

(N° 6.)

Chambre des Représentants.

SÉANCE DU 10 JUILLET 1890.

FALSIFICATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES (1).

RAPPORT

SUPPLÉMENTAIRE FAIT, AU NOM DE LA SECTION CENTRALE (2), PAR M. DE MERODE.

MESSIEURS,

Votre section centrale a examiné le 13 mai les amendements déposés par MM. Woeste et Simons au projet de loi concernant la falsification des denrées alimentaires.

Voici son avis :

A. — *Amendements I, II et III de M. Woeste.*

I. — Le n° 1 : « mais seulement en vue, etc. » a pour but de mieux accentuer par un texte la pensée exprimée par notre rapporteur, à savoir que la réglementation et la surveillance du commerce des denrées alimentaires est nettement et strictement limitée à ce qui est nécessaire en vue d'assurer la santé publique et l'honnêteté des transactions, et que l'inspection de leur fabrication ne peut être destinée qu'à sauvegarder la santé publique. (Page 13, alinéa 6 du rapport.)

(1) Projet de loi, n° 63 (session de 1888-1889).

Il conviendrait de libeller l'intitulé comme suit :

» Falsification des denrées alimentaires, des médicaments et des substances médicamenteuses. »

L'article 4 du projet de loi justifie ce changement.

Rapport de M. de Merode, n° 270 (session de 1888-1889).

Amendement de M. Woeste, n° 156

Amendement de M. Simons, n° 167

} (session de 1889-1890).

(2) La section centrale, présidée par M. VAN WANBEKE, était composée de MM. NERINX, VAN CLEEMPUTTE, DE SMET DE NAEYER, AMÉDÉE VISART et DE MERODE.

Cette idée ressortait aussi de la réponse donnée par le Gouvernement à la question de la section centrale :

« Qu'entend-on par réglementer la fabrication, la préparation et le commerce des denrées alimentaires? »

« Comment s'exerceront cette réglementation et cette surveillance? »

La section centrale a donc adopté cet amendement, mais, pour ne pas rendre moins claire l'opposition entre le texte du § 1 et celui du § 2 de l'article 1, elle propose en même temps de libeller le § 2 comme suit :

« Il pourra également, *mais uniquement* dans l'intérêt de la santé publique, etc. »

Le § 1 parle de l'*inspection* et la *réglementation* du commerce; celles-ci pouvant se faire *tant* dans l'intérêt de l'hygiène *que* dans celui de l'honnêteté des transactions;

Le § 2 concerne la *surveillance* de la *fabrication* et l'*interdiction* d'employer certains ustensiles et objets dangereux; celles-ci ne pourront avoir lieu *que* dans l'intérêt de la santé publique.

II. — Le n° II, aussi, est conforme à la manière de voir de votre section centrale, dont le rapport, page 10, 1^{er} alinéa, contient la phrase suivante :

« Il s'agit donc seulement de donner un adjuvant aux communes, d'aider celles qui sont de bonne volonté, de leur procurer un soutien précieux, de leur fournir un personnel plus nombreux.

» Quant à celles qui se montrent indifférentes, cette indifférence pouvant tourner au grand détriment des consommateurs, il nous paraît du devoir de l'État de suppléer soit à leur inertie, soit à l'impossibilité matérielle dans laquelle elles se trouvent d'organiser un bon service d'inspection. L'intérêt général l'exige. »

Le Gouvernement, de son côté, disait, dans son Exposé des motifs, page 6, 1^{er} alinéa :

« En un mot, l'action du Gouvernement doit venir s'ajouter à celle des communes : l'intérêt général l'appelle et la justifie. »

Il n'en est pas moins vrai que cet amendement doit, de l'avis de votre section centrale, être modifié, pour ne pas nuire à la clarté de la loi.

Votre section centrale propose de dire :

« Il n'est en rien préjudicié par les dispositions qui précèdent aux droits »
 » que les lois en vigueur confèrent aux autorités communales en vue de »
 » s'assurer de la fidélité du débit des denrées alimentaires et de leur salu- »
 » bilité, ainsi que de réprimer les infractions aux règlements portés en ces »
 » matières par lesdites autorités.

» Les ordonnances de ces dernières ne seront en rien contraires aux règlements d'administration générale. »

III. — L'amendement n° III de M. Woeste comporte deux innovations :

a. D'abord il étend aux échevins un pouvoir de police réservé uniquement aux bourgmestres et à leurs délégués. (Art. 90 de la loi communale coordonnée.)

La section centrale ne croit pas qu'il y ait lieu de s'écarter ici des principes généraux.

Il est vrai qu'il est fait exception à ceux-ci par l'arrêté royal du 29 janvier 1863, article 14, concernant les établissements dangereux, insalubres et incommodes.

Mais voici une observation fort juste de M. Montigny, dans son commentaire sur la matière :

« L'article 14 de l'arrêté royal confère cette surveillance au *collège des bourgmestre et échevins*. Sous ce rapport l'arrêté est entaché d'illégalité, puisque c'est le bourgmestre, ou l'échevin qu'il délègue à cet effet, qui, en vertu de l'article 90 de la loi communale modifiée par la loi du 30 juin 1842, exerce la police.

» Or, la surveillance des usines est essentiellement un acte de police qu'aucun texte spécial n'a placé dans les attributions du collège.

» La loi du 30 juin 1842, qui a conféré au bourgmestre l'exécution des lois et règlements de police, n'a pas enlevé au collège échevinal les attributions de police qui, pour certains objets, lui étaient conférées par des textes spéciaux de loi, par exemple, la police des théâtres, des maisons de débauche, etc., mais pareille exception n'est consacrée par aucun texte de loi pour la matière qui nous occupe. »

La section centrale propose donc de dire : « Le bourgmestre et les agents du Gouvernement » ;

b. M. Woeste propose, en second lieu, dans son amendement n^o II, d'ajouter au texte du Gouvernement les mots « s'il y a lieu ».

Il a paru à la section centrale que ceux-ci étaient inutiles.

La loi du 5 mai 1888 sur l'*inspection des établissements dangereux et insalubres* ne contient pas cette restriction (1).

Il en est de même de la loi du 13 décembre 1889 sur le travail des femmes et des enfants (2).

(1) ARTICLE PREMIER. — Les délégués du Gouvernement chargés de l'inspection des établissements dangereux, insalubres ou incommodes, de même que les fonctionnaires chargés de la visite des machines et chaudières à vapeur, ont la libre entrée des fabriques, usines, ateliers dépôts et locaux divers soumis à leur surveillance.

Ils constatent les infractions aux lois et arrêtés sur la matière, chacun en ce qui les concerne, par des procès-verbaux faisant foi jusqu'à preuve contraire.

Ces procès-verbaux sont dressés, autant que possible, séance tenante.

Une copie en sera remise au contrevenant dans les vingt-quatre heures, au plus tard, de la constatation de l'infraction. Une autre copie en sera transmise au procureur du Roi.

(Loi du 5 mai 1888.)

(2) ART. 12. — Des fonctionnaires désignés par le Gouvernement surveillent l'exécution de la présente loi.

Leurs attributions seront déterminées par arrêté royal.

ART. 15. — Les fonctionnaires désignés en vertu de l'article précédent ont la libre entrée des établissements désignés à l'article 1^{er}.

(Loi du 13 décembre 1889.)

Il est d'ailleurs certain qu'il ne s'agit pas d'établir dans les communes des fonctionnaires agissant en tout et toujours parallèlement à l'autorité communale.

Mais l'État doit pouvoir suppléer à l'insuffisance d'un service communal en cette matière, et organiser à cette fin une haute surveillance exercée par un nombre restreint de fonctionnaires, sinon la loi entière demeure lettre morte, et l'on retombe dans le système actuel dont les mauvais effets ne sont ni contestés, ni contestables.

Or, qui sera juge du point de savoir s'il y a lieu à intervention de l'État ? Ce sera évidemment le Gouvernement lui-même par l'intermédiaire de ses fonctionnaires.

L'amendement a donc paru à la section centrale n'avoir aucune portée pratique. Au surplus et pour avoir tout apaisement sur ce point, celle-ci a posé au Gouvernement la question suivante, reproduite dans la lettre ci-après :

« Comment le Gouvernement entend-il régler le fonctionnement et les attributions des agents à désigner en vertu de l'article 2 ? »

B. — *Amendement IV de M. Woeste et amendements de M. Simons.*

En ce qui concerne le 4^o des amendements de M. Woeste ainsi que les amendements de M. Simons, la section centrale fait connaître son avis sur les différents points dont ils traitent sous les paragraphes II et III de la lettre qu'elle a eu l'honneur d'adresser au Gouvernement, et dont voici la teneur :

« MONSIEUR LE MINISTRE,

» La section centrale chargée de l'examen du projet de loi concernant la *falsification des denrées alimentaires* s'est réunie mardi dernier, 13 mai, à l'effet d'examiner les amendements déposés par MM. Woeste et Simons, en séances des 18 avril et 2 mai, au projet précité.

