par exemple: graisses, denrées coloniales).

Art. 52. Les mélanges de graisses comestibles qui ont l'apparence du beurre fondu ou du saindou et sont destinés aux usages culinaires ou à la confection de pâtisseries doivent être désignées comme *graisses mélangées.*

Lorsqu'un nom de fantaisie est employé à côté de la dénomination spécifique „graisse mélangée", ce nom ne doit pas contenir le mot „beurre". Il est également interdit d'employer comme noms de fantaisie des mots rappelant celui de beurre, tel que „beurrine", „butyrol".

Art. 53. Les graisses mélangées ne doivent être fabriquées qu'avec des matières premières hygiéniquement irréprochables.

Art. 54. Il est permis de colorer les graisses mélangées en jaune au moyen de matières colorantes inoffensives. Les graisses mélangées colorées en jaune doivent être additionnées, à titre d'ingrédient révélateur, d'huile de sésame dans la proportion de 10 pour cent au moins.

8 mai 1914.

Il est interdit d'employer des substances aromatiques dans la fabrication des graisses mélangées.

Art. 55. Les récipients dans lesquels les graisses mélangées sont mises dans le commerce doivent porter, à une place apparente, l'inscription distincte et indélébile „graisse mélangée“ en caractères foncés sur fond clair. Sur les récipients (caisses, tonneaux, seaux) d'une contenance inférieure ou égale à 100 kilogrammes, les caractères de l'inscription doivent avoir une hauteur de 2 centimètres au moins, et sur les récipients de plus grandes dimensions, une hauteur de 5 centimètres au moins. Les emballages entiers et les caisses doivent porter en outre la raison sociale ou la marque du fabricant.

Dans les annonces, les factures et les lettres de voiture, la marchandise définie à l'article 52 doit être expressément désignée comme „graisse mélangée“. Lorsqu'il s'agit d'un envoi collectif de graisse mélangée et d'autres marchandises, la lettre de voiture peut porter une mention générale (par exemple: graisses, denrées coloniales).

Art. 56. Les dispositions des articles 47 et 49, qui visent la margarine, sont également applicables aux graisses mélangées.

Art. 57. Les graisses comestibles solides ne doivent enfermer aucun agent conservateur ou autre matière étrangère.

Art. 58. Il est interdit de mettre dans le commerce comme denrées alimentaires des graisses comestibles rances, moisies ou ayant subi une altération quelconque; il en est de même des graisses comestibles renfermant des débris de tissus animaux et de celles qui présentent un degré trop élevé d'acidité.

4. Huiles comestibles.

8 mai 1914.

Art. 59. Les huiles destinées à la consommation (huiles comestibles) et fabriquées au moyen d'un seul fruit ou d'une seule graine doivent porter une dénomination correspondant à leur nature (par exemple: huile d'olive, huile de noix, huile d'arachide).

Art. 60. Les mélanges de plusieurs sortes d'huile comestible doivent être désignés sous le nom d'*huile comestible.*

Art. 61. Les récipients dans lesquelles les huiles comestibles sont conservées en vue de la vente doivent porter, à une place apparente, l'indication de leur contenu, telle qu'elle est prescrite aux articles 59 et 60, en caractères distincts et indélébiles, hauts de 2 centimètres au moins et foncés sur fond clair. Pour le débit par quantités inférieures ou égales à un litre, il suffit que la bouteille porte une étiquette bien lisible.

Dans les annonces, les factures et les lettres de voiture, les huiles comestibles doivent également être désignées comme le prescrivent les articles 59 et 60. Lorsqu'il s'agit d'un envoi collectif d'huiles comestibles et d'autres marchandises, la lettre de voiture peut porter une mention générale (par exemple: graisses, denrées coloniales).

Art. 62. Il est interdit de mettre dans le commerce, comme denrées alimentaires, des huiles comestibles rances ou ayant subi une altération quelconque; il en est de même de celles qui présentent un degré trop élevé d'acidité.

Art. 63. Le colportage des huiles comestibles est interdit.

8 mai 1914.

IV. Viande et préparations de viande.

Art. 64. Le commerce de la viande et des préparations de viande est réglementé par les dispositions de l'ordonnance concernant l'abatage du bétail, l'inspection des viandes et le commerce de la viande et des préparations de viande, du 29 janvier 1909.

V. Céréales et légumineuses, farine, pain, levûre pressée et pâtes alimentaires.

Art. 65. Les *céréales,* les *légumineuses* et les *produits de leur mouture* (gruau, flocon, semoules, farines et amidons) de même que les amidons d'autre provenance, doivent être désignés d'après leur espèce ou d'après la matière première dont ils proviennent (par exemple: orge perlé, flocon d'avoine, semoule de maïs, farine de froment, farine de seigle, farine d'avoine, farine de pois, sagou, tapioca, fécule de pomme de terre, etc.).

Les imitations du sagou et du tapioca fabriquées au moyen de fécule de pommes de terre doivent être désignées comme „sagou de pomme de terre“ ou „tapioca de pomme de terre“.

Art. 66. Les annonces, les factures et les lettres de voiture qui se rapportent à des farines étrangères ou à des mélanges de farines étrangères et de farines suisses, doivent porter l'indication du pays d'origine de ces farines, c'est-à-dire du pays dans lequel elles ont été fabriquées.

Art. 67. Les mélanges des produits de la mouture de diverses céréales ou légumineuses doivent être désignés clairement comme tels, avec indication des matières premières employées.

Art. 68. Les farines blanchies doivent être exclues du commerce. 8 mai 1914.

Art. 69. Les céréales et les légumineuses, de même que les produits de leur mouture, ne doivent pas être aigres, échauffés ou gâtés.

Les céréales et les légumineuses qui sont consommées directement, sans avoir été préalablement moulues, ne doivent pas contenir des impuretés d'origine minérale, végétale ou animale (sable, moisissures, graines de mauvaises herbes, acariens, etc.). Il en est de même des produits de la mouture des céréales et des légumineuses.

Le polissage de certaines céréales (par exemple : le riz et l'orge) au moyen de substances minérales inoffensives, est toléré, mais l'augmentation de poids résultant de cette opération ne doit pas dépasser 0,2 pour cent.

Il est interdit de colorer artificiellement les grains des céréales et des légumineuses, de même que les produits de leur mouture.

Art. 70. Pour la préparation du pain, on n'emploiera qu'une farine de bonne qualité, non gâtée et propre à la panification.

Art. 71. Le *pain* doit être bien cuit et ne doit être ni fade ni aigre.

Il ne doit être additionné d'aucune substance minérale, à l'exception du sel de cuisine.

Le pain malade (par exemple : le pain filant) ou gâté (par exemple : le pain moisi) ne doit pas être mis dans le commerce comme denrée alimentaire. Cette prescription s'applique également aux autres produits de la boulangerie.

8 mai 1914.

Art. 72. Le pain dans la composition duquel entrent d'autres substances que celles qui sont ordinairement employées, doit porter une dénomination correspondant à sa composition (par exemple: pain de maïs, pain de pommes de terre). Il n'est pas nécessaire toutefois de déclarer les petites quantités de certaines substances, telles que la farine de riz, de maïs ou de pommes de terre ou encore de malt, qu'on ajoute à la pâte, dans une proportion qui ne doit pas dépasser 5 pour cent, pour faciliter la panification.

Art. 73. Les pains de luxe ne doivent pas être mis dans le commerce sous une désignation de nature à tromper l'acheteur: c'est ainsi, par exemple, que le pain aux œufs doit réellement contenir des œufs et que les petits pains au beurre doivent être réellement confectionnés avec du beurre.

Il est interdit d'employer des substances dites „arome du beurre“ pour la confection des pâtisseries.

Art. 74. Le pain doit être désigné d'après la sorte de farine avec laquelle il a été fait (pain blanc, pain bis, etc.).

Les gouvernements cantonaux ont le droit d'édicter des prescriptions sur la quantité d'eau que peut contenir le pain frais.

Art. 75. A l'exception des pains de petite dimension (au-dessous de $^1/_2$ kg.) et des pains spéciaux (pain au lait, pain de graham, pain entier, pain aux fruits, pain diététique, etc.), le pain doit être mis dans le commerce en miches pesant $^1/_2$, $^3/_4$, 1, $1^1/_2$, 2, etc., kilogrammes.

Les cantons peuvent édicter des prescriptions visant le poids des pains de moins de $^1/_2$ kilogramme.

Ils peuvent en outre ordonner que le pain soit pesé dans les boulangeries devant l'acheteur, sans que celui-ci ait besoin de le demander, et que tout déchet de poids soit compensé. 8 mai 1914.

Art. 76. Le déchet de poids toléré est de 3 pour cent au maximum pour le pain frais et de 5 pour cent au maximum pour le pain rassis.

Art. 77. Les boulangeries, les magasins à farine et les locaux servant à la vente du pain doivent être tenus en parfait état de propreté et bien aérés. Ils ne doivent être utilisés ni comme chambre d'habitation, ni comme chambre à coucher. Il ne peut être entreposé de la farine dans le corridor d'entrée d'une maison que s'il est pris les précautions nécessaires pour la mettre à l'abri de tout contact étranger.

Art. 78. La fabrication et le commerce du pain doivent se faire avec la plus grande propreté.

Les personnes atteintes d'une maladie contagieuse ou repoussante ne doivent pas être employées à la fabrication et à la vente du pain.

Il ne doit pas se trouver dans les locaux mentionnés à l'article 77 de marchandises susceptibles d'altérer la qualité de la farine ou du pain, à moins quelles n'en soient séparées de façon à exclure toute action nocive de leur part.

Art. 79. Il est interdit de se servir de pétrins de zinc ou de tôle zinguée. Les pétrins doivent être maintenus en bon état.

Art. 80. La *chapelure* doit être préparée avec de la pâte cuite et ne contenir ni matières colorantes étrangères, ni agents conservateurs.

8 mai 1914.

Art. 81. La *levûre pressée* doit être fraîche et d'activité normale; elle ne doit contenir aucun agent conservateur. Lorsqu'elle contient de l'amidon ou de la fécule, la quantité doit en être déclarée.

Art. 82. Les *pâtes alimentaires* doivent être fabriquées avec le produit pur de la mouture du froment, sans addition de riz, de maïs, de fécule, etc., et ne doivent être ni aigres, ni moisies, ni altérées d'une manière quelconque.

Les pâtes alimentaires additionnées de certains légumes doivent être désignées comme telles.

On ne doit pas mettre dans le commerce des pâtes alimentaires colorées artificiellement.

Art. 83. On ne doit mettre dans le commerce, sous le nom de *pâtes à l'œuf,* que des pâtes pour la fabrication desquelles on aura employé, par kilogramme de semoule, au moins 150 grammes d'œuf.

Pour la fabrication des pâtes à l'œuf on emploiera toujours le contenu entier de l'œuf (blanc et jaune). Si l'on se sert de conserves d'œufs, la proportion du blanc et du jaune devra être la même que s'il s'agissait d'œufs frais et la quantité totale de conserves d'œufs employée devra correspondre au moins à celle qui est indiquée au premier alinéa du présent article.

Art. 84. Les emballages originaux des pâtes alimentaires doivent porter la raison sociale du fabricant ou du vendeur.

VI. Œufs et conserves d'œufs.

Art. 85. On ne doit mettre dans le commerce, sous la désignation générale d'*œufs,* que les œufs de poule. Les œufs d'autres oiseaux doivent être désignés comme tels (par exemple: œufs de canard).

Art. 86. On ne doit mettre dans le commerce, comme œufs frais, que des œufs n'ayant pas subi d'autres manipulations que celles qu'a nécessitées leur nettoyage. 8 mai 1914.