» La section centrale a décidé de poser, à leur propos, au Gouvernement, les questions suivantes :

» I. — Comment le Gouvernement entend-il régler le fonctionnement et les attributions des agents à désigner en vertu de l'article 2 ?

» II. — Le Gouvernement se rallie-t-il au 4^o des amendements de M. Woeste supprimant le mot *nuisibles*, que le Gouvernement et la section centrale voulaient insérer dans le texte de l'article 561 du C. P. ?

» La section centrale approuvait, jusqu'ici, sans restriction, cette modification de l'article susdit, mais l'honorable M. Woeste lui ayant fait observer l'élasticité extrême du mot *nuisibles*, elle a cru devoir demander tout au moins au Gouvernement de s'expliquer davantage encore sur ce qu'il entend par l'interdiction des substances alimentaires *nuisibles*.

» Il est certain, par exemple, que les fruits verts, cités par le Gouvernement dans son Exposé des motifs, page 18, alinéa 3, ne sont pas nuisibles par eux-mêmes.

» En effet, ils peuvent servir à des conserves que l'on ne peut même point confectionner avec des fruits arrivés à maturité.

» Il en est de même de bien d'autres denrées. Citons, au hasard, le café. Aux yeux de nombreux médecins, principalement des homœopathes, cette boisson est un poison, quel que soit l'organisme du consommateur.

» La section centrale penche cependant à maintenir le mot *nuisibles* à l'article 5 du projet.

» Comment, en supprimant ce mot, arrivera-t-on en effet à punir, par exemple, la vente de certains alcools pernicieux qui ne sont pourtant ni gâtés, ni corrompus, ni falsifiés, ni contrefaits, ni de nature à donner la mort ou altérer gravement la santé, du moins à dose minime, et que nos populations ouvrières consomment quotidiennement ?

» Il est donc nécessaire de bien s'entendre sur la portée de ce mot *nuisibles*.

» III. — Quant aux amendements de M. Simons, voici ce qu'en pense la section centrale.

» 1. Littéras *C* et *D*. Fidèle à son avis, développé page 17 du rapport de ses discussions, la section centrale trouve qu'il faut un texte de loi pour établir l'existence d'une taxe d'expertise des bêtes destinées à l'abatage et pour abolir les droits de double estampille.

» Mais elle s'attendait à voir ce texte déposé par le Gouvernement.

» 2. En ce qui concerne les littéras *A* et *B* des amendements de M. Simons, la section pense que les détails dont ils s'occupent doivent être réglés par arrêté royal, sous peine de s'écarter de l'esprit général de tout le projet de loi.

» La section centrale demande donc au Gouvernement :

» a) S'il a préparé un texte relatif à la taxe d'expertise et à l'abolition du droit de double estampille;

» b) S'il a élaboré un règlement général sur l'inspection des viandes.

» Telles sont, Monsieur le Ministre, les questions qu'en qualité de rapporteur de la section centrale j'ai l'honneur de soumettre à votre examen.

» Veuillez, je vous prie, Monsieur le Ministre, agréer l'expression de ma haute considération.

MERODE, P^{co} DE RUBEMPRÉ.

Bruxelles, le 30 juin 1890.

A Monsieur le Rapporteur de la section centrale chargée d'examiner le projet de loi relatif à la falsification des denrées alimentaires.

MONSIEUR LE RAPPORTEUR,

J'ai l'honneur de répondre aux questions que vous avez bien voulu m'adresser, par lettre du 22 mai dernier, au nom de la section centrale chargée de l'examen du projet de loi relatif à la falsification des denrées

alimentaires, et qui s'est réunie pour donner son avis sur les amendements présentés à ce projet par MM. Woeste et Simons.

I. — Comment le Gouvernement entend-il régler le fonctionnement et les attributions des agents à désigner en vertu de l'article 2 du projet de loi ?

La réponse à cette question se trouve déjà succinctement formulée dans le commentaire de l'article 2 du projet de loi, à la page 15 de l'Exposé des motifs.

L'organisation du service de surveillance sera fort simple.

Le Gouvernement n'a nullement l'intention d'établir un vaste système d'inspection absorbante et exclusive.

L'inspection de la salubrité des denrées alimentaires destinées à la vente reste un objet de police confié à la vigilance et à l'autorité des administrations communales.

Les officiers de police judiciaire ordinaire, y compris les bourgmestres et les commissaires de police, ont mission de rechercher et de constater les infractions aux lois spéciales, au même titre que les infractions aux lois générales.

Le bourgmestre est chargé de l'exécution des lois et arrêtés de l'administration générale comme officier de police administrative.

Il est spécialement chargé de l'exécution des lois et règlements de police (loi du 30 décembre 1887, modifiant la loi communale, art. 18).

Il n'est pas question de toucher à ces principes fondamentaux de notre législation.

Des arrêtés royaux pourront réglementer le commerce des denrées alimentaires en vue de prévenir les falsifications ou d'en faciliter la répression, mais les conseils communaux conserveront le même pouvoir dans les limites tracées par l'article 78 de la loi communale.

Des agents désignés par le Gouvernement auront qualité pour surveiller l'exécution de la loi et des règlements sur la falsification, mais le bourgmestre ou les délégués de la commune continueront à veiller à la salubrité locale et ils auront à s'occuper, concurremment avec les premiers, de l'application des règlements généraux, comme ils sont chargés de l'exécution des ordonnances de police communale.

Les délégués du Gouvernement dont l'intervention est autorisée par le projet de loi sont uniquement appelés à faciliter la tâche de la police judiciaire ordinaire. Ils suppléeront à l'inaction de la police locale, non pas tant dans les grands centres, dans les communes importantes qui peuvent et qui doivent avoir des services de surveillance bien organisés, mais principalement dans les communes rurales qui ne disposent ni des ressources, ni du personnel nécessaires pour établir et exercer une inspection sérieuse du commerce des denrées alimentaires.

Rien, ni dans le texte du projet de loi, ni dans son Exposé des motifs n'autorise les craintes de ceux qui redoutent qu'il puisse en être autrement, et la section centrale a pleinement confirmé d'ailleurs cette manière de voir

lorsque, dans la partie de votre rapport relative aux écueils à éviter dans la réforme projetée, elle déclare qu'il ne s'agit pas d'établir un service d'inspection qui enlèverait aux communes leur droit de vérifier la bonne qualité des denrées et la fidélité dans les transactions, mais seulement d'aider celles qui sont de bonne volonté et de remédier à l'inertie ou à l'incapacité de celles qui se montrent indifférentes.

Le fonctionnement de l'inspection comprendra deux opérations principales : 1^o la visite des magasins ou des lieux de fabrication, avec ou sans prélèvement d'échantillons suspects ; 2^o la remise des échantillons achetés ou saisis à un laboratoire d'analyses.

Pour faire la visite, il ne sera pas nécessaire d'organiser un rouage nouveau. Les membres des Commissions médicales provinciales ou certains de leurs correspondants spécialement désignés à cet effet, seront chargés de cette mission qu'ils rempliront, au besoin, avec le concours de la police locale.

D'autres agents dépendant du Gouvernement, tels que les employés des douanes et des accises, les inspecteurs mêmes de l'Administration centrale de l'hygiène, qui ont dans leurs attributions la surveillance des fabriques, les employés attachés aux laboratoires officiels d'analyses, pourront être appelés à participer, dans une certaine mesure, à cette inspection.

L'arbitraire n'est pas à craindre de leur part. Le droit qui leur sera attribué de dresser des procès-verbaux est limité à des constatations matérielles. Ils verront si les prescriptions réglementaires sont observées, par exemple, si les récipients dans lesquels la margarine est mise en vente portent le mot : *margarine*, en caractères distincts. Lorsqu'il y aura lieu de prélever un échantillon, soit parce que des instructions leur auront été données dans ce sens à l'égard d'une catégorie déterminée de marchandises, soit parce que dans une visite faite à l'improviste une denrée leur paraîtra suspecte, les inspecteurs procéderont à cette formalité avec toutes les précautions nécessaires pour garantir l'identité de la chose saisie. Le mode de prise d'échantillons recommandé à la page 26 du rapport de la section centrale sera employé aussi souvent qu'on le pourra.