Les œufs conservés (œufs réfrigérés ou conservés au moyen de chaux, de verre soluble ou d'autres ingrédients) doivent être désignés d'après leur mode de conservation.

Art. 87. Les emballages dans lesquels les œufs conservés sont mis dans le commerce doivent porter une inscription correspondant à leur contenu („œufs réfrigérés", „œufs à la chaux", etc.), en caractères hauts de 2 centimètres au moins et foncés sur fond clair.

Dans les annonces, les factures et les lettres de voiture, les œufs conservés doivent être désignés par une dénomination correspondant au procédé de conservation employé.

Art. 88. Les œufs gâtés ainsi que les *œufs tachés* ne doivent pas être mis dans le commerce comme denrée alimentaire.

Les *œufs fendus* ne doivent être mis en vente ou vendus que lorsque leur contenu n'est pas altéré.

Art. 89. Les *conserves d'œufs* (préparées par dessication soit d'œufs entiers, soit du blanc ou du jaune seulement ou par tout autre procédé) doivent laisser un résidu sec ayant à peu près la même composition que le résidu des œufs entiers ou que le résidu du blanc ou du jaune d'œuf.

Elles ne doivent pas contenir d'agents conservateurs, à l'exception de l'acide sulfureux (liquéfié ou gazeux) dans la proportion maximum de 500 milligrammes par kilogramme, du sel de cuisine et du sucre; elle ne doivent être ni colorées artificiellement ni altérées.

8 mai 1914.

Art. 90. On ne doit pas mettre dans le commerce, comme succédanés des œufs, des produits qui ne soient pas fabriqués exclusivement avec des matières provenant de l'œuf.

VII. Fruits, légumes, champignons comestibles, conserves de fruits et de légumes.

Art. 91. Les *fruits* gâtés, moisis, exhalant une mauvaise odeur ou ayant subi toute autre altération, ne doivent pas être importés, mis en vente ou vendus comme fruits de table; s'ils sont destinés à un autre usage, celui-ci doit être expressément indiqué.

Les fruits frais dont l'état est tel qu'il peut les rendre nuisibles pour la santé ou qu'il provoque le dégoût, ne peuvent être mis dans le commerce comme denrée alimentaire.

Art. 92. Il est interdit de vendre ou de mettre en vente comme *fruits de table* des fruits mal mûrs, de quelque espèce qu'ils soient.

Les fruits de maturité insuffisante mis en vente en vue d'une destination spéciale (par exemple pour la confection de confitures), ou pour être gardés jusqu'à maturité, doivent être expressément désignés comme „fruits à cuire“ ou „fruits de garde“, par une inscription apposée sur les récipients.

Art. 93. Les *légumes* et les *pommes de terre* moisis, gâtés ou ayant subi toute autre altération, ne peuvent être importés, mis en vente ou vendus.

Il est également interdit de vendre de pommes de terre mal mûres.

Art. 94. Les *champignons* mis dans le commerce comme denrée alimentaire (champignons comestibles) ne

doivent être ni vénéneux, ni suspects. Les champignons mis en vente à l'état frais ne doivent pas être détériorés; les champignons flétris, gâtés, perforés par les insectes, ou coupés en morceaux, doivent être rejetés. 8 mai 1914.

La vente des champignons peut être réglementée par l'autorité sanitaire locale.

Le colportage des champignons peut être interdit par les cantons.

Art. 95. Les *fruits secs* et les *légumes secs* avariés, moisis, rongés par les animaux ou ayant subi toute autre altération, ne doivent pas être importés, mis en vente ou vendus.

Dans le commerce de détail, il est interdit de mettre en vente ou de vendre des fruits secs qui contiennent des vers.

Art. 96. Les légumes secs ne doivent renfermer aucun agent conservateur, à l'exception du sel de cuisine et du sucre. Pour les fruits secs, il est permis d'utiliser comme agent conservateur, à côté du sel de cuisine et du sucre, l'acide sulfureux dans la proportion de 1,25 gramme par kilogramme au maximum.

Il est interdit de colorer artificiellement les fruits secs et les légumes secs.

Les fruits secs et les légumes secs ne doivent renfermer aucun composé métallique nocif.

Art. 97. Les *conserves de fruits et de légumes* ne doivent renfermer ni matières édulcorantes artificielles, ni essences de fruits artificielles, ni substances métalliques nocives.

Les conserves de fruits et de légumes ne doivent contenir aucun agent conservateur, à l'exception de l'alcool, du vinaigre, des épices, du sel de cuisine et du sucre.

8 mai 1914.

Les fruits destinés à la confection de conserves (fruits confits, etc.) peuvent être traités par l'acide sulfureux, à condition que la préparation à laquelle ils seront soumis plus tard assure l'élimination complète de cet agent conservateur.

Art. 98. Il est permis de colorer les conserves de fruits au moyen de matières colorantes inoffensives.

Les conserves de légumes verts peuvent renfermer une certaine proportion d'un composé de cuivre; mais cette proportion ne doit pas dépasser 100 milligrammes de cuivre par kilogramme de conserve.

Art. 99. Les conserves de fruits et de légumes altérées, et spécialement celles qui sont contenues dans des boîtes bombées, ne doivent pas être livrées à la consommation.

Les conserves altérées doivent être retirées du commerce dès que leur état a été reconnu.

Art. 100. L'intérieur des récipients en métal destinés à contenir des cornichons, des câpres ou d'autres légumes conservés au vinaigre ou à la saumure, doit être recouvert d'un vernis-laque ou d'un émail solide.

VIII. Miel et succédanés du miel.

Art. 101. Sous le nom de *miel* on ne doit mettre dans le commerce que du miel d'abeilles pur.

Art. 102. Le produit obtenu en alimentant artificiellement les abeilles au moyen de sucre ou de matières sucrées, doit être désigné comme *miel de sucre.*

Les dispositions des articles 108, alinéa 2, 109, alinéa 1, et 110 à 115 sont applicables, par analogie, au miel de sucre.

Art. 103. Les récipients dans lesquels les *miels étrangers* sont mis en vente ou vendus doivent porter, à une place apparente, la mention „miel étranger“ ou l'indication du pays d'origine, en caractères distincts et indélébiles, haut de 2 centimètres au moins et foncés sur fond clair. 8 mai 1914.

Les annonces et les factures qui se rapportent à des miels étrangers, doivent mentionner le pays d'origine de ceux-ci ou, à défaut de cette mention, indiquer tout au moins qu'il s'agit de miels de provenance étrangère.

Les mélanges de miels étrangers et de miel suisse doivent être traités comme des miels étrangers.

Art. 104. Pour apprécier un miel, on tiendra compte, à côté de sa composition chimique, de son apparence, de son odeur et de sa saveur.

Art. 105. Un miel renfermant une proportion trop élevée d'eau doit être exclu du commerce.

Art. 106. Les miels aigres ou ayant subi une altération quelconque ne doivent pas être mis dans le commerce.

Les miels en fermentation et ceux qui contiennent des impuretés ne doivent pas être vendus au détail.

Art. 107. Tout miel chauffé au point d'avoir perdu ses propriétés fermentatives et ses substances aromatiques doit être désigné comme *miel surchauffé.*

Art. 108. On ne doit mettre en vente ou vendre comme *miel en rayon* destiné à être consommé tel quel, que le miel renfermé dans des cellules naturelles qui n'ont pas contenu de couvain et qui ne renferment aucune impureté.

Les dispositions des articles 103 à 106 s'appliquent aussi au miel en rayon.

8 mai 1914.

Art. 109. Les produits sucrés qui ont l'apparence et la consistance du miel, de même que les mélanges de ces produits avec du miel doivent être mis dans le commerce sous le nom de *miel artificiel.*

Il est interdit de se servir de désignations telles que miel de table, miel suisse, miel des Alpes, etc., pour désigner tous produits autres que le miel pur.

Art. 110. Il est interdit d'ajouter au miel artificiel des agents conservateurs, des substances aromatiques artificielles, des matières édulcorantes artificielles, des matières colorantes étrangères, de la farine d'amidon ou des matières minérales.

Le miel artificiel peut contenir 40 milligrammes d'acide sulfureux par kilogramme.

Art. 111. Le miel artificiel ne doit pas contenir plus de 20 pour cent d'eau.

Art. 112. Les miels artificiels contenant des impuretés quelconques, ceux qui fermentent, qui sont devenus aigres ou qui ont subi toute autre altération, doivent être exclus du commerce.

Art. 113. Les récipients dans lesquels le miel artificiel ou les mélanges de miel artificiel avec du miel sont mis dans le commerce, doivent porter, à une place apparente, l'inscription distincte et indélébile „miel artificiel“, en caractères hauts de 2 centimètres au moins et foncés sur fond clair.

Les annonces, les factures et les lettres de voiture qui se rapportent à du miel artificiel ou à des mélanges de miel artificiel avec du miel, doivent désigner ces produits comme miel artificiel.

Art. 114. Dans tous les locaux dans lesquels est mis en vente ou vendu du miel artificiel, doit se trouver,

à une place apparente, l'inscription distincte et indélébile „vente de miel artificiel“ en caractères hauts de 5 centimètres au moins et foncés sur fond clair. 8 mai 1914

Art. 115. Quiconque veut se livrer à la fabrication du miel artificiel doit en informer l'autorité sanitaire cantonale, en indiquant quels sont les locaux qu'il veut utiliser pour cette fabrication.

Les fabricants doivent tenir un registre d'entrée, indiquant les quantités, la nature et l'origine des matières premières employées, et un registre de sortie indiquant les quantités et la nature de la marchandise fabriquée et le nom des destinataires. L'autorité sanitaire peut prendre en tout temps connaissance de ces registres.

Ces fabriques doivent être visitées périodiquement par l'autorité sanitaire, dont le contrôle portera également sur les matières premières employées, sur la fabrication, sur les locaux et sur les ustensiles.

IX. Sucre, articles de confiserie et de pâtisserie, confitures, jus de fruits et sirops.

Art. 116. Le *sucre* (sucre de canne et sucre de betterave) ne doit renfermer ni matières étrangères ni impuretés.

Il est permis d'adjouter au sucre des substances azurantes inoffensives en petite quantité.

Art. 117. Le *glucose* et le *sirop de glucose*, de même que le *sucre interverti* artificiel (dit: sucre de fruits), ne doivent contenir ni matières édulcorantes artificielles, ni substances étrangères autres que les substances inoffensives qui proviennent de la fabrication, ni impuretés quelconques.

8 mai 1914.

Le glucose et le sirop de glucose peuvent contenir de l'acide sulfureux dans une proportion ne dépassant pas 40 milligrammes par kilogramme. Les produits plus fortement soufrés ne doivent pas être livrés pour être consommés tels quels; lorsqu'ils sont destinés à la fabrication de denrées alimentaires, ils ne peuvent être livrés que sous indication de leur teneur en acide sulfureux. Le sucre interverti ne doit pas contenir d'acide sulfureux.

Art. 118. Les matières édulcorantes artificielles ne doivent être mises dans le commerce que sous leur dénomination exacte (par exemple: saccharine, dulcine). Les mélanges de ces mêmes matières avec d'autres substances ne peuvent être mis dans le commerce que sous indication de leur composition. Ces indications doivent figurer sur l'emballage (récipients, paquets, etc.) en caractères nets et indélébiles.

Art. 119. Les *articles de confiserie* et de *pâtisserie,* y compris les fruits confits, ne doivent contenir ni matières colorantes nocives, ni substances aromatiques, ni substances minérales nocives ou destinées à augmenter le poids de la marchandise, ni matières édulcorantes artificielles, ni agents conservateurs, à l'exception d'une petite quantité d'acide sulfureux (art. 117, al. 2). Il est permis de colorer ces produits au moyen de matières colorantes inoffensives.