Une fois l'échantillon livré au laboratoire, d'ordinaire le rôle de l'inspecteur sera terminé. Les résultats de l'expertise seront, s'il y a lieu, envoyés au parquet et le juge trouvera dans l'accomplissement de ces formalités de police, de même que dans les instructions données par le Gouvernement au sujet de la composition normale des denrées, ainsi que de leurs altérations les plus fréquentes, les garanties voulues d'une décision prise en connaissance de cause.

En ce qui concerne la visite des locaux mêmes où se fait la fabrication ou a préparation des denrées destinées à la vente, le projet de loi, tel que j'ai proposé de l'amender en dernier lieu, la subordonne à l'intérêt de la salubrité publique, de telle manière qu'un inspecteur ne pourra pénétrer dans une fabrique s'il n'a pas en vue de prévenir des opérations nuisibles à la santé et s'il n'a d'autre but que de constater des mélanges même frauduleux sans être nuisibles.

Une autre restriction à ce droit de visite résulte du 2^e alinéa de l'article 2

du projet, qui n'autorise les inspections dans les lieux de fabrication, non ouverts au public, qu'après le lever et avant le coucher du soleil.

Il est vrai que la majorité de la section centrale propose de supprimer les mots : « après le lever et avant le coucher du soleil ». C'est là un point que la Chambre décidera. Cette proposition s'est sans doute produite eu égard à ce que deux lois récentes, celle du 5 mai 1888, relative à l'inspection des établissements dangereux ou insalubres, et celle du 13 décembre 1889, concernant le travail des femmes et des enfants dans l'industrie, ont déjà admis le droit de visite « à toute heure, en tout temps », et qu'un correctif à ce pouvoir étendu est apporté par la proposition de la section centrale d'obliger le Gouvernement à faire périodiquement un rapport aux Chambres sur l'exécution de la loi.

Quant à l'organisation du service des laboratoires d'analyses, je n'ajouterai rien à ce qui en a été dit à la page 15 de l'Exposé des motifs.

Je tiens à la disposition de la section centrale les avis très intéressants que j'ai reçus du Conseil supérieur d'hygiène, des Commissions médicales et d'ailleurs sur l'organisation projetée, qui obtient l'approbation générale.

Dans l'esprit du projet de loi, les commerçants en denrées alimentaires, *en général*, ne seront pas tenus de faire vérifier, analyser ou expertiser leurs produits avant la vente. Mais, par mesure exceptionnelle, il paraît indispensable de subordonner le commerce des viandes à l'expertise préalable, à raison de l'intérêt spécial qui s'attache à la vérification de ces denrées et de la nécessité de procéder à cette vérification, autant que possible, au moment même de l'abatage. Il y aura donc, quant au commerce des viandes de boucherie, un service spécial d'inspection. Je parlerai plus loin de ce service, qui sera confié aux médecins vétérinaires et subsidiairement à d'autres personnes dont la compétence sera reconnue suffisante. Je me borne à le mentionner ici pour donner une réponse complète à la première question posée par la section centrale.

II. — Le Gouvernement se rallie-t-il au 4^o des amendements de M. Woeste, supprimant le mot *nuisibles* que le projet de loi, d'accord avec le rapport de la section centrale, avait proposé d'ajouter au texte de l'article 561 du Code pénal?

Le Gouvernement maintient sa proposition, parce qu'elle a pour objet de combler une lacune que les commentateurs du Code pénal sont d'accord pour signaler et que M. Crahay, dans son *Traité des contraventions de police*, nous paraît avoir parfaitement démontrée au point de vue juridique.

Les articles 454 et suivants du Code pénal défendent les mélanges frauduleux à l'aide de matières *de nature à donner la mort ou à altérer gravement la santé*.

L'article 561, n° 2, défend la vente de substances *gâtées ou corrompues*.

Mais il se peut que des substances alimentaires soient insalubres, sans l'être au point d'*altérer gravement* la santé, sans être mélangées ou falsifiées, sans être ni gâtées, ni corrompues, par exemple, les alcools mal rectifiés, les farines provenant de grains mal nettoyés, le lait, le beurre ou le fromage provenant de vaches atteintes de certaines maladies, les fruits non encore parvenus à

maturité, les viandes provenant de bêtes atteintes de maladies déterminées ou de bêtes mal abattues, certaines viandes provenant de bêtes trop jeunes ou de bêtes trop vieilles ou épuisées, en un mot les denrées qui, sans être mélangées à des substances vénéneuses, sont par elles-mêmes nuisibles à la santé à cause de leur formation ou de leur préparation défectueuse.

Le Code pénal punit la vente des aliments gâtés ou corrompus *parce qu'ils sont de nature à nuire*. Pourquoi ne punirait-il pas ceux qui vendent des aliments *nuisibles*, tout en n'étant ni gâtés, ni corrompus?

On objecte que le mot *nuisible* est trop vague, qu'il est d'une élasticité extrême et que sa portée devrait être définie dans la loi; que les fruits verts, cités dans l'Exposé des motifs comme un exemple d'aliments nuisibles, ne sont pas nuisibles par eux-mêmes, puisqu'ils peuvent servir à faire d'excellentes conserves, que l'on ne pourrait même pas confectionner avec des fruits mûrs.

Cette objection n'a de valeur sérieuse ni en droit, ni en fait, quand on envisage le but de la loi.

Nuisible veut dire ici malsain, insalubre, de nature à nuire à l'alimentation.

Lorsqu'il est établi qu'une denrée avariée ne doit pas servir à l'alimentation, la condition essentielle, l'élément moral de l'infraction fait défaut; il n'y a pas d'infraction.

De même, si une marchandise est destinée à l'alimentation dans des conditions telles qu'elle ne *puisse nuire* à ceux qui la consommeront, le vendeur ne commettra aucune contravention, bien qu'elle soit de nature à nuire à celui qui en ferait l'ingestion dans l'état où elle lui a été livrée. C'est donc une question de fait. Le prévenu aura à prouver l'exception et, partant, la cause de justification qu'il invoque, ce qui sera facile et sera même le plus souvent établi *de plano* par la profession de l'acheteur, par sa situation, ou par d'autres circonstances.

« Il va de soi, ont dit Cloes et Bonjean, que le juge, appelé à apprécier si les fruits exposés en vente sont nuisibles ou non, doit aussi examiner s'ils sont destinés à être vendus en détail ou à être vendus, au contraire, en assez grande quantité pour être, par exemple, convertis en conserves.

» On sait, en effet, que des fruits verts, mis dans de l'eau-de-vie ou placés dans des bocaux d'une manière quelconque, sont l'objet d'un trafic important....., que des grosses noix vertes qu'on peut peler assez légèrement sans en découvrir le blanc et beaucoup d'autres fruits non mûrs, peuvent devenir d'excellents fruits confits.

» Il nous paraît donc que le but de la vente ou de l'exposition en vente doit, de même que l'usage que l'acheteur est présumé faire, être pris en considération. »

D'ailleurs, dans la plupart des législations étrangères concernant le commerce des denrées alimentaires, on trouve des dispositions formulées dans des termes analogues. (Voir l'annexe n° V du projet de loi, pages 54 et suivantes.)

La loi allemande du 14 mai 1879 défend la vente d'objets *pouvant nuire à la santé*.

La loi anglaise de 1875 vise les produits *malsains*.

Les ordonnances autrichiennes défendent le débit de denrées *nuisibles*.

La loi hongroise de 1876 emploie également le mot *nuisible*.

La loi italienne de 1865 place sous la surveillance des syndics les aliments et boissons altérés ou corrompus *ou dans des conditions telles qu'ils peuvent être nuisibles*.

La loi portugaise de 1886 atteint la mise en vente des objets dont l'usage serait nécessairement *nuisible à la santé*.

Les lois suédoises de 1874 et de 1876 autorisent certaines commissions de salubrité à interdire la vente de fruits ou d'aliments que les médecins déclareront *nuisibles à la santé*.

La loi norvégienne de 1874 frappe la vente d'aliments *malsains*, et la loi du canton de Valais du 21 novembre 1882 s'occupe des denrées falsifiées *ou malsaines*.

Et spécialement quant aux fruits verts, l'exemple des législations étrangères est tout aussi concluant.

Le règlement italien du 6 septembre 1874 considère comme insalubres :
1° les fruits gâtés *ou n'étant pas mûrs*. . .

La loi hongroise de 1876 interdit la vente *des fruits malsains*.