Les articles de confiserie et de pâtisserie additionnés de liquides alcooliques doivent porter une dénomination qui indique clairement cette addition.

Art. 120. Les articles de confiserie et de pâtisserie altérés, décomposés, aigres, souillés ou rongés par les animaux doivent être exclus du commerce.

Les articles de confiserie dont le sucre est massé ou tourné ne doivent pas être considérés comme altérés. 8 mai 1914.

Art. 121. Les articles de confiserie et de pâtisserie ne doivent pas être mis dans le commerce sous une dénomination de nature à tromper l'acheteur; c'est ainsi, par exemple, que les pains d'épices au miel doivent contenir réellement du miel, et que les pâtisseries au beurre doivent être réellement confectionnées avec du beurre.

Art. 122. Les récipients et les ustensiles servant à la préparation et à la vente des articles de confiserie et de pâtisserie tombent sous le coup des art. 254 à 259 de la présente ordonnance.

Art. 123. Les emballages dans lesquels les articles de confiserie et de pâtisserie sont mis dans le commerce, de même que les papiers utilisés pendant la cuisson, doivent répondre aux exigences formulées aux art. 264 et 265 de la présente ordonnance.

Les personnes atteintes d'une maladie contagieuse ou repoussante ne doivent pas être employées à la préparation, à l'emballage et à la vente des articles de confiserie et de pâtisserie.

Art. 124. Il est interdit d'employer pour la fabrication des *confitures* et des *gelées* les substances suivantes: matières amylacées, matières édulcorantes artficielles, essences de fruits artificielles et matières colorantes nocives; il est interdit également d'employer des agents conservateurs et des matières épaississantes étrangères, sauf les exceptions mentionnées aux alinéas 3 et 4 ci-après.

Il est permis de colorer les confitures et les gelées au moyen de matières colorantes inoffensives.

8 mai 1914.

Il est permis d'ajouter aux confitures et aux gelées de l'acide salicilique dans une proportion qui ne dépasse pas 250 milligrammes par kilogramme.

Lorsqu'il s'agit de fruits qui ne se prennent pas en gelée, on peut avoir recours à l'agar-agar, pour autant que cette addition est nécessaire et ne sert pas à augmenter la quantité du produit.

Art. 125. Il est interdit d'employer des marcs de fruits pour la fabrication des confitures.

Les confitures fabriquées complètement ou en partie au moyen de fruits secs doivent porter une dénomination correspondant à leur composition.

Art. 126. Les confitures et les gelées ne doivent être ni altérées ni décomposées, et ne doivent renfermer ni substances métalliques nocives, ni impuretés.

Art. 127. Il est interdit d'ajouter aux *jus de fruits,* aux essences naturelles pour la fabrication des sirops et des limonades et aux *sirops* des acides minéraux, des essences de fruits artificielles, des matières édulcorantes artificielles et, sauf les exceptions prévues aux al. 2 et 3 ci-après, des agents conservateurs.

Il est permis d'ajouter aux jus de fruits, pour les conserver, de l'acide sulfureux (provenant de soufre exempt d'arsenic, d'acide sulfureux liquéfié ou de métasulfite de potasse) dans la proportion de 500 milligrammes au maximum par litre, ou de l'alcool.

Les sirops de fruits ne doivent pas contenir plus de 20 centimètres cubes d'alcool par kilogramme.

Art. 128. Il est interdit d'ajouter aux jus de fruits qui portent le nom d'un fruit déterminé, de l'eau, le produit de l'expression du marc des fruits, des acides organiques, des matières colorantes étrangères et des essences de fruits.

Il est permis de renforcer leur couleur au moyen d'autres jus de fruits inoffensifs. 8 mai 1914.

Art. 129. Les sirops qui portent le nom d'un fruit déterminé doivent être fabriqués exclusivement avec le jus de ce fruit et du sucre.

Sont exceptés les sirops de citron, d'orange, de cassis et de coing, qui sont fabriqués au moyen de sirop de sucre et de certaines parties constituantes du fruit correspondant. En outre, le sirop de cassis peut contenir une proportion d'alcool supérieure à celle qui est indiquée à l'art. 127, al. 3.

Tous les autres sirops spéciaux, tels que le sirop de gomme, le sirop de grenadine, le sirop d'orgeat (sirop d'amandes), le sirop de capillaire, ne doivent contenir, à côté du sirop de sucre, que les substances usuellement employées et nécessaires pour leur fabrication.

Pour la préparation des sirops mentionnés aux alinéas 2 et 3 ci-dessus, on peut remplacer le sucre de canne ou de betterave par le glucose ou le sucre de fruits.

Art. 130. Les autres sirops, de même que ceux qui sont employés pour la fabrication des limonades, peuvent contenir, à côté du sirop de sucre et du sucre de fruits, des essences naturelles, des acides retirés des fruits et des matières colorantes inoffensives.

Ces sirops doivent porter une dénomination (par exemple: sirop pour limonade, sirop rouge, sirop à l'arome de framboise) excluant toute possibilité de les confondre avec les sirops qui portent le nom d'un fruit déterminé.

Art. 131. Les jus de fruits, les essences pour sirops et limonades et les sirops ne doivent être ni gâtés, ni

8 mai 1914.

décomposés. Ils ne doivent renfermer ni substances métalliques nocives, ni impuretés.

X. Eaux potables, glace et eaux minérales.

Art. 132. Une *eau potable* doit répondre aux exigences de l'hygiène, tant au point de vue de son apparence, de son odeur et de sa saveur, qu'au point de vue chimique et bactériologique.

Art. 133. La *glace* destinée à être consommée directement ou à être ajoutée à des aliments ou à des boissons doit être limpide et exempte d'impuretés visibles. Elle doit donner, par fusion, une eau ayant les qualités d'une eau potable pure.

Art. 134. Les *eaux minérales* destinées à être bues doivent être hygiéniquement irréprochables en ce qui concerne leur origine et leur composition, et doivent répondre aux mêmes exigences que les eaux potables, en tenant compte cependant de leur nature.

Les eaux minérales mises dans le commerce dans des bouteilles ou dans des cruches ne doivent renfermer aucune impureté. Les substances chimiques qui ont été introduites à l'état de solution dans les bouteilles au moment du remplissage et forment plus tard un dépôt (par exemple: le carbonate de fer) ne doivent pas être considérées comme des impuretés.

Art. 135. On ne doit désigner comme eau minérale *naturelle* d'une provenance déterminée que l'eau minérale qui provient bien de la source indiquée et à laquelle on n'a fait subir intentionnellement aucune modification. Au moment du remplissage des bouteilles, il est permis d'employer de l'acide carbonique pour chasser l'air de celles-ci; de même il est permis d'a-

jouter de l'acide citrique aux eaux minérales ferrugineuses. 8 mai 1914.

Art. 136. Lorsqu'une eau minérale naturelle destinée à la consommation a été modifiée dans sa constitution par imprégnation au moyen d'acide carbonique ou par déferrisation, on ne peut la mettre dans le commerce qu'en indiquant sur l'étiquette de la bouteille le traitement auquel elle a été soumise; sinon cette eau doit être désignée comme „eau de table" avec mention de la source dont elle provient.

Les eaux additionnées de sel de cuisine, de carbonate ou de bicarbonate de soude ou de tout autre sel ne peuvent pas être mises dans le commerce comme eaux minérales naturelles.

Art. 137. Lorsqu'une eau a été modifiée soit comme il est dit à l'al. 2 de l'art. 136, soit par d'autres procédés que ceux qui sont déclarés licites au premier alinéa de ce même article, les bouteilles ou les cruches qui la contiennent doivent porter la dénomination „eau minérale artificielle".

Il en est de même des imitations des eaux minérales naturelles.

XI. Eaux gazeuses artificielles et limonades.

Art. 138. L'*eau* employée pour la fabrication des eaux gazeuses artificielles et des limonades doit avoir les qualités d'une eau potable pure.

Art. 139. L'acide carbonique employé pour la saturation de l'eau doit être pur.

Lorsque l'acide carbonique est préparé sur place, il doit l'être au moyen de produits chimiques exempts d'arsenic, et doit passer à travers deux flacons-laveurs

8 mai 1914.

au moins, dont le premier contiendra une solution de soude.

Les produits chimiques employés pour la préparation de l'acide carbonique doivent être conservés dans un local à part.

Art. 140. Les sels et les acides organiques employés doivent être purs; ils doivent être soigneusement étiquetés et conservés avec les précautions voulues.

Art. 141. On entend par *limonades* des boissons non alcooliques préparées soit en mélangeant de l'eau chargée d'acide carbonique avec des sirops de fruits, des sirops pour limonades, des sucs végétaux, des acides organiques ou des essences, soit en imprégnant d'acide carbonique du petit lait, du lait, etc., avec addition éventuelle de sucre.

Lorsque ces boissons sont désignées par un nom de fantaisie, celui-ci doit être toujours accompagné sur l'étiquette de la dénomination spécifique „limonade".

Art. 142. Le sucre, les jus de fruits, les essences et les sirops utilisés pour la fabrication des limonades doivent répondre aux exigences formulées aux art. 116, 117, 127, 130 et 131 de la présente ordonnance.

Art. 143. Les limonades ne doivent renfermer ni essences de fruits artificielles, ni acides minéraux, ni substances destinées à produire de la mousse, ni agents conservateurs, ni matières colorantes nocives. Il est permis de les colorer au moyen de substances colorantes inoffensives.

Lorsqu'une limonade a été additionnée de saccharine, de dulcine ou de toute autre matière édulcorante artificielle, cette adjonction doit être mentionnée sur l'étiquette.

Les dispositions des al. 1 et 2 du présent article s'appliquent également aux bonbons pour limonades et autres produits analogues. 8 mai 1914.

Art. 144. Les limonades qui sont mises dans le commerce sous le nom d'un fruit déterminé, doivent être préparées exclusivement avec le sirop de ce fruit (art. 129, al. 1 et 2) et de l'eau gazeuse.

Les limonades préparées au moyen de petit lait doivent être désignées sur l'étiquette comme „limonade de petit lait".

Sur les étiquettes des limonades fabriquées au moyen d'un sirop pour limonades (art. 130), la désignation du fruit doit toujours être accompagnée du mot „arome" (par exemple: limonade à l'arome de framboise).

Art. 145. Les eaux gazeuses artificielles et les limonades ne doivent pas être troubles; elles ne doivent pas renfermer de moisissures, ni avoir subi une altération quelconque. Elles ne doivent pas renfermer de composés métalliques nocifs.

Art. 146. Les eaux gazeuses artificielles et les limonades ne peuvent être mises dans le commerce que dans des bouteilles portant sur la bouteille même ou sur la tête du bouchon, en caractères indélébiles, la raison sociale du fabricant ou de son prédécesseur.

Il est interdit d'employer les bouteilles d'une autre maison, même en recouvrant d'une étiquette le nom de celle-ci.

Art. 147. Les *locaux* utilisés pour la fabrication des eaux gazeuses et des limonades doivent être clairs, pourvus des installations nécessaires pour l'amenée et l'écoulement de l'eau, faciles à aérer et proprement tenus.

8 mai 1914.

Le sol doit être fait en matériaux solides et imperméables (pierre, ciment, béton, etc.). Ces locaux ne doivent pas être utilisés comme chambre d'habitation, comme buanderies ou comme cuisines.

Ils doivent être pourvus d'installations suffisantes pour le nettoyage des bouteilles vides.

Le remplissage des bouteilles doit se faire avec la plus grande propreté.

Art. 148. Dans les *appareils pour la fabrication des eaux gazeuses et des limonades,* les tuyaux par lequels doit passer l'acide carbonique ou l'eau gazeuse doivent être construits soit en étain pur, soit en cuivre ou en laiton bien étamés.

Toutes les parties de l'appareil construites en laiton ou en cuivre, qui viennent en contact avec l'eau ou avec l'acide carbonique, doivent être recouvertes d'un étamage constamment maintenu en bon état; l'étamage peut être remplacé par l'argenture.

Les parties métalliques des appareils, à l'exception des récipients dans lesquels se dégage l'acide carbonique, doivent être exemptes de plomb.

Art. 149. Les appareils pour la fabrication des eaux gazeuses et des limonades doivent être munis de tous les appareils protecteurs nécessaires.

Art. 150. Les têtes métalliques des syphons ne doivent pas contenir, dans les parties en contact avec l'eau gazeuse, plus de 1 pour cent de plomb.

Les anneaux de caoutchouc employés pour la fermeture des bouteilles doivent être fabriqués avec du caoutchouc exempt de plomb.

Art. 151. Les débits d'eaux gazeuses et de limonades doivent être tenus en parfait état de propreté et

être pourvus des installations nécessaires pour le nettoyage des verres. 8 mai 1914.

Art. 152. Toute personne qui installe un appareil pour la fabrication des eaux gazeuses et des limonades ou ouvre un débit de ces produits, doit en aviser dans un délai de 14 jours l'autorité sanitaire locale ; il en est de même de toute personne qui veut apporter des modifications à un appareil déjà installé ou à un débit déjà existant.

XII. Café, succédanés du café, thé, cacao, chocolat et épices.

Art. 153. Il est interdit de fabriquer ou de mettre dans le commerce, pour tromper le public, des produits dont la forme extérieure imite celle d'un produit naturel (par exemple : des grains de café artificiels, des grains de poivre artificiels).

Art. 154. Sous le nom de *café,* on ne doit mettre dans le commerce que le produit naturel, sans mélange et sans altération.

Art. 155. Les grains de café ne peuvent être colorés, trempés ou soumis à un commencement de torréfaction que moyennant déclaration de ces diverses manipulations.

Les cafés additionnés, en proportion notable, d'une substance destinée à les polir et ceux qui contiennent plus de 5 pour cent de déchets (fèves noires, coques, corps étrangers) ne peuvent être mis en vente ou vendus.

Les cafés qui renferment plus de 5 pour cent de déchets au moment de l'importation ne peuvent être mis dans le commerce qu'après avoir été soumis, sous contrôle officiel, à un nettoyage approprié.

8 mai 1914.

Art. 156. Les cafés devenus impropres à la consommation par suite d'avarie ou de toute autre altération doivent être exclus du commerce. Il en est de même des déchets de café.

Art. 157. Le *café en grains torréfié* ne doit contenir ni graines, ni fruits étrangers, ni grains déjà épuisés, ni aucune substance étrangère quelconque, ni plus de 5 pour cent de grains carbonisés.

Art. 158. Il est interdit de glacer le café torréfié et de l'apprêter au moyen d'une matière grasse ou d'une graisse minérale ; est également interdite l'addition de toute autre substance destinée à augmenter le poids du café.

Art. 159. Il est interdit d'ajouter au café moulu des matières minérales ou du marc de café.

Les mélanges de café moulu avec des succédanés du café doivent porter les dénominations prescrites à l'article 161 pour les succédanés.

Art. 160. Les *succédanés du café* doivent être mis dans le commerce sous une dénomination qui mentionne les principales matières premières employées pour leur fabrication (par exemple : café de chicorée, café de chicorée et de figues, café de céréales). La dénomination spécifique („café de chicorée“, „café de malt“) doit être inscrite sur les paquets en caractères lisibles, et isolée de tout autre texte. Les paquets doivent porter en outre la raison sociale du fabricant ou du vendeur.

Les inscriptions prescrites à l'alinéa premier ci-dessus doivent être aussi inscrites en caractères lisibles sur les récipients utilisés pour la vente au détail.

Art. 161. Les mélanges de divers succédanés du café avec du café doivent être désignés comme *mélanges*

de succédanés du café et les prescriptions de l'article 160 s'appliquent à ces produits en ce qui concerne leur dénomination. La dénomination *mélange de cafés* doit être appliquée exclusivement à un mélange de plusieurs sortes de cafés purs. 8 mai 1914.

On peut donner à un succédané du café fabriqué avec du sucre brûlé ou de la mélasse brûlée le nom d'*essence de café.* Le succédané fabriqué avec du sucre brûlé peut aussi être appelé *essence de café au sucre.* On doit réserver la dénomination *extrait de café* pour un extrait fabriqué avec du café pur.

Art. 162. Les *succédanés du café et les mélanges de succédanés du café* fabriqués avec des matières premières altérées, ceux qui sont moisis, aigres ou brûlés, ceux qui renferment des matières sans valeur, telles que du marc de café, ou des matières minérales destinées à augmenter le poids du produit, doivent être exclus du commerce.

Art. 163. Sous la dénomination générale de *thé* (thé vert et thé noir), on comprend les bourgeons et les jeunes feuilles de l'arbre à thé, tels qu'ils sont mis dans le commerce après avoir subi certaines manipulations. Suivant l'origine du thé, les pétioles des feuilles peuvent s'y rencontrer en plus ou moins grande quantité.

Le thé ne doit pas contenir des feuilles déjà épuisées, des feuilles d'autres plantes, des matières colorantes ou des matières étrangères de quelque espèce que ce soit ; il ne doit pas contenir non plus de déchets de thé agglomérés au moyen d'une substance mucilagineuse.

Art. 164. Sous la dénomination de *cacao* ou de *poudre de cacao,* on ne doit mettre dans le commerce

8 mai 1914.

que le produit naturel, sans aucune modification ou partiellement dégraissé.

Sous le nom de *cacao soluble* on ne doit désigner que la poudre de cacao traitée par les carbonates alcalins ou par la vapeur.

Le cacao soluble ne doit pas être additionné de plus de 3 pour cent de carbonates alcalins.

Art. 165. Sous le nom de *chocolat,* on ne doit mettre dans le commerce qu'un mélange de cacao et de sucre, avec ou sans adjonction de graisse de cacao et d'épices.

Le chocolat ne doit pas renfermer plus de 68 pour cent de sucre.

Art. 166. Le cacao et le chocolat ne doivent renfermer ni amidons étrangers, ni farine, ni graisses étrangères, ni substances minérales destinées à augmenter le poids du produit, ni matières colorantes, ni substances destinées à remplacer la matière grasse (dextrine, gélatine, gomme, gomme adragante). Le cacao et le chocolat ne doivent pas être moisis, avoir une mauvaise odeur ou avoir subi une altération quelconque.

Il est interdit d'employer des coques ou tout autre déchet des fèves de cacao pour la fabrication du cacao et du chocolat.

Art. 167. Les spécialités fabriquées au moyen du cacao et du chocolat, avec addition d'avoine, de glands, de lait, de noisettes, etc., doivent porter un nom qui rappelle cette addition, tel, par exemple, que cacao à l'avoine ou chocolat au lait.

Le cacao et le chocolat, de même que les spécialités fabriquées au moyen de ces deux produits, qui sont mis dans le commerce en paquets, en boîtes et en cartons, doivent porter sur leur enveloppe la raison sociale ou la marque du fabricant ou du vendeur.

Lorsque le chocolat a été additionné de saccharine, de dulcine ou de toute autre matière édulcorante artificielle, cette addition doit être mentionnée sur l'enveloppe. 8 mai 1914.

Art. 168. Les *épices* entières ou moulues qui se trouvent dans le commerce, ne doivent contenir, à part les impuretés sans importance et inoffensives, aucune matière étrangère organique ou minérale, ni aucune épice de même nature déjà épuisée.

Les épices altérées ne doivent être ni importées, ni mises en vente, ni vendues.

Les épices en poudre et les mélanges d'épices en poudre doivent être désignées par le nom des épices qui ont servi à les préparer.

Lorsque les épices sont vendues dans des paquets préparés d'avance, l'enveloppe doit porter l'indication de la marchandise qu'elle contient de même que les initiales, la raison sociale ou la marque du fournisseur ou du vendeur.

Art. 169. Les *succédanés des épices* doivent être mis dans le commerce sous une dénomination indiquant les matières premières employées pour leur fabrication. La dénomination spécifique du produit doit être inscrite en caractères lisibles sur l'emballage, de même que la raison sociale du fabricant ou du vendeur.

Il est interdit de mettre dans le commerce des mélanges de succédanés des épices avec des épices moulues.

Art. 170. La *moutarde de table* doit être constituée par un mélange de poudre de moutarde et de vinaigre, de vin ou d'eau, avec ou sans adjonction de sel de cuisine, de sucre et de subtances aromatiques ; en outre,

8 mai 1914.

elle peut être additionnée d'une matière colorante inoffensive et de farine de riz dont la proportion, rapportée à la matière sèche, ne doit pas dépasser 10 pour cent.

La moutarde peut renfermer de l'acide sulfureux dans la proportion de 40 milligrammes par kilogramme.

Toutes les autres préparations de moutarde doivent porter une dénomination correspondant à leur composition.

Art. 171. Pour tout ce qui concerne le *matériel servant à empaqueter* le café, les succédanés du café, le thé, le cacao, le chocolat et les épices, voir les articles 264 et 265 de la présente ordonnance.

XIII. Vin.

Art. 172. Sous le nom de *vin,* on ne peut mettre dans le commerce que la boisson obtenue par la fermentation alcoolique du jus de raisins frais (moût de vin), sans autre addition que celle de substances admises pour le traitement usuel en cave (art. 175).

On entend par *sauser* le moût de vin en fermentation.

On entend par *vin rouge* un vin de raisins rouges, dont le jus n'a été pressuré qu'après fermentation partielle ou complète de la vendange.

On entend par *vin blanc* un vin de raisins blancs ou un vin de raisins rouges pressurés en blanc. En allemand on peut aussi donner à cette dernière sorte le nom de *süssabdruck.*

On entend par *schiller* un vin obtenu par vinification d'un mélange de raisins rouges et de raisins blancs.

On entend par *rosé* (ou süssabdruck) un vin de couleur rouge clair fait avec des raisins rouges peu ou pas cuvés.

Art. 173. Lorsque des vins sont mis dans le commerce avec des indications portant sur leur origine (pays, région, cru, cépage, etc.), leur mode de vinification ou leur année, ces indications doivent être conformes à la réalité et exclure toute possibilité de confusion. 8 mai 1914.

Les prescriptions du présent article sont applicables aux moûts de vin non fermentés et en fermentation.

Art. 174. Il est licite de faire du vin en mélangeant des produits d'origines diverses ou d'années différentes (coupages), pourvu que ces produits soient du vin au sens du premier alinéa de l'article 172, ou bien des matières premières (raisins frais, vendange foulée, moût non fermenté ou en fermentation) employés pour la vinification.

Les prescriptions relatives aux indications d'origine sont aussi applicables aux coupages. Il suffit de donner aux coupages le nom du vin qui entre pour la plus forte proportion dans leur composition, en faisant suivre ce nom du mot „coupage".

Toutefois les cantons peuvent dans les mauvaises années et avec l'assentiment préalable de l'autorité fédérale, permettre, en ce qui concerne les vins de l'ensemble ou d'une partie de leur territoire, qu'il ne soit pas fait mention du coupage dans l'indication d'origine, lorsqu'il s'agit d'un coupage modéré, qui ne modifie pas sensiblement les caractères et la valeur du vin.

Les coupages de vin blanc et de vin rouge doivent être désignés comme „coupage rouge-blanc" ou comme „vin rouge de table".