Le règlement du canton de Valais du 16 mai 1883 interdit la vente des fruits *dont l'état de maturité laisse à désirer sous le rapport hygiénique*.

La loi suédoise du 25 septembre 1874 permet au Comité de salubrité publique de défendre, lors d'épidémie ou dans toute autre circonstance, la vente des *fruits verts*, et une autre loi de 1876 reproduit cette disposition.

La loi serbe du 50 mars 1881 ordonne aux préposés *ad hoc* de défendre la vente *des fruits qui ne sont pas mûrs*.

Il résulte de ce qui précède, Monsieur le Rapporteur, que loin d'être une innovation législative, la modification proposée à l'article 561, 2°, du Code pénal n'est que la reproduction d'un texte qui se trouve consacré dans les législations des autres pays, qui existait dans l'ancien Code pénal de brumaire an IV, et qu'un assez grand nombre de règlements communaux avaient d'ailleurs déjà adopté pour combler la lacune du Code (voir la liste ci-jointe).

Il est vrai que cette lacune pourra disparaître en fait par suite des règlements que le Gouvernement est autorisé à faire; mais, puisque le projet de loi corrige et complète les dispositions générales du Code pénal relatives à la répression des falsifications, il serait irrationnel de ne faire qu'à moitié ce travail de révision.

III. — Le Gouvernement a-t-il préparé un amendement concernant l'expertise des viandes et l'abolition des droits de double estampille?

A-t-il élaboré un règlement général sur l'inspection des viandes?

Aux yeux du Gouvernement, il est nécessaire d'organiser un service d'inspection des viandes de boucherie qui soit commun à tout le pays et qui ait pour objet l'expertise de ces denrées, avant la mise en vente, soit au moment de l'abatage, si cette opération s'exécute dans le pays, soit lors de l'introduction en Belgique, s'il s'agit de viandes provenant de l'étranger.

Pour permettre ce service d'inspection, le projet de loi ne devrait pas être

amendé, car il autorise le Gouvernement « à réglementer et à surveiller le commerce des denrées alimentaires quelconques et même à en surveiller la fabrication ou la préparation », ce qui implique évidemment le droit d'obliger les bouchers à ne vendre que des viandes qui ont été soumises à une expertise; mais, pour que cette expertise puisse, comme la plupart le jugent convenable, s'effectuer aux frais des intéressés, c'est-à-dire des vendeurs, il faut qu'une disposition expresse de la loi autorise le Gouvernement à l'organiser dans ces conditions.

J'admets donc en principe l'amendement qui a été présenté par M. Simons concernant ce point, à la séance du 2 mai dernier, mais je pense qu'il pourrait être formulé en termes plus simples et plus généraux et j'ai l'honneur de proposer la rédaction suivante :

« En ce qui concerne spécialement les viandes de boucherie, elles ne pourront être débitées ni exposées en vente que si elles ont été reconnues propres à l'alimentation à la suite d'une expertise.

A cet effet, il pourra être prélevé, à charge des intéressés, un droit qui n'excédera pas le coût des frais d'inspection et dont le taux sera déterminé soit par le Gouvernement, soit par le Conseil communal moyennant l'approbation du Roi.

Tous autres droits d'expertise sur les viandes de boucherie, spécialement le droit de double estampille, seront interdits à partir de la date qui sera fixée par arrêté royal. »

L'amendement ainsi rédigé serait placé à la suite de l'article 1^{er} du projet de loi.

Prélèvement d'une taxe d'expertise, soit lors de l'abatage, soit à la frontière;

Taxe modérée, répondant exactement au service rendu ;

Suppression des taxes existantes et défense d'en établir d'autres que celles qui sont autorisées pour l'abattoir et pour l'expertise ;

Défense d'établir une nouvelle taxe lors du colportage des viandes d'une commune dans une autre, alors même qu'il y aurait seconde ou troisième expertise ;

Soin de régler les tarifs pour la perception de la taxe laissé aux communes et donné au Gouvernement à défaut de la commune :

Ces divers points sont compris dans les termes de l'amendement.

M. Simons propose de préciser que l'expertise aura lieu « lors de l'abatage et après inspection des viscères. »

J'estime que ces détails doivent être réglés par l'arrêté royal. L'inspection pourrait être jugée devoir se faire aussi avant l'abatage et elle ne doit pas être limitée par la loi au seul examen « des viscères. »

Quant au mode de désignation des experts, il est inutile également de s'en occuper dans le texte même de la loi, comme le fait M. Simons. Le Gouvernement a toute compétence à cet égard.

Je propose de charger le Gouvernement de fixer l'époque à laquelle les taxes d'expertise actuellement existantes seront supprimées, parce que la loi

du 31 juillet 1889, qui a ordonné la révision des règlements communaux sur les droits d'*abattoir* a soumis cette révision à l'approbation du Roi et que, aux termes de la circulaire du Ministre de l'Intérieur du 15 décembre 1889, les taxes d'*abattoir* pouvant comprendre les frais de l'expertise qui est faite à l'*abattoir* même, il est indispensable de combiner l'approbation des taxes d'*abattoir* avec celle des droits d'*expertise*.

En d'autres termes, la taxe d'*expertise* ne pourra pas être perçue sur les viandes provenant de bêtes abattues dans les abattoirs communaux, sinon, il y aurait double emploi, double taxe; elle ne pourra l'être que sur les viandes provenant de bêtes abattues ailleurs que dans les abattoirs communaux.

Le droit d'*expertise* proprement dit sera minime, surtout dans les communes qui possèdent un abattoir ou une tuerie publique.

Les taxes ne seront donc pas fixées à un taux uniforme, et c'est pour ce motif, entre autres, que les communes reçoivent le droit d'en régler le tarif, sous réserve, toutefois, de l'approbation royale.

Mon Département a élaboré un avant-projet de règlement complet sur le commerce des viandes. Je crois utile de l'annexer à cette réponse et je me réfère aux dispositions qu'il renferme, ainsi qu'aux notes explicatives qui sont fournies à l'appui, pour le commentaire plus développé de l'amendement proposé par le Gouvernement (Annexe n° 1).

J'espère avoir suffisamment répondu, Monsieur le Rapporteur, aux diverses questions que vous avez bien voulu me poser au nom de la section centrale.

J'ai eu l'honneur de vous annoncer l'envoi de nouveaux avant-projets de règlements qui, joints à ceux relatifs au commerce du beurre et à celui des viandes, permettraient à la Chambre d'apprécier l'application que le Gouvernement compte faire de la loi nouvelle. J'ai l'honneur de les annexer également à la présente lettre (Annexes n°s II et III). L'un est relatif à l'emploi des matières colorantes dans la fabrication des denrées alimentaires destinées à la vente. L'autre concerne l'emploi d'ustensiles et objets dangereux pour la préparation, la conservation, l'emballage ou le débit de ces denrées.

Je tiens à répéter ici que ces projets sont tout à fait provisoires, qu'ils ne seront adoptés qu'après un dernier examen aussi approfondi que possible et qu'ils ne sont produits, en ce moment, qu'à titre de renseignements.

Dans votre rapport du 23 juillet dernier, vous émettez l'avis que les règlements à porter sur le commerce des diverses denrées doivent :

a. Énoncer le type de l'objet dont ils s'occupent, en donner une définition, en indiquer les éléments constitutifs ou la composition normale, dont il ne sera pas permis de s'écarter sans l'énoncer de façon à en avertir le public;

b. Indiquer les substances nuisibles ou dangereuses qu'il est particulièrement défendu d'introduire, soit directement, soit indirectement, dans la marchandise définie;

c. Indiquer aussi, d'après la nature de la denrée, les caractères qui la feraient considérer comme altérée, gâtée ou nuisible;

d. Éventuellement subordonner le commerce de l'objet en question, suivant sa nature, son origine ou sa qualité, à des conditions spéciales d'étique-

tage, de forme, de dénomination, etc., et énoncer les conditions spéciales de la prise d'échantillons.

Dans cet ordre d'idées, j'ai cru utile de faire dresser, par un inspecteur de mon Département, un *tableau* analytique des dispositions légales et réglementaires les plus importantes, prises à l'étranger, en ce qui concerne les principales denrées alimentaires, ainsi que des données fournies par les chimistes et hygiénistes des divers pays au sujet de la composition normale de ces denrées comme aussi au sujet de leurs falsifications et altérations les plus fréquentes (Annexe n° IV).

L'ordonnance de ce tableau est conforme au programme formulé par la section centrale. Une colonne spéciale est consacrée à chacun des objets ci-dessous :

A. — Désignation des denrées ;

B. — Définition de la denrée type dont il est défendu de s'écarter sans donner au produit une autre dénomination :

1° Origine, matières premières, mode de préparation ;

2° Nature ou composition normale; principes constituants particulièrement caractéristiques par leurs propriétés spéciales ou par leurs proportions; désignation, minima, moyennes, maxima;

C. — Énumération de substances dont l'addition (ou la soustraction) frauduleuse constitue une *falsification* et dont la substitution totale aux éléments normaux constitue une *contrefaçon* ;

D. — Énumération de substances *nuisibles* ou *dangereuses* dont l'introduction directe ou indirecte dans une denrée est interdite d'une façon absolue;

E. — Indication de circonstances ou caractères qui feraient considérer la denrée comme *altérée*, *gâtée* ou *nuisible* (défectuosités dans le mode de conservation ou de préparation);

F. — Conditions spéciales de contrôle préalable, d'estampillage, d'étiquetage, de forme, etc., prescrites pour la mise en vente ou la vente.

L'inspection de ce tableau permettra à la section centrale de se faire une idée de la façon dont seraient conçus les règlements sur le commerce des diverses denrées : lait, beurre, fromage, farine, pain, café, chicorée, thé, cacao, chocolat, poivre, sirops de fruits, cidre, bière, vins, liqueurs spiritueuses, vinaigre, etc.

Il est bien entendu que les indications consignées au dit tableau ne seront pas reproduites telles quelles dans nos règlements; elles seront modifiées et adaptées aux conditions spéciales où se trouve le commerce belge.

Ainsi, en ce qui concerne la composition normale des denrées alimentaires le Gouvernement s'en rapportera surtout aux données qui lui seront fournies par le Conseil supérieur d'hygiène publique à la suite d'analyses nombreuses et nouvelles, effectuées sur des échantillons prélevés dans les diverses régions du pays; ce n'est qu'à défaut de ces données originales et à titre purement

provisoire que je crois pouvoir mettre sous les yeux de la section centrale des renseignements empruntés aux législations étrangères et aux principales publications faites dans ces derniers temps sur la matière (1).

Je me plais à espérer que la section centrale les trouvera intéressants, et je vous prie d'agréer, Monsieur le Rapporteur, l'assurance de mes sentiments les plus distingués.

*Le Ministre de l'Agriculture,
de l'Industrie et des Travaux publics,*

LÉON DE BRUYN.

Votre section centrale estime, Messieurs, que les explications fournies par le Gouvernement sont des plus satisfaisantes. Elle se rallie à la manière de voir de ce dernier et la propose à l'adhésion de la Chambre.

A l'unanimité de ses membres, elle charge son rapporteur de remercier le Gouvernement de l'ensemble si complet et si probant de documents instructifs qu'il a soumis à l'étude de la section centrale et de complimenter le Département de l'Agriculture, de la science, du zèle et de la persévérance dont il a fait preuve en cette circonstance.

Le Rapporteur,

MERODE P^{ce} DE RUBEMPRÉ.

Le Président,

VAN WAMBEKE.

(1) Les sources où ces renseignements ont été puisés sont notamment : le *Bulletin de l'agriculture*, le *Bulletin de l'Association belge des chimistes*, la *Revue internationale des falsifications des denrées alimentaires*; le *Recueil des conférences sur les denrées alimentaires données au Grand Concours de 1888*; les ouvrages de GIRARD, BONNET, KÖNIG, HILGER, BATTERSHALL, HASSALL, etc.

ANNEXES.

I

Avant-projet de règlement sur le commerce des viandes.

LÉOPOLD II, etc.

Vu la loi du 1890, par laquelle le Gouvernement est autorisé à réglementer et à surveiller le commerce des denrées alimentaires, ainsi qu'à surveiller la fabrication ou la préparation de ces denrées et à interdire l'usage de matières, ustensiles, appareils ou objets nuisibles ou dangereux ;

Vu spécialement la disposition de cette loi relative au commerce des viandes de boucherie ;

Vu la loi du 18 juin 1887, relative à l'importation en Belgique de bestiaux et de viandes de boucherie ;

Vu les articles 454 à 457, 498, 500 à 503 et 561, 2^o et 3^o du Code pénal relatifs au commerce des denrées alimentaires falsifiées, contrefaites, gâtées, corrompues ou nuisibles ;

Considérant que le trafic des viandes, c'est-à-dire des chairs des mammifères et des oiseaux, ainsi que des issues (abats), de la graisse et du sang de ces animaux, donne lieu à des abus qui portent de graves atteintes à la santé publique et à la loyauté commerciale ;

Vu les nombreuses communications qui nous ont été adressées à ce sujet, notamment par les associations médicales et vétérinaires des diverses régions du pays ;

Vu les avis de l'Académie royale de médecine, du Conseil supérieur d'hygiène publique et des services compétents de notre Département de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics ;

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics,

NOUS AVONS ARRÊTÉ ET ARRÊTONS :

L'abatage des animaux de boucherie, la vente de viandes fraîches de boucherie, la vente de volaille et de gibier frais, la fabrication de produits

Annexes du document n° 6 distribué hier.

alimentaires au moyen de viandes, ainsi que la vente de ces produits, et enfin le transport des viandes fraîches ou préparées, seront désormais régis par les dispositions spéciales ci-après, indépendamment de celles des lois et arrêtés relatifs au commerce des denrées alimentaires en général, à la police des établissements dangereux, insalubres ou incommodes et à la police sanitaire des animaux domestiques, ainsi que des dispositions des règlements de police sur la matière, portés par les communes dans les limites de l'article 78 de la loi communale.

La loi du 18 juin 1887 porte que :

« A partir du 1^{er} janvier 1888, les viandes fraîches de boucherie ne seront admises à l'entrée qu'à l'état de bêtes entières, demi-bêtes ou quartiers de devant, et à condition que les poumons soient adhérents. »

Il n'existe pas jusqu'à présent d'autre disposition légale ni réglementaire tendant d'une façon spéciale à assurer la salubrité des viandes livrées au commerce. L'avant-projet de règlement a pour but de combler cette importante lacune, tant en ce qui concerne les viandes provenant de bêtes abattues dans le pays que pour les viandes importées de l'étranger.

Le dit avant-projet a rapport aux viandes, issues, etc., des mammifères : il ne contient pas de dispositions relatives au commerce des poissons, reptiles (tortues, grenouilles), crustacés (écrevisses, homards, crabes, crevettes, langoustes), mollusques (huîtres, moules, escargots, etc.).

Il serait oiseux de nous étendre longuement sur les abus auxquels donne lieu le trafic des viandes. Rappelons seulement que ces denrées renferment fréquemment des germes de maladies transmissibles à l'homme ou sont entachées de lésions qui en rendent la consommation fort dangereuse, et que très souvent des produits de qualité inférieure, peu alibiles, sont vendus au même prix que des viandes de première qualité, plus aptes à restaurer l'économie.

L'avis de l'Académie royale de médecine sur la question de la réglementation du commerce des viandes de boucherie se trouve consigné dans le *Bulletin*, aux endroits désignés ci-après :

3^e série, t. XV, p. 962 (24 décembre 1881);

— t. XVI, p. 1152;

— t. XVII, p. 985;

— t. XVIII, pp. 508, 717 et 1062 (27 septembre 1884).

Le Conseil supérieur d'hygiène publique a, dans sa séance du 24 avril dernier, adopté un avant-projet de règlement relatif au commerce de la viande de cheval.

Les autres dispositions légales et réglementaires auxquelles il est fait allusion dans le préambule, comme étant applicables au commerce des viandes, sont notamment celles indiquées ci-après :

Denrées alimentaires en général :

Articles précités du Code pénal;

Loi du 1890, relative à la falsification des denrées alimentaires;

Règlement portant organisation du service d'inspection de la fabrication et du commerce des denrées alimentaires;

Règlement concernant la prise d'échantillons et le service d'analyses;

Règlement concernant l'emploi d'ustensiles et objets dangereux pour la préparation, la conservation ou l'emballage des denrées alimentaires destinées à la vente ou pour le débit de ces denrées;

Règlement concernant l'emploi de matières colorantes dans la fabrication des denrées alimentaires destinées à la vente, ainsi que le commerce des denrées contenant de ces matières.

Établissements dangereux, insalubres ou incommodes :

Arrêté royal du 31 mai 1887, approuvant la nouvelle nomenclature des établissements

classés, parmi lesquels figurent les abattoirs, tueries, boucheries, charcuteries, triperies, ateliers pour la salaison et la préparation des viandes, etc.