Art. 175. Les substances ci-après peuvent être employées pour le traitement en cave des vins : levure pure et levure de vin ordinaire, matières clarifiantes inoffensives (gélatine, colle de poisson [esturgeon, silure],

8 mai 1914.

blanc d'œuf frais, caséine, lait maigre centrifugé jusqu'à 1 pour cent, terre d'Espagne, matières filtrantes), tanin, acide carbonique pur, soufre exempt de toute trace d'arsenic, acide sulfureux liquéfié, métasulfite de potasse, huile comestible, huile de paraffine, charbon de bois lavé et noir animal purifié (sous réserve des dispositions de l'art. 180).

Art. 176. Le vin ne doit pas contenir une proportion de sulfates supérieure à celle qui correspond à deux grammes de sulfate neutre de potasse par litre. Les vins qui contiennent une plus grande quantité de sulfates ne devront être ni débités, ni vendus au détail avant que leur teneur en sulfates ait été ramenée par un coupage au-dessous de la limite indiquée plus haut.

Ces prescriptions sont applicables aux moûts de vin fermentés ou en fermentation, mais pas aux vins doux et aux vins de liqueur secs.

Il est interdit de se servir de produits chimiques pour diminuer la teneur d'un vin en sulfates.

Art. 177. Les vins soufrés (brantés) ne doivent pas renfermer plus de 400 milligrammes d'acide sulfureux total, ni plus de 40 milligrammes d'acide sulfureux libre par litre. Les vins plus fortement soufrés ne devront être ni débités, ni vendus au détail avant que leur teneur en acide sulfureux ait été ramenée, par le repos ou par un coupage, au-dessous de la limite indiquée.

Ces prescriptions sont applicables aux moûts de vin non fermentés ou en fermentation, mais pas aux vins de luxe naturellement liquoreux de la Gironde (bordeaux blancs).

Il est interdit de se servir de produits chimiques pour diminuer la teneur d'un vin en acide sulfeureux.

Art. 178. Si le propriétaire de la marchandise le demande, l'autorité compétente veillera à ce que les vins mis sous séquestre, tels que les vins trop plâtrés ou trop soufrés, puissent recevoir le traitement en cave nécessaire pendant le temps que dure le séquestre. 8 mai 1914.

Art. 179. Les vins et les moûts de vin non fermentés ou en fermentation ne doivent pas être débités, lorsqu'ils renferment plus de 10 milligrammes de cuivre par litre.

Art. 180. Il est interdit de colorer artificiellement le vin et de décolorer le vin rouge.

Art. 181. A l'exception de l'acide sulfureux dont l'emploi est réglementé par les articles 175 et 177, il est interdit de mélanger au vin des agents conservateurs ou des substances destinées à arrêter la fermentation ; il est également interdit de mélanger au vin des acides organiques ou leurs sels, de la glycérine, des matières édulcorantes artificielles, du sel de cuisine, des matières destinées à augmenter la proportion d'extrait, des moûts concentrés (sous réserve de l'art. 198) et des bouquets, et d'utiliser pour la vinification et pour le traitement du vin en cave des spécialités dont la composition est tenue secrète.

Art. 182. Il est interdit de mélanger au vin des substances qui peuvent avoir une influence nocive sur la santé du consommateur, telles, par exemple, que les composés solubles d'aluminium, les composés de baryum et de strontium, les composés des métaux lourds, l'acide sulfurique, l'acide oxalique.

Art. 183. Les vins piqués, atteints de toute autre maladie ou gâtés ne doivent être ni débités, ni, d'une manière générale, vendus comme boisson.

8 mai 1914.

Les vins qui sont malades sans être gâtés peuvent être soumis au traitement nécessaire (la pasteurisation, par exemple).

Art. 184. Pour apprécier le vin, on tiendra compte aussi de son apparence, de son odeur et de sa saveur (dégustation). En cas de contestation portant sur l'authenticité d'un vin ou sur la façon dont il a été déclaré, on choisira comme dégustateurs des personnes connaissant les vins de même provenance.

Art. 185. Les tonneaux contenant du vin placés dans les caves et les locaux de vente des producteurs qui font le commerce du vin, des marchands de vin, des aubergistes et des détaillants doivent porter une inscription bien lisible répondant à leur contenu.

Lorsqu'on se sert d'indications portant sur l'origine d'un vin, son mode de vinification ou son année (art. 173), ces indications doivent figurer d'une façon bien lisible sur les tonneaux. Cette prescription s'applique également aux vins entreposés dans les gares, les entrepôts et autres locaux analogues et qui sont vendus sur place.

Dans tous les locaux où des vins sont débités ou vendus au détail, les dénominations et le prix de ces vins seront portés à la connaissance du public, d'une manière claire et précise, par une affiche; dans les auberges, ces renseignements seront donnés par la carte des vins.

Les indications de l'affiche et de la carte des vins doivent concorder avec les inscriptions placées sur les tonneaux, et, le cas échéant, sur les étiquettes des bouteilles.

Art. 186. Les tonneaux qui renferment du vin totalement ou partiellement gâté doivent porter l'inscription

bien lisible: „Vin gâté, non destiné à la vente.“ Ces tonneaux ne doivent pas avoir de robinet de débit. 8 mai 1914.

Les tonneaux qui renferment du vin en traitement et non destiné à la vente doivent porter l'inscription bien lisible: „Non destiné à la vente.“ Ces tonneaux ne doivent pas avoir de robinet de débit.

Art. 187. Le colportage du vin est interdit.

Art. 188. Toute offre de vin par voie d'annonce doit indiquer le nom du vendeur et, le cas échéant, celui de l'intermédiaire.

Ces vins doivent être soumis, lorsqu'ils se trouvent dans le pays, à un contrôle rigoureux.

Art. 189. Les personnes qui offrent ou vendent des vins à des prix dont le bon marché est en contradiction apparente avec le prix effectif des vins provenant des lieux de production, des années ou des marchés qu'elles indiquent, doivent présenter leurs livres à l'autorité de contrôle, lorsque celle-ci le demande, et faire la preuve de l'origine et de la provenance de leur marchandise par le moyen des factures, des lettres de voiture ou de leur correspondance.

Ces vins doivent être soumis à un contrôle rigoureux.

Art. 190. Il ne doit être mis dans le commerce ni spécialités secrètes pour la fabrication et le traitement des vins, ni matières colorantes ou bouquets pour la vinification.

Art. 191. Un vin auquel on a ajouté du sucre (sucre de canne ou autre) sans aucune d'addition d'eau, doit être désigné comme *vin sucré.*

Cette disposition s'applique par analogie aux moûts de vins non fermentés ou en fermentation.

8 mai 1914.

Art. 192. Un vin obtenu par fermentation d'un mélange de raisins foulés, de moût de vin ou de vin avec du sucre (sucre de canne ou autre) et de l'eau, doit être désigné comme *vin gallisé.*

Le gallisage ne pourra être pratiqué que dans les mauvaises années, pendant la période comprise entre le début de la vendage et la fin de la même année, et sur le lieu même de production; il doit être considéré comme un traitement exceptionnel ayant uniquement pour but de diminuer l'acidité naturelle trop élevée du vin. Le vin ainsi traité doit conserver ses caractères, et sa teneur en alcool ne doit pas dépasser la teneur moyenne d'un vin fait avec les raisins mûrs provenant de la même région. En outre sa teneur en extrait ne doit pas être inférieure, après déduction du sucre, à 16 grammes par litre pour le vin rouge et à 13 grammes par litre pour le vin blanc, et l'augmentation de quantité résultant du gallisage ne doit pas dépasser le 20 pour cent du produit obtenu.

Les prescriptions des al. 1 et 2 du présent article s'appliquent par analogie aux moûts de vins non fermentés ou en fermentation.

Art. 193. Un vin additionné d'alcool doit être désigné comme *vin viné.* Cette prescription ne s'applique pas aux boissons mentionnées aux art. 198 à 202.

Art. 194. Les mélanges des boissons mentionnées aux art. 191 à 193 avec du vin doivent être désignés comme *vin sucré, vin gallisé* ou *vin viné.*

Art. 195. Les dispositions des art. 175 à 188 s'appliquent également aux vins sucrés, aux vins gallisés et aux vins vinés.

Art. 196. Dans le commerce de gros et de détail, les dénominations „vin sucré“, „vin gallisé“ et „vin

viné“, prescrites par les art. 191 à 194 doivent figurer, dans les locaux de vente et dans les caves, sur tous les tonneaux et autres récipients qui contiennent les boissons correspondantes; l'inscription doit se trouver à une place apparente et être distincte et indélébile. 8 mai 1914.

Les indications de l'affiche et de la carte des vins (art. 195 et 185, al. 3) doivent concorder avec les inscriptions placées sur les tonneaux et, le cas échéant, sur les étiquettes des bouteilles.

Dans les annonces, les factures et les lettres de voiture, les vins sucrés, les vins gallisés et les vins vinés doivent être expressément désignés comme tels. Ces dénominations doivent être écrites en toutes lettres.

Art. 197. Les cantons peuvent interdire sur leur territoire la fabrication du vin gallisé (art. 192).

Art. 198. On ne doit mettre dans le commerce, sous le nom d'un pays d'origine déterminé, tel que Malaga ou Tokay, que des *vins doux* qui proviennent réellement de ces pays et qui sont fabriqués par concentration du jus de raisins (passerillage des raisins ou concentration du moût) et par fermentation, totale ou partielle, de celui-ci.

Les vins de liqueur secs, tels que le Madère, le Marsala, le Xérès, doivent provenir réellement du pays dont ils portent le nom et doivent être obtenus par fermentation des raisins frais.

Les vins mentionnés aux alinéas 1 et 2 du présent article peuvent être additionnés d'alcool et, ainsi que cela se pratique dans les pays de production, le moût concentré.

Art. 199. Les vins doux fabriqués par vinage de moût non fermenté doivent être désignés comme *mistelles;*

8 mai 1914.

il est permis de joindre à cette dénomination une désignation d'origine (mistelle de Samos, mistelle espagnole) ou de cépage.

Les vins doux fabriqués au moyen de raisins secs (raisins de Corinthe, etc.) doivent être considérés comme des vins artificiels et exclus, comme tels, du commerce (art. 2 de la loi fédérale prohibant le vin artificiel et le cidre artificiel).

Art. 200. Les dispositions des art. 177 à 184 sont applicables à toutes ces boissons.

Les vins doux et les vins de liqueur secs destinés aux usages médicaux doivent être conformes aux prescriptions de la pharmacopée suisse (vinum meridianum dulce, vinum meridianum austerum).

Art. 201. Pour la fabrication des *vins mousseux,* on emploiera du moût de vin ou du vin tel qu'il est défini à l'article 172, alinéa premier. Les additions usuelles sont autorisées. Les dispositions des art. 176 à 179 et 181 à 184 sont également applicables aux vins mousseux.

Les vins mousseux qui doivent leur acide carbonique à une imprégnation artificielle, doivent être désignés comme vins mousseux *gazéifiés.*

Art. 202. Le *vermouth* fabriqué avec du vin peut, même lorsqu'il a reçu une addition d'alcool, être mis dans le commerce comme *vin-vermouth,* mais sa teneur totale en alcool ne doit pas dépasser 18 pour cent en volume. Les dispositions des art. 176, 177 et 181 à 183 sont également applicables au vin-vermouth.

Le vermouth fabriqué au moyen d'alcool en plus forte proportion tombe sous le coup des prescriptions du chapitre XVI concernant les liqueurs.

Art. 203. Les boissons mises dans le commerce sous le nom de *vin sans alcool* doivent être fabriquées avec du jus de raisins frais, sans aucune addition. 8 mai 1914.

Les vins sans alcool ne doivent contenir ni moisissures, ni levure active, ni bactéries. Les prescriptions des art. 173, 174, al. 1 et 2, et 176 à 184, sont également applicables aux vins sans alcool.