Arrêtés royaux du 29 janvier 1863 et du 27 décembre 1886, réglant la police des établissements classés;

Loi du 5 mai 1888 et arrêté royal du 10 juillet 1889, relatifs à l'organisation de l'inspection des dits établissements;

Arrêté royal du 14 mars 1890, concernant les clos d'équarrissage;

Arrêtés spéciaux d'autorisation pris par le Roi, les députations permanentes ou les collèges échevinaux.

Police sanitaire des animaux domestiques :

Loi du 30 décembre 1882;

Arrêté royal du 15 septembre 1883;

Règlement d'administration générale du 20 septembre 1883;

Arrêtés royaux du 6 juillet 1887.

Il est bien entendu que les communes conserveront la faculté de faire des règlements de police sur la matière, pourvu que les dispositions de ces règlements ne soient pas contraires à celles du règlement général.

§ 1. — *Abatage des animaux de boucherie.*

ARTICLE PREMIER. — Les animaux de boucherie, y compris le porc, dont la viande, les issues, la graisse ou le sang sont destinés à l'alimentation publique, seront examinés après l'abatage par l'expert-inspecteur nommé soit par l'Administration communale, soit, à défaut de la commune, par le Gouvernement, pour la commune où doit s'effectuer l'abatage.

Si l'expert-inspecteur n'est pas un médecin vétérinaire et qu'il constate un état anormal, il provoquera l'intervention du médecin vétérinaire désigné à l'effet d'instrumenter en pareil cas dans la circonscription.

Toutefois, dans un certain nombre de cas anormaux déterminés par les règlements, l'expert non vétérinaire pourra statuer sans l'intervention du médecin vétérinaire.

Par *animaux de boucherie*, nous entendons ceux des espèces bovine, ovine, caprine, chevaline et porcine.

Viande est ici synonyme de *chair musculaire*.

Les *issues* ou *abats* sont : le cœur, les poumons, le foie, la rate, la cervelle, le ris, la langue, le mufle, l'estomac, les intestins, les tétines, les pieds, etc. Les *tripiers* préparent ces produits pour l'alimentation.

Il ne nous paraît pas que l'on doive omettre la *graisse*, qui sert à préparer les mets et à fabriquer la margarine, et le *sang*, avec lequel on fabrique les boudins. De même que la viande et les issues, ces matières peuvent renfermer des principes dangereux (1).

Les communes et, à leur défaut, le Gouvernement désigneront, pour remplir les fonctions d'experts-inspecteurs des viandes, des hommes compétents, autant que possible des médecins vétérinaires. L'intervention de ces derniers sera toujours requise dans les cas douteux.

L'organisation du service d'inspection des viandes et des denrées alimentaires en général fera l'objet d'un règlement spécial.

(1) Voir BROUVIER, *Considérations sur le service d'inspection des viandes* Liège, 1889.

Art. 2. — Indépendamment de l'expertise après l'abatage, les communes pourront, si elles le jugent à propos, exiger que les animaux destinés à être abattus sur leur territoire soient examinés une première fois avant l'abatage. Les conditions de cette expertise préalable seront réglées par les communes; celles-ci en supporteront tous les frais.

En cas de maladie ou d'accident grave qui nécessiterait l'abatage immédiat, la visite de la bête avant l'abatage ne pourra être requise par l'administration communale.

L'expertise, pour être complète, doit être pratiquée avant et après l'abatage : tel est l'avis de l'Académie royale de médecine⁽¹⁾ et d'un grand nombre de spécialistes⁽²⁾.

Ce principe est appliqué notamment dans le Grand-Duché de Bade, dans le Wurtemberg, en Suisse, en Alsace-Lorraine, etc., et dans un grand nombre de communes de Belgique.

Toutefois, M. Degive, directeur de l'École de médecine vétérinaire, et d'autres spécialistes belges, sans méconnaître l'utilité de la visite avant l'abatage, estiment que l'on pourrait se contenter de la visite après l'abatage⁽³⁾. Le Conseil supérieur d'hygiène s'est rangé à leur avis. C'est pourquoi nous ne proposons pas de rendre la visite avant l'abatage obligatoire dans toutes les communes.

La visite avant l'abatage, lorsqu'elle sera rendue obligatoire par la commune, pourra avoir lieu, soit dans une tuerie, soit au domicile de l'expert, soit à celui du propriétaire de l'animal, soit en tout autre endroit.

Art. 3. — Après l'abatage et avant l'écorchage et le dépècement de la bête, la dépouille complète y adhérant encore naturellement, l'expert se rendra sur les lieux pour procéder à l'inspection du cadavre et notamment des organes internes. Il délivrera, s'il y a lieu, à l'exploitant, un certificat extrait d'un registre à souches, indiquant le signalement de la bête et constatant qu'elle n'était atteinte d'aucune maladie rendant la viande, les issues, etc., impropres à l'alimentation.

Ce certificat, qui vaudra permis de mise en vente, devra être communiqué à toute réquisition à l'autorité.

En cas de maladie de la bête, le dit certificat devra mentionner la nature de l'affection, son degré d'avancement, la nature des médicaments administrés et le mode d'abatage.

Les animaux (sauf les chevaux, voir art. 9) pourront être abattus, soit dans une tuerie ou un abattoir régulièrement exploités, soit, à titre exceptionnel, dans quelque autre endroit, par exemple dans un bâtiment d'exploitation agricole. Sans doute, il serait préférable, au point de vue de la salubrité et de la commodité publiques, et pour la facilité du service d'expertise, que l'abatage s'effectuât toujours dans des tueries ou même dans des abattoirs publics. Mais il ne semble pas que l'on doive priver les agriculteurs de la faculté d'abattre chez eux une bête de leur étable, pour la livrer eux-mêmes et directement à la consommation, s'ils trouvent avantage à procéder de la sorte.

La visite après l'abatage devra toujours s'effectuer sur les lieux mêmes de l'abatage. En effet, il serait peu pratique de transporter les cadavres, avec leur dépouille complète, à un bureau d'expertise.

(¹) *Bulletin*, 3^e série, t. XVIII, p. 1064.

• La Compagnie émet les avis suivants :

• 1^o Les bêtes de boucherie doivent être examinées avant l'abatage. • — Adopté.

• 2^o Les bêtes de boucherie doivent être examinées après l'abatage et avant le dépècement. • — Adopté.

(*) Voir notamment Brouwien : *Communication à l'Assemblée générale des médecins vétérinaires belges*, 2 décembre 1888. (*L'Écho vétérinaire*, décembre 1888).

(²) Voir *L'Écho vétérinaire*, décembre 1888.

ART. 4. — Si, à la suite de l'expertise pratiquée après l'abatage, la viande, les issues, etc., sont reconnues propres à l'alimentation, l'expert y apposera, en un grand nombre d'endroits, une estampille portant le nom de la commune et conforme à un modèle prescrit.

L'estampille devra être, autant que possible, indélébile et non susceptible d'être reproduite ou transportée d'un morceau sur un autre.

On peut se demander si une distinction ne devrait pas être établie entre la viande de bonne qualité et celle de qualité inférieure, dans le but de sauvegarder les intérêts du public et d'empêcher les bouchers de réaliser des bénéfices exorbitants au détriment des consommateurs et de l'agriculture.

Une marque spéciale est aujourd'hui apposée dans certaines communes, notamment à Bruges, sur les viandes foraines, dont la salubrité est toujours douteuse vu l'insuffisance des moyens de vérification employés.

En Allemagne, les viandes de qualité inférieure (*Minderwerth*) ne peuvent être vendues que dans des établissements spécialement désignés à cet effet et dits *étaux libres* (*Freibank*); et les viandes exposées à l'étal libre doivent porter une inscription indiquant le motif pour lequel elles sont rangées dans cette classe (1).

M. Remy a proposé l'érection à Liège d'une *halle aux viandes de basse boucherie* ou l'établissement d'*étaux de basse boucherie* (2). Mais cette idée a rencontré assez peu de partisans, et elle n'a été mise à exécution ni à Liège, ni dans aucune commune de Belgique.

Ainsi que l'a fait observer M. Van Hertsen en 1880 (3), on arriverait au même but, et plus simplement, par l'adoption d'une marque spéciale pour les viandes de qualité inférieure. Si ce système était adopté, l'article 4 pourrait être complété par la disposition additionnelle ci-après :

« Cette estampille sera de couleur différente, suivant la *qualité* ou la valeur alimentaire de la denrée, indépendamment de l'espèce de bête et de la région du corps d'où elle provient, soit une marque rouge ou violacée pour les viandes, issues, etc., de qualité irréprochable, c'est-à-dire douées de propriétés alibiles normales, et une marque noire pour les produits de qualité inférieure, relativement peu nutritifs. »

Dans ce cas, il serait bon que le texte même du règlement renfermât la définition de la *qualité* d'une viande. Il faut bien se garder de confondre « qualité » avec « catégorie ». Le mot *catégorie* a rapport à la région du corps d'où provient la viande (4).

ART. 5. — Si l'inspection établit que la bête est impropre à l'alimentation, le bourgmestre en sera immédiatement averti par l'expert et décidera, de l'avis conforme de celui-ci, si elle peut être livrée à un clos d'équarrissage ordinaire ou si son cadavre doit être détruit par application des dispositions relatives à la police sanitaire des animaux domestiques.

ART. 6. — Une instruction ministérielle déterminera les cas où la viande, les issues, etc., devront être déclarées insalubres.

Les articles 54 et 66 du *règlement d'administration générale du 20 septembre 1883*, porté en exécution de la loi du 30 décembre 1882 sur la *police sanitaire des animaux domestiques*, interdisent déjà de livrer à la consommation la viande ou les issues d'animaux atteints de certaines maladies. L'instruction ministérielle complétera ces dispositions.

(1) Voir les règlements en vigueur dans le Grand-Duché de Bade et en Alsace-Lorraine.

(2) REMY, *L'inspection des viandes de boucherie et de charcuterie à Liège*, 1873.

(3) VAN HERTSEN, *Rapport présenté au Congrès national de médecine vétérinaire du 8 juillet 1880*.

(4) Voir notamment VAN HERTSEN, *Conférence donnée au Grand Concours international de Bruxelles, 1888*; CH. GIRARD, *Documents sur les falsifications*;

L. VILLAIN et V. BASCOU, *Manuel de l'inspecteur des viandes*.

ART. 7. — Si l'intéressé n'accepte pas la décision de l'expert, il pourra faire procéder à une contre-expertise par un médecin vétérinaire de son choix.

En cas de désaccord, on aura recours à un troisième expert, qui sera un autre médecin vétérinaire nommé par la commune ou par le Gouvernement, et dont l'avis prévaudra.

ART. 8. — Les frais d'expertise seront à la charge de l'intéressé. En cas de contre-expertise, les frais seront supportés par la partie succombante.

Ces frais seront payés aux experts, suivant le tarif adopté, par l'intermédiaire de la commune ou du Gouvernement.

La taxe d'expertise, répondant exactement au service rendu par l'expert-inspecteur, sera payée, comme dans le Grand-Duché de Bade, à l'intervention de la commune, ou, si la commune n'a pas pris part à l'organisation du service d'expertise, par le Gouvernement.

ART. 9. — L'abatage et le dépeçage des chevaux (ânes ou mulets) destinés à l'alimentation publique ne peuvent s'effectuer que dans une tuerie ou un abattoir spécialement affectés à cet usage, à l'exclusion absolue des clos d'équarrissage.

Toutefois le bourgmestre peut autoriser l'abatage sur place d'un cheval (âne ou mulet) destiné à l'alimentation publique dans le cas où, par suite d'un accident grave, le transport de la bête est rendu impossible.

L'estampille appliquée par l'expert sur la viande de cheval devra porter la mention « Cheval ».

Des mesures particulièrement sévères doivent être prises en ce qui concerne la viande de cheval, d'abord parce qu'on abat souvent des chevaux dont la viande est impropre à la consommation et que les maladies infectieuses spéciales à l'espèce chevaline sont particulièrement redoutables pour l'homme, ensuite parce que cette viande peut être facilement confondue avec la viande de bœuf.

§ 2. — *Vente de viandes fraîches de boucherie, ainsi que d'issues, de graisses et de sang frais.*

ART. 10. — Il est interdit de vendre ou d'exposer en vente de la viande, des issues, des graisses ou du sang frais provenant de bêtes de boucherie abattues en Belgique dans des conditions qui seraient contraires aux prescriptions du présent règlement.

Ces produits doivent être, de plus, en parfait état de conservation.

ART. 11. — Les viandes, issues ou graisses fraîches d'animaux de boucherie importées de l'étranger doivent être présentées à la frontière belge par bêtes entières, par demi-bêtes ou par quartiers de devant, et en tous cas être accompagnées des organes pectoraux (poumons, cœur, etc.), conformément aux dispositions de la loi du 18 juin 1887.

Pour pouvoir être livrées au commerce, elles doivent :

1° Être accompagnées d'un certificat d'innocuité et de bonne qualité, délivré

en Belgique par un expert-inspecteur porteur du diplôme de médecin vétérinaire ;

2° Porter une estampille spéciale, apposée par l'expert conformément aux indications de l'article 4, cette estampille portant en outre la mention « Étranger ».

Il va de soi que les viandes importées de l'étranger devront être expertisées à l'état où elles ont été présentées à la frontière, c'est-à-dire avec les organes pectoraux y adhérant naturellement.

La vérification des viandes simplement accompagnées des organes pectoraux, et non précédée de l'expertise lors de l'abatage, étant très difficile à pratiquer de façon à offrir des garanties sérieuses, il convient que les médecins vétérinaires en soient seul chargés et que l'estampille apposée sur ces viandes rappelle les conditions imparfaites de l'expertise.

Il serait désirable que les viandes importées de l'étranger fussent accompagnées de certificats de salubrité délivrés par les autorités du pays originaire, par exemple d'un certificat d'un expert officiel dont la signature serait légalisée par un consul belge. Mais il conviendrait qu'une telle mesure, avant d'être appliquée, fit l'objet d'une entente internationale.

ART. 12. — L'expertise des viandes importées de l'étranger s'effectuera à l'endroit désigné par l'expert vétérinaire nommé pour la commune où l'intéressé voudra faire pratiquer ladite expertise.

Les frais seront supportés par l'importateur et calculés d'après le tarif adopté.

Pour ne pas apporter trop d'entraves au commerce international, on laisserait aux importateurs la faculté de faire expertiser leurs produits soit à la frontière, soit au lieu de destination, soit dans toute autre commune.

ART. 13. — Le débit de la viande fraîche de cheval (âne ou mulet) ne peut s'effectuer que dans des étaux portant une enseigne avec l'inscription « Boucherie chevaline, — *Paardenvleeschhuis* —, en gros caractères.

Toutefois, en cas d'abatage chez un particulier, à la suite d'un accident, si la viande a été reconnue saine conformément aux dispositions du présent règlement, elle pourra être débitée dans la demeure de ce particulier.

L'exploitant d'une boucherie chevaline ne pourra se livrer dans cette boucherie au commerce d'autres viandes.

Les dispositions du 1^{er} et du 5^e alinéa de l'article 13 sont inscrites dans le règlement badois, dans l'ordonnance de la préfecture de police de la Seine en date du 9 juin 1886, et dans la plupart de nos règlements communaux.

§ 3. — *Vente de volaille, gibier, lapins domestiques.*

ART. 14. — La vente des volailles, du gibier et des lapins domestiques dans les halles, sur les marchés et chez les marchands de comestibles, sera l'objet d'une surveillance attentive de la part des experts-inspecteurs des viandes.

On ne pourrait raisonnablement exiger que toute pièce de volaille ou de gibier fût vérifiée avant sa mise en vente. L'inspection préalable ne pourra guère se pratiquer d'une manière régulière que là où s'effectue la vente en gros.

§ 4. — *Fabrication ou préparation de produits alimentaires à l'aide de viandes, issues (abats), graisses ou sang.*

ART. 15. — La fabrication ou préparation à l'aide de viandes, issues (abats), graisses ou sang, de produits alimentaires tels que hachis, saucisses, saucissons, cervelas, boudins, viandes salées, fumées ou boucanées, conserves de viande, extraits de viande, graisses alimentaires, margarine, produits divers de la charcuterie, de la triperie ou de l'art culinaire, destinés à la vente, ne pourra s'effectuer que dans des établissements régulièrement exploités à titre de boucheries, charcuteries, triperies, ateliers pour la salaison et la préparation des viandes, restaurants, etc., à l'exclusion des clos d'équarrissage.

La préparation des viandes pour la vente ne pourra s'effectuer que dans des ateliers régulièrement exploités, en application des règlements sur la police des établissements dangereux, insalubres ou incommodes, ou par des industriels patentés (hôteliers, restaurateurs). Cette disposition a pour but de faciliter la surveillance de cette industrie.