Les vins sans alcool pour la préparation desquels il a été employé du sucre, devront être désignés comme „sucrés".

XIV. Cidre.

Art. 204. On ne doit mettre dans le commerce, sous le nom de *cidre,* qu'une boisson préparée par fermentation alcoolique du jus de fruits à pépins frais, sans autre addition que celle des substances admises pour le traitement usuel en cave (art. 207).

Art. 205. Les boissons préparées par mélange du jus de fruits avec un extrait aqueux de marc de fruits, doivent être mises dans le commerce sous le nom de *petit cidre.* Ce petit cidre doit contenir au moins 3 pour cent d'alcool en volume et 14 grammes d'extrait par litre, déduction faite du sucre.

Il est interdit de sucrer le cidre et le petit cidre.

Art. 206. Les prescriptions des art. 204 et 205 qui visent la fabrication et la désignation des cidres sont applicables par analogie aux cidres non fermentés, aux cidres en fermentation et aux cidres incomplètement fermentés.

On tiendra compte, pour l'appréciation de la teneur en alcool de ces différents cidres, de la quantité de sucre qui s'y trouve encore.

8 mai 1914.

Art. 207. Pour le traitement en cave des cidres, on peut employer les différentes matières énumérées à l'art. 175 ci-dessus.

Les tonneaux contenant du cidre placés dans les caves et les locaux de vente des producteurs qui font le commerce du cidre, des marchands de cidre, des aubergistes et des détaillants doivent porter des inscriptions bien lisibles correspondant à leur contenu (par exemple : cidre, petit cidre, poiré, petit cidre de pommes).

Art. 208. Les dispositions des art. 177 à 179, 181, 182, 184 et 188 à 190 de la présente ordonnance et relatives au vin sont également applicables aux cidres.

Il est licite d'ajouter aux cidres atteints de noircissement, de l'acide citrique ou de l'acide tartrique dans la proportion de 2 grammes au maximum par litre.

Art. 209. Les cidres piqués, atteints de toute autre maladie ou gâtés ne doivent être ni débités, ni, d'une manière générale, vendus comme boisson.

Les cidres qui sont malades sans être gâtés peuvent être soumis au traitement nécessaire.

Art. 210. Le colportage des cidres est interdit.

Art. 211. Les boissons mises dans le commerce sous le nom de *cidre sans alcool* doivent être fabriquées avec le jus de fruits à pépins frais, sans aucune addition.

Les cidres sans alcool ne doivent renfermer ni moisissures, ni levure active, ni bactéries. Les dispositions des art. 177 à 179, 181, 182 et 209 sont applicables aux cidres sans alcool.

Art. 212. Les *cidres mousseux* doivent être préparés au moyen de cidre, tel qu'il est défini à l'art. 204,

avec addition des substances usuellement employées. Les dispositions des art. 177 à 179, 181, 182, 201, al. 2, et 209 sont applicables aux cidres mousseux. 8 mai 1914.

Art. 213. Les boissons préparées par fermentation alcoolique du jus de baies fraîches doivent porter une dénomination correspondant à leur nature, telle, par exemple, que vin de groseilles.

Les *vins de baies* peuvent être additionnés de sucre et d'eau.

Les dispositions des art. 175 à 184 sont applicables aux vins de baies.

XV. Bière et débit de la bière.

Art. 214. Sous le nom de *bière* (bière ouverte, bière de conserve, bière d'exportation, bockbier, etc.) on ne doit mettre dans le commerce qu'une boisson obtenue exclusivement par brassage et fermentation alcoolique d'un mélange de malt d'orge, de houblon, de levure et d'eau.

Art. 215. Une boisson, dans la fabrication de laquelle l'orge a été remplacé, totalement ou en partie, par d'autres céréales brutes ou maltées, doit porter une dénomination correspondant à sa composition (par exemple: bière de froment, bière de riz).

Dans les auberges et autres locaux de vente où ces boissons sont débitées ou vendues doit se trouver, à une place apparente, une inscription nette et indélébile (par exemple: débit de bière de riz; vente de bière de froment), en caractères hauts de 5 centimètres au moins et foncés sur fond clair.

Art. 216. Il est interdit d'employer pour la fabrication et le traitement de la bière les substances suivantes:

8 mai 1914.

a) les succédanés des céréales et du houblon;

b) les matières colorantes, à l'exception du malt torréfié, de l'extrait de malt torréfié et de la bière d'extrait de malt torréfié (Færbebier);

c) les agents conservateurs; toutefois on peut tolérer une proportion d'acide sulfureux de 20 milligrammes par litre au maximum, provenant d'un houblon soufré ou du nettoyage des récipients;

d) les matières édulcorantes artificielles;

e) les matières neutralisantes;

f) l'alcool.

Ces dispositions sont également applicables aux boissons mentionnées à l'art. 215.

Art. 217. La bière doit être fabriquée avec un moût à 12 pour cent au moins, renfermer plus d'extrait que d'alcool et posséder un degré effectif de fermentation de 46 pour cent au moins.

Les bières fabriquées avec un moût dont le degré de concentration est exceptionnellement élevé (bière double, bockbier) peuvent avoir un degré de fermentation inférieur à 46 pour cent.

Les dispositions de l'alinéa premier du présent article s'appliquent aussi aux boissons mentionnées à l'article 215, mais ne visent pas les bières spéciales, telles, par exemple, que l'ale, la bière blanche.

Art. 218. La bière ouverte et la bière en bouteille doivent être limpides; elles ne doivent être ni altérées, ni plates et elles ne doivent pas avoir une odeur ou une saveur aigre ou repoussante.

Il est interdit de mélanger à la bière débitée la la bière recueillie dans le récipient placé sous le robinet et les restes de bière recueillis dans les verres.

Art. 219. Les tonneaux et bouteilles contenant de la bière destinée à la vente doivent porter, en caractères nettement lisibles, la raison sociale de la brasserie. 8 mai 1914.

Sur les bouteilles, la raison sociale de la brasserie peut être remplacée par celle du vendeur.

Art. 220. Le colportage de la bière est interdit.

Art. 221. Sous le nom de *bière sans alcool,* on ne doit mettre dans le commerce qu'une bière fabriquée avec du malt et du houblon.

Ces boissons doivent être limpides et ne renfermer ni agents conservateurs, ni matières édulcorantes artificielles. Il est permis de les imprégner d'acide carbonique.

Art. 222. Les *locaux* habituellement utilisés pour la mise en bouteille de la bière doivent être clairs, faciles à aérer, pourvus des installations nécessaires pour l'amenée et l'écoulement de l'eau et maintenus en parfait état de propreté. Le sol doit être fait en matériaux solides et imperméables (pierre, ciment, béton, etc.). Ces locaux ne doivent pas être utilisés comme chambres d'habitation ou comme cuisines.

Ils doivent être pourvus d'installations suffisantes pour le nettoyage des bouteilles vides.

La mise en bouteille de la bière se fera avec la plus grande propreté.

Art. 223. Dans tout le local dans lequel la bière est débitée doit se trouver indiquée, à une place apparente, la raison sociale de la brasserie qui l'a fournie. Cette raison sociale doit être la même que celle qui figure sur les tonneaux.

Il est interdit de débiter de la bière sous une fausse indication d'origine.

8 mai 1914.

Art. 224. Les appareils utilisés pour le débit de la bière doivent répondre, dans toutes leurs parties, aux exigences de la propreté et de l'hygiène. Le débit de la bière doit se faire en tel endroit et de telle façon qu'il puisse être contrôlé par les consommateurs de la plupart des points de la salle.

Tout local servant au débit de la bière doit être pourvu d'installations suffisantes pour le lavage des verres.

Art. 225. Dans les auberges, la bière peut être débitée au moyen d'appareils à pression *(pressions à bière),* employant soit l'acide carbonique, soit l'air atmosphérique; les pressions à air peuvent être manœuvrées soit à la main, soit mécaniquement. Par contre, il est interdit de se servir pour le débit de la bière de pressions à main, qui se placent sur le tonneau, ou de robinets destinés à faire mousser la bière.

Art. 226. Les pressions à bière seront construites de manière à exclure toute possibilité de souillure de la bière; elles doivent entre autres remplir les conditions suivantes:

a) Les pressions à acide carbonique doivent être alimentées avec de l'acide carbonique comprimé pur. Les pressions à air doivent être alimentées avec de l'air provenant de l'extérieur ou de locaux propres, bien ventilés et non habités, et ayant passé, avant d'arriver à la pompe, à travers un filtre fonctionnant bien.

b) Les réservoirs à air doivent être pourvus, afin de pouvoir être facilement et complètement nettoyés, d'une ouverture de dimension suffisante, munie d'une fermeture à vis, et d'un robinet de purge placé à leur partie la plus déclive.

c) Entre le réservoir à acide carbonique ou le réservoir à air et le tonneau doit se trouver un cylindre de verre dit purgeur, muni d'un robinet de purge et disposé de façon qu'on puisse contrôler s'il contient de la bière refoulée, même si celle-ci est en quantité minime. Ce cylindre purgeur doit être placé de telle sorte que le personnel de l'auberge puisse le nettoyer facilement. Les siphons doivent être pourvus d'une soupape. 8 mai 1914.

d) Il est interdit d'employer des tuyaux en plomb pour l'amenée de l'air ou de l'acide carbonique. Les tuyaux de raccordement en caoutchouc doivent être faits avec un caoutchouc exempt de plomb.

e) Les tuyaux à travers lesquels doit circuler la bière doivent être en étain pur, verticaux ou presque verticaux et aussi courts que possible.

Il est permis de raccorder le siphon avec le tuyaux ascendant au moyen d'un tube de caoutchouc de 30 centimètres de longueur au maximum.

f) Le tuyau ascendant (siphon) qui porte le robinet de débit doit être disposé de telle manière que l'on puisse s'en approcher de tous les côtés pour le nettoyer à la brosse et pour l'étamer.

g) Toutes les parties de l'appareil construites en laiton, avec lesquelles la bière vient en contact, doivent être étamées et leur étamage doit être entretenu en bon état. L'étamage peut être remplacé par le nickelage.

h) Doivent être considérés comme faisant partie d'une pression à bière tous les objets servant à son nettoyage (clefs pour ouvrir le réservoir à air et dévisser les écrous, brosses longues pour nettoyer les tuyaux, brosses courtes pour nettoyer les courbures; ces objets

8 mai 1914.

doivent être maintenus en parfait état et présentés à chaque inspection.

i) Le détenteur d'une pression à bière est tenu d'avoir toujours en réserve quelques soupapes et quelques garnitures.

Art. 227. Les autorités cantonales peuvent édicter des prescriptions plus détaillées au sujet du contrôle et du maintien en bon état de propreté des pressions à bière.

XVI. Eaux-de-vie et liqueurs.

Art. 228. Les *eaux-de-vie* doivent contenir au moins 42 pour cent d'alcool en volume.

Le titre alcoolique des eaux-de-vie contenues dans des tonneaux mis en perce depuis un certain temps peut accuser un déchet d'alcool de 2 pour cent en volume au maximum.

Il est permis de ramener, par addition d'eau, les spiritueux très alcooliques au degré normal des eaux-de-vie. Cette addition d'eau ne fait pas perdre leur nom d'origine (art. 238) aux spiritueux ainsi traités.

Il est interdit d'ajouter aux eaux-de-vie, pour simuler une augmentation du titre alcoolique, des substances qui en renforcent le goût, telle que l'acide sulfurique, le poivre ordinaire, le poivre rouge, etc.

Art. 229. Les *eaux-de-vie* et les *liqueurs* ne doivent contenir ni matières édulcorantes artificielles, ni composés métalliques nocifs, ni matières colorantes nocives, ni acides minéraux libres ou autres substances nocives.