La défense déjà faite directement aux équarrisseurs de se livrer dans leurs clos à la préparation des viandes pour l'alimentation publique (arrêté royal du 14 mars 1890) est ici renouvelée incidemment.

ART. 16. — On ne pourra employer à la préparation desdits produits alimentaires, dans les établissements désignés ci-dessus, d'autres viandes, issues, graisses, etc., de boucherie, que celles provenant de bêtes abattues ou introduites en Belgique dans les conditions déterminées par le présent règlement.

Ces viandes, issues, etc., doivent d'ailleurs, comme toutes autres matières premières employées, être en parfait état de conservation.

Les charcutiers, fabricants de saucissons, restaurateurs, etc., ne pourront plus utiliser comme matières premières, en fait de viandes, issues, graisses, etc., de boucherie, que des produits dûment expertisés. On sait qu'un grand nombre d'entre eux reçoivent aujourd'hui des viandes des abatteurs de bêtes malades et des équarrisseurs; et il est de ces derniers industriels qui se font publiquement une gloire de compter parmi leurs clients les premiers restaurateurs et hôteliers de nos grandes villes.

Un certain nombre de communes ont déjà inscrit dans leurs règlements une clause stipulant que les hôteliers et restaurateurs sont soumis, en ce qui concerne l'expertise des viandes, aux mêmes obligations que les bouchers et les charcutiers.

§ 5. — *Vente de viandes, issues, graisses, etc., préparées.*

ART. 17. — Il est défendu aux bouchers, charcutiers, tripiers et autres marchands de comestibles, y compris les hôteliers et restaurateurs, de vendre ou d'exposer en vente des viandes, issues, graisses, etc., préparées, ne provenant pas de fabriques ou établissements exploités dans les conditions indiquées au § 4, en tant que ces produits ont été fabriqués ou préparés dans le pays.

ART. 18. — Les produits alimentaires préparés à l'étranger à l'aide de

viandes, issues, graisses, etc., de boucherie, seront, avant la mise en vente, vérifiés aux frais de l'importateur, suivant le tarif adopté, à l'endroit désigné par l'expert-inspecteur des viandes de la localité où s'effectuera la vérification.

Ledit expert apposera sur ces denrées, si elles sont reconnues propres à l'alimentation, une estampille avec le mot « Étranger ».

Les contre-expertises devront être pratiquées par des médecins vétérinaires.

Plusieurs communes ont déjà rendu obligatoire la vérification préalable des viandes préparées d'origine étrangère, telles que salaisons exotiques.

Comme pour les viandes fraîches de provenance analogue, il convient que l'expertise puisse être pratiquée dans une commune quelconque, au choix de l'importateur, et que la mention « Étranger » rappelle au public l'insuffisance relative des garanties qu'offre une vérification effectuée dans ces conditions.

ART. 19. — Il est défendu aux restaurateurs et à tous autres marchands de comestibles de vendre de la viande de cheval préparée sans en indiquer clairement l'espèce, ou de mélanger frauduleusement de la viande de cheval avec d'autres viandes.

Cette disposition est empruntée à une ordonnance du préfet de police de la Seine en date du 9 juin 1866. M. Van Hertsen a proposé, en 1880 (1), de l'inscrire dans les règlements communaux.

Elle aurait notamment pour effet de ne plus permettre aux restaurateurs de servir de la viande de cheval sous des appellations trompeuses, ni aux charcutiers de vendre de la viande de cheval fumée sous le nom de filet d'Anvers.

§ 6. — *Transport de viandes fraîches ou préparées.*

ART. 20. — Les viandes, issues, etc., fraîches ou préparées, seront soumises à la surveillance des experts-inspecteurs, aussi bien durant leur transport d'un lieu à un autre que durant leur manutention dans les locaux où s'effectuent leur préparation ou leur débit.

Les porteurs ou conducteurs de ces produits seront tenus, à chaque réquisition des dits experts, de déclarer le nom et la demeure de l'expéditeur et du destinataire.

ART. 21. — Celui qui transporte d'une commune à une autre de la viande, des issues, etc., de boucherie, destinées à l'alimentation publique, doit être muni d'un certificat daté, indiquant le lieu d'origine, la nature et la quantité de ces denrées. Elles doivent être transportées soit par morceaux estampillés, soit par colis indivisible portant une marque spéciale.

Les administrations communales auront la faculté de subordonner l'introduction sur leur territoire de viandes, issues, etc., de boucherie, fraîches ou préparées, déjà expertisées dans une autre commune en exécution du présent règlement, à une nouvelle expertise suivie de l'apposition d'une estam-

(1) Congrès national de médecine vétérinaire du 8 juillet 1880.

pille supplémentaire. Conformément à la disposition de l'article 1^{er}, alinéa 7, de la loi du, les frais de cette expertise seront à la charge des communes qui jugeront à propos de l'exiger.

§ 7. — *Dispositions générales et transitoires.*

ART. 22. — Les infractions aux dispositions qui précèdent seront punies des peines comminées par les art. . . de la loi du, sans préjudice de l'application des peines établies par le Code pénal.

ART. 23. — Le présent arrêté sera mis en vigueur à dater du

ART. 24. — Les administrations communales sont invitées à faire connaître au Gouvernement, avant le prochain, si elles comptent organiser elles-mêmes un service d'expertise des viandes, conformément aux dispositions du présent règlement.

Dans l'affirmative, les dites administrations sont priées de communiquer au Gouvernement, avant la date préindiquée, les noms des experts-inspecteurs qu'elles auront nommés, et de soumettre en même temps à l'approbation du Roi les tarifs d'après lesquels elles se proposent de fixer la rémunération de ces agents.

Les communes ayant la faculté de nommer elles-mêmes leurs experts-inspecteurs, il est naturel qu'elles puissent également fixer les tarifs des frais d'expertise qui seront perçus pour indemniser ces agents. Toutefois ces tarifs seront soumis à l'approbation du Roi, et ils ne pourront, en aucun cas, entraîner une rémunération hors de proportion avec le service rendu par l'expert.

Voici quelles sont les taxes d'expertise établies en Alsace-Lorraine et dans le Grand-Duché de Bade :

<i>Bétail sur pied ou au moment de l'abatage :</i>	ALSACE-LORRAINE.	BADÉ.
Par tête : gros bétail	0 fr. 62 1/2	0 fr. 37 1/2
— petit —	0 fr. 37 1/2	0 fr. 12 1/2
<i>Viandes colportées :</i>		
Bête entière : gros bétail.	»	1 fr. 87 1/2
— petit —	»	0 fr. 62 1/2
Demi-bête : gros bétail	»	1 fr. 25
Quartier : —	»	0 fr. 94
Par 50 kilogr.	»	0 fr. 37 1/2

ART. 25 — Notre Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à, le

PAR LE ROI :
Le Ministre de l'Agriculture,
de l'Industrie et des Travaux publics,

II

Avant-projet de règlement concernant l'emploi de matières colorantes dans la fabrication des denrées alimentaires destinées à la vente, ainsi que le commerce des denrées contenant de ces matières.

—••••—
LÉOPOLD II, ETC.

Vu la loi du, par laquelle le Gouvernement est autorisé à réglementer le commerce des denrées alimentaires et à interdire l'emploi, pour leur fabrication, de matières, ustensiles ou objets nuisibles ou dangereux;

Vu les articles 454 à 457 du Code pénal, relatifs à l'introduction dans les denrées alimentaires de matières qui sont de nature à donner la mort ou à altérer gravement la santé, ainsi qu'à la vente, à la mise en vente ou à la détention pour la vente de denrées contenant de ces matières;

Considérant que de graves accidents sont résultés de l'emploi de substances vénéneuses pour colorier ou colorer des aliments et des boissons;

Vu les avis de l'Académie royale de médecine, du Conseil supérieur d'hygiène publique et des fonctionnaires compétents de notre Département de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics;

Les avis de l'Académie royale de médecine, auxquels il est fait allusion ici, se trouvent insérés au *Bulletin*, 1^{re} série, t. II (année 1843) et t. III (année 1844, pp. 348 et 386) : Coloration des bonbons et liqueurs; appréciation d'un règlement porté par la ville de Liège et calqué sur une ordonnance de la préfecture de police de la Seine; 3^e série, t. XIX (année 1885, p. 753) et t. XX (année 1886, p. 35), et 4^e série, t. I (année 1887, pp. 589 et 640) : Toxicité des composés du cuivre.

Le Conseil supérieur d'hygiène publique a adopté