Il est permis de colorer les eaux-de-vie et les liqueurs au moyen de matières colorantes inoffensives.

Les eaux-de-vie peuvent renfermer du cuivre dans la proportion de 40 milligrammes par litre au maximum, et des traces de zinc. 8 mai 1914.

Art. 230. Les eaux-de-vie des fruits à noyau peuvent renfermer de l'acide cyanhydrique, dans la proportion de 50 milligrammes par kilogramme au maximum.

Les eaux-de-vie de pommes de terre ne doivent pas renfermer plus de 0,15 pour cent en volume d'impuretés alcooliques (fusel), rapportées à la teneur en alcool absolu.

Il est licite d'ajouter de petites quantités de sucre aux eaux-de-vie, à l'exclusion de celles qui sont fabriquées au moyen de fruits à noyau.

Art. 231. Les eaux-de-vie et les liqueurs altérées doivent être exclues du commerce.

L'emploi de matières premières avariées pour la fabrication des eaux-de-vie et des liqueurs n'est licite qu'autant que l'état de ces matières ne peut pas influer sur la qualité des produits fabriqués.

Art. 232. On ne doit désigner sous le nom de cognac, de rhum, d'arac, d'eau de cerises (kirsch), d'eau-de-vie de prunes, d'eau-de-vie de marc, d'eau-de-vie de lie, de gentiane, etc., que les eaux-de-vie fabriquées exclusivement avec les matières premières correspondantes dont elles doivent provenir normalement. Ces eaux-de-vie doivent contenir les substances spécifiques obtenues par la distillation des matières qui servent à les fabriquer et par le vieillissement, et qui donnent à la boisson son bouquet caractéristique.

On aura aussi recours, pour l'appréciation des eaux-de-vie, à la dégustation pratiquée par des personnes compétentes.

8 mai 1914.

Art. 233. Les eaux-de-vie qui ont été additionnées d'alcool brut ou rectifié et d'eau avant ou après la distillation, et celles qui, pour d'autres raisons encore, ne renferment pas en quantités suffisantes les produits spécifiques de la distillation qui donnent à la boisson son bouquet caractéristique, doivent être désignées dans le commerce de gros et de détail et débitées comme *coupages* ou *eaux-de-vie-façon;* on dira par exemple: „cognac-coupage", „rhum-coupage", „kirsch-coupage"; ou bien: „cognac-façon", „rhum-façon", „kirsch-façon".

Dans le kirsch-coupage (kirsch-façon), la moitié au moins de l'alcool doit provenir de kirsch authentique; dans les autres coupages, la proportion d'alcool provenant de l'eau-de-vie qui donne son nom au produit doit représenter au moins le quart de la quantité totale.

Art. 234. Les eaux-de-vie qui ne répondent pas aux exigences stipulées pour les coupages (eaux-de-vie-façon) et celles qui sont fabriquées au moyen d'huiles éthérées, d'extrait, d'essences, etc., doivent être désignées dans le commerce de gros et de détail et débitées comme *eaux-de-vie artificielles;* on dira, par exemple, „cognac artificiel", „rhum artificiel", „kirsch artificiel".

Art. 235. Il est interdit de se servir de désignations d'origine pour les coupages (eaux-de-vie-façon) et les eaux-de-vie artificielles.

Art. 236. Dans le commerce de gros et de détail, les inscriptions „cognac-coupage", „rhum-coupage", „kirsch-coupage" („cognac-façon", „rhum-façon", „kirsch-façon") et „cognac-artificiel", „kirsch-artificiel", etc., prescrites par les articles 233 et 234, doivent figurer, dans les caves et les locaux de vente, sur tous les tonneaux et les bouteilles qui renferment les boissons correspondantes;

l'inscription doit se trouver en place apparente, être distincte et indélébile et formée de caractères hauts de 5 centimètres au moins pour les tonneaux, de 1 centimètre au moins pour les bouteilles, et foncés sur fond clair. 8 mai 1914.

Cette prescription est applicable aux bouteilles de comptoir qui servent pour la vente au verre.

Dans les annonces, les factures et les lettres de voiture, de même que sur la carte des boissons exposée dans les auberges, les coupages (eaux-de-vie façon) et les eaux-de-vie artificielles ne doivent figurer que sous les dénominations indiquées au premier alinéa du présent article. Ces dénominations doivent être écrites en toutes lettres.

Art. 237. Dans tous les locaux où sont vendus au détail ou débités des coupages (eaux-de-vie-façon) ou des eaux-de-vie artificielles, doit se trouver, à une place apparente, une inscription fixe qui l'indique clairement (par exemple: „vente de rhum-coupage"; „vente d'eaux-de-vie-façon"; „vente d'eaux-de-vie-coupage"; „vente de rhum artificiel"); cette inscription doit être distincte, indélébile et formées de caractères hauts de 5 centimètres au moins et foncés sur fond clair.

Art. 238. Les eaux-de-vie et les liqueurs qui portent un nom d'origine déterminé (par exemple: cognac français, rhum de la Jamaïque, liqueur de Hollande) doivent être les produits originaux purs importés des régions correspondantes.

Art. 239. Toute offre de spiritueux par voie d'annonce doit indiquer le nom du vendeur et, le cas échéant, celui de l'intermédiaire.

Ces spiritueux doivent être soumis, lorsqu'ils se trouvent dans le pays, à un contrôle rigoureaux.

8 mai 1914.

Art. 240. Les personnes qui offrent ou vendent des spiritueux à des prix dont le bon marché est en contradiction apparente avec les prix pratiqués couramment doivent présenter leurs livres à l'autorité de contrôle, lorsque celle-ci le demande, et faire la preuve de l'origine et de la provenance de leur marchandise au moyen des factures, des lettres de voiture et de leur correspondance.

Ces spiritueux doivent être soumis à un contrôle rigoureux.

XVII. Vinaigre et essence de vinaigre.

Art. 241. On peut mettre dans le commerce, sous le nom de *vinaigre* ou de *vinaigre de table,* soit le produit de la fermentation acétique de liquides alcooliques, soit le produit de la dilution de l'essence de vinaigre avec de l'eau.

Art. 242. On ne doit mettre dans le commerce, sous le nom de *vinaigre de vin,* que le vinaigre fabriqué exclusivement par fermentation acétique du vin et dilué dans la proportion voulue. La teneur du vinaigre de vin en extrait, déduction faite du sucre, doit être de 8 g au moins par litre et sa teneur en substances minérales de 1 g au moins par litre.

Le vinaigre de vin ne doit pas renfermer plus de 1 pour cent d'alcool en volume.

Le vin rouge destiné à la fabrication du vinaigre peut être décoloré au moyen de noir animal pur.

Art. 243. Les récipients dans lesquels le vinaigre (vinaigre de table ou vinaigre de vin) est détenu ou mis en vente doivent porter une inscription lisible correspondant à leur contenu.

Art. 244. Le vinaigre doit contenir au moins 4 pour cent d'acide acétique. 8 mai 1914.

Art. 245. Le vinaigre ne doit contenir aucun acide libre autre que de l'acide acétique et aucun agent conservateur; il ne doit également contenir ni substances âcres ou empyreumatiques, ni matières colorantes ou composés métalliques nocifs.

Il est permis de colorer le vinaigre au moyen de matières colorantes inoffensives.

Art. 246. Le vinaigre mélangé de substances aromatiques ou d'épices doit porter une désignation correspondant à sa composition, telle, par exemple, que vinaigre à l'estragon.

Il est interdit de mélanger au vinaigre des essences de fruits artificielles, des bouquets artificiels et des spécialités dont la composition est tenue secrète.

Art. 247. Le vinaigre doit être limpide et non altéré; il ne doit pas contenir des anguillules en quantité notable ni des moisissures visibles à l'œil nu.

Art. 248. Les liquides analogues au vinaigre qui renferment, à côté de l'acide acétique, d'autres acides organiques (par exemple, de l'acide citrique), peuvent être désignés comme succédanés du vinaigre, pourvu que leur teneur totale en acides libres, calculée en acide acétique, soit d'au moins 4 pour cent. Pour le reste, ces produits doivent être conformes aux prescriptions des articles 245 à 247.

Art. 249. L'*essence de vinaigre* doit être fabriquée avec de l'acide acétique pur, exempt de substances empyreumatiques; elle doit renfermer au moins 80 pour

8 mai 1914.

cent d'acide acétique et ne contenir aucune des substances étrangères mentionnées au premier alinéa de l'article 245.

Art. 250. Dans le commerce de détail, l'essence de vinaigre ne peut être délivrée qu'en bouteilles graduées, fermées et portant l'inscription distincte et indélébile : „Essence de vinaigre. — Ne doit être employée qu'après dilution !“ en caractères rouges sur fond blanc.

C. Articles de ménage et objets usuels.

XVIII. Matières colorantes pour les denrées alimentaires.

Art. 251. Lorsqu'il est permis de colorer une denrée alimentaire, on ne doit pas se servir pour cette opération de matières colorantes nocives.

Art. 252. Sont considérées comme nuisibles, au sens de l'article 251, les matières colorantes ci-après :

a) toutes les couleurs et matières colorantes qui contiennent de l'antimoine, de l'arsenic, du baryum, du cadmium, du chrome, du cuivre, du mercure, du plomb, de l'urane ou du zinc.

Les conserves de légumes qui ont subi un reverdissage peuvent contenir au maximum 100 mg de cuivre par kilogramme (art. 98, al. 2) ;

b) parmi les matières colorantes d'origine végétale, la berbérine et la gomme-gutte ;

c) parmi les matières colorantes dérivées du goudron de houille, entre autres : l'acide picrique, le dinitrocrésol (succédané du safran, jaune-Victoria), le jaune de Martius (jaune de naphthylamine, jaune de Manchester), l'aurantia (jaune impérial), le

jaune de métanile, l'orangé II (mandarine G extra, tropéoline 000 n° 2), l'aurine, la coralline, la safranine, le bleu de méthylène et le bleu d'éthylène ; les couleurs dérivées du goudron de houille qui pourraient être encore découvertes, et dont la toxicité serait égale à la toxicité de celles qui viennent d'être énumérées, devront être assimilées à ces dernières. 8 mai 1914.

Art. 253. Les matières colorantes destinées à la coloration des denrées alimentaires ne doivent être mises dans le commerce que renfermées dans des récipients ou des emballages portant l'inscription distincte et indélébile „couleurs inoffensives pour denrées alimentaires", ainsi que la raison sociale du fabricant ou du vendeur.

XIX. Ustensiles et vases destinés à la préparation, à la conservation et à la consommation des denrées alimentaires.

Art. 254. Il ne doit entrer ni plomb, ni zinc, ni alliage contenant plus de 10 pour cent de plomb dans la composition de la vaisselle et des ustensiles de cuisine, de tous autres ustensiles et appareils pour la préparation et la consommation des denrées alimentaires et des récipients pour la conservation de ces denrées. Ces objets doivent être également exempts d'arsenic.

Les appareils en métal servant au débit du vin, de la bière et des boissons gazeuses, de même que les parties métalliques des biberons, ne doivent pas, pour autant qu'ils sont destinés à venir en contact avec des aliments, contenir plus de 1 pour cent de plomb.

Art. 255. L'étain employé pour l'étamage des objets mentionnés à l'article 254 ne doit pas contenir plus de 1 pour cent de plomb.

8 mai 1914.

Le galvanisage ne doit pas être appliqué à ces objets, à l'exception des récipients qui sont destinés à contenir des denrées alimentaires sèches non acides.

Art. 256. Les conduites pour l'eau potable, les réservoirs et les conduites pour le trois-six et pour l'alcool destinés à la fabrication des eaux-de-vie et des liqueurs ne doivent pas être construits en plomb ou en fer plombé.

Les réservoirs pour l'eau potable ne doivent être construits ni en plomb, ni en zinc, ni en fer galvanisé.

Art. 257. Les objets désignés à l'article 254 ne doivent pas être soudés du côté intérieur au moyen d'une soudure contenant plus de 10 pour cent de plomb.

Art. 258. Les vases en métal ou en terre, émaillés ou vernissés, qui doivent être employés pour la préparation, pour la conservation ou pour la consommation des aliments, ne doivent pas, lorsqu'on y fait bouillir pendant une demi-heure de l'acide acétique à 4 pour cent, céder à cet acide du plomb ou du zinc.

Art. 259. Pour colorier les ustensiles et les vases qui doivent être employés pour la préparation, pour la conservation ou pour la consommation des aliments, il est interdit d'employer les couleurs mentionnées à l'article 252, à l'exception des matières suivantes :

sulfate de baryum et laques à la baryte exemptes de carbonate de baryum et de composés solubles du baryum ;

oxyde de chrome et cinabre ;

cuivre, zinc et alliages de ces métaux employés comme matières colorantes métalliques.

L'interdiction formulée au premier alinéa du présent article ne s'applique pas aux couleurs qui sont incorporées par fusion au verre ou à l'émail.

Pour la préparation des enduits colorés durables, destinés à être appliqués à l'extérieur des vases en bois, en métal ou en une matière analogue, sont seules interdites les couleurs renfermant de l'arsenic ou du plomb. 8 mai 1914.

Art. 260. La grenaille employée pour le nettoyage des récipients destinés à la conservation des denrées alimentaires, ne doit contenir ni plomb, ni arsenic.

Art. 261. Les meules qui servent à moudre les denrées alimentaires ne doivent pas être recouvertes, sur leur surface triturante, de plomb ou d'un alliage contenant du plomb.

Art. 262. On ne doit pas employer un caoutchouc contenant du plomb ou du zinc pour la fabrication des tétines pour biberons, des bouchons en caoutchouc ou des téterelles. Pour la fabrication des gobelets, des anneaux de caoutchouc pour la fermeture des bouteilles et des flacons de conserves, des tuyaux pour le vin, la bière ou le vinaigre, on ne doit pas employer du caoutchouc contenant du plomb. Ces prescriptions s'appliquent aussi aux succédanés du caoutchouc.

Il est interdit de mettre dans le commerce des biberons munis de tuyaux de caoutchouc.

Art. 263. Les récipients et ustensiles employés pour la fabrication, la détention, la mise en vente et la vente des denrées alimentaires doivent être conformes aux prescriptions des articles 254 à 262.

Lorsque la destination d'un objet exige qu'il soit étamé, l'étamage doit être maintenu en bon état.

Les objets en cuivre ou en laiton non étamés (chaudières, mortiers, plateaux de balances, poids, etc.) doivent être maintenus propres et polis.

8 mai 1914.

XX. Matériel servant à l'emballage des denrées alimentaires.

Art. 264. Les papiers destinés à envelopper directement des denrées alimentaires, ne doivent pas contenir, soit dans leur pâte, soit dans la couleur dont ils sont recouverts, de l'arsenic, du baryum, du plomb, du cadmium ou du mercure, ou un composé de ces métaux, à l'exception de la baryte et du cinabre. Ils ne doivent contenir non plus aucune des matières colorantes organiques mentionnées à l'article 252, litt. *b* et *c*.

Les boîtes ou enveloppes de carton servant à emballer les denrées alimentaires ne doivent contenir ni arsenic, ni plomb, soit dans leur pâte, soit dans la couleur dont elles sont recouvertes.

On ne doit pas employer de la maculature ou des papiers qui déteignent pour envelopper directement le pain, la viande, les pépraration de viande, le fromage et les graisses.

Art. 265. Les feuilles de métal servant à envelopper le chocolat, les articles de confiserie et de pâtisserie, les fruits, le fromage, les rouleaux de potage à la minute, la charcuterie et le tabac à chiquer et à priser, ne doivent pas contenir plus de 1 pour cent de plomb.

Lorsqu'on se sert de feuilles de métal contenant une proportion de plomb plus élevée pour envelopper d'autres denrées alimentaires, on doit placer entre la feuille de métal et la denrée une enveloppe de papier imperméable. Les thés qui sont importés dans un emballage d'origine non conforme à cette prescription doivent, dès que cet emballage a été ouvert, être placés dans un nouvelle emballage répondant aux conditions ci-dessus.

Art. 266. Les capsules de métal servant à fermer les bouteilles et les vases de verre qui contiennent des denrées alimentaires doivent être soigneusement étamées ou nickelées. 8 mai 1914.

Art. 267. On ne doit pas employer, pour fermer les récipients qui renferment des denrées alimentaires, des bouchons déjà usagés, puis remis à neuf.

XXI. Matériaux et tissus servant à la confection des vêtements ; vêtements ; couleurs employées pour la teinture.

Art. 268. Les matériaux et tissus servant à la confection des vêtements, de même que les vêtements eux-mêmes, ne doivent pas renfermer de l'arsenic.

Art. 269. Ces matériaux et tissus ne doivent pas être teints au moyen de couleurs renfermant de l'acide picrique et de la coralline, ou toute autre matière colorante nocive, facilement résorbable.

Ces matières colorantes ne doivent pas se rencontrer non plus dans les préparations tinctoriales employées dans les ménages (pour teindre les vêtements, etc.).

XXII. Cosmétiques.

Art. 270. Les préparations employées pour les soins de la bouche, de la peau et de la chevelure, les teintures pour les cheveux et les fards ne doivent pas contenir de composés de l'arsenic, du plomb ou du mercure.

En outre, les teintures pour les cheveux ne doivent pas contenir des composés organiques nocifs (paraphénylènediamine, etc.).

XXIII. Jouets.

Art. 271. Les couleurs mentionnées à l'article 252 de la présente ordonnance ne doivent pas se rencontrer

8 mai 1914.

dans les jouets, y compris les feuilles et les livres d'images, ainsi que les couleurs et crayons de couleur pour enfants, non plus que dans les coussins et les capotes des voitures d'enfants, sauf les exceptions ci-après :

les matières mentionnées à l'article 259, alinéa 2 ;

les sulfures d'antimoine et de cadmium, lorsqu'ils sont employés pour colorer une masse de caoutchouc ;

les composés de zinc insolubles dans l'eau, employés comme couleurs à l'huile ou comme laques.

L'interdiction formulée au premier alinéa du présent article ne s'applique pas aux couleurs qui sont incorporées par fusion au verre ou à l'émail.

Les couleurs contenant de l'arsenic ou du plomb sont seules prohibées pour l'impression et la lithographie appliquées aux jouets.

Art. 272. Il est interdit d'employer du caoutchouc renfermant du plomb pour la fabrication des jouets. Cette prescription s'applique également aux succédanés du caoutchouc.

Art. 273. Les prescriptions formulées aux articles 254 à 258 (ustensiles de cuisine), 268 et 269 (tissus) et 277 et 279 (objets divers et sifflets) sont applicables par analogie aux jouets qui rentrent dans l'une ou l'autre de ces catégories d'objets.

Les prescriptions de l'article 254 ne sont pas applicables aux soldats de plomb et autres figurines analogues lorsque ces objets ne doivent pas venir en contact direct avec des denrées alimentaires.

XXIV. Couleurs pour la peinture et couleurs-badigeons.

Art. 274. Les encres de Chine et les couleurs, de même que les crayons de couleur, qui ne sont pas des-

tinés à servir de jouets, mais à être employés à l'école et qui ne tombent pas par conséquent sous le coup des dispositions de l'article 271, doivent porter sur chaque pièce ou sur leur enveloppe l'inscription „pour l'école". 8 mai 1914.

Les encres de Chine, les couleurs, les crayons et les craies de couleur pour l'école ne doivent pas renfermer d'arsenic.

Art. 275. Les couleurs à l'eau et à la colle employées pour le badigeonnage des appartements et des objets d'usage domestique, ne doivent pas renfermer d'arsenic.

XXV. Objets divers.

Art. 276. Les bougies, entre autres les bougies pour arbres de Noël, ne doivent pas être colorées au moyen de couleurs renfermant de l'antimoine, de l'arsenic, du mercure ou du plomb, sous quelque forme que ce soit.

Art. 277. Les sifflets en métal tombent sous le coup des dispositions de l'article 254.

Art. 278. L'étain employé pour l'étamage ne doit pas contenir plus de 1 pour cent de plomb.

Art. 279. Les matières employées pour la confection des rideaux, des meubles et des tapis, les stores, les papiers peints, les masques, les bougies, les faux-cols et autres articles de toilette en papier, les doublures en cuir, les abat-jour, les feuilles, fleurs et fruits artificiels, les articles de bureau, les papiers et les objets en papier ne doivent pas contenir d'arsenic.

Art. 280. Le peroxyde de sodium et les peroxydes doués d'une action analogue à la sienne ne doivent être mis dans le commerce comme „lessive" que mélangés à une matière indifférente. La proportion de cette matière indifférente doit être telle qu'il ne se produise

8 mai 1914.

pas au contact de l'eau de projections dangereuses et qu'à l'usage courant ces produits n'exercent pas d'action caustique sur la peau.

XXVI. Pétrole.

Art. 281. Le *pétrole* employé pour l'éclairage, la cuisine et le chauffage doit avoir un point d'inflammation d'au moins 23 degrés C., déterminé au moyen de l'appareil d'Abel, et ramené à 760 millimètres de pression barométrique.

On ne doit mettre dans le commerce, sous le nom de *pétrole de sûreté,* qu'un pétrole dont le point d'inflammation, déterminé par la même méthode, ne soit pas inférieur à 38 degrés C.

Art. 282. Les deux sortes de pétrole mentionnées à l'article 281 doivent être mises dans le commerce sous les dénominations indiquées audit article et désignées comme telles dans les annonces, les factures et les lettres de voiture.

Les tonneaux doivent, suivant la sorte de pétrole qu'ils contiennent, porter en caractères nets et indélébiles l'inscription „pétrole“ ou „pétrole de sûreté“.

D. Dispositions pénales et dispositions finales.

XXVII. Dispositions pénales.

Art. 283. Les contraventions aux dispositions de la présente ordonnance seront punies conformément aux dispositions pénales de la loi fédérale sur le commerce des denrées alimentaires du 8 décembre 1905.

XXVIII. Dispositions finales et dispositions transitoires.

8 mai 1914.

Art. 284. Les ordonnances cantonales d'exécution doivent être sanctionnées par le Conseil fédéral.

Les dispositions des lois et ordonnances cantonales qui dépassent la portée de la présente ordonnance ne sont applicables que si elles sont expressément réservées par celle-ci.

Art. 285. La présente ordonnance entrera en vigueur le 1er juillet 1914.

Sont et demeurent abrogées, à partir de cette date, les dispositions des lois et ordonnances fédérales et cantonales qui sont en contradiction avec celles de la présente ordonnance, plus particulièrement l'ordonnance du Conseil fédéral du 29 janvier 1909 sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels.

Art. 286. Pour les marchandises qui se trouveront déjà dans le commerce au moment de l'entrée en vigueur de la présente ordonnance, les prescriptions actuelles resteront applicables pendant 12 mois.

Pour l'application de la prescription formulée à l'alinéa 3 de l'article 3 de la présente ordonnance, il est accordé aux intéressés un délai qui expirera à la fin de l'année 1915.

Berne, le 8 mai 1914.

Au nom du Conseil fédéral suisse :

Le président de la Confédération,

Hoffmann.

Le chancelier de la Confédération,

Schatzmann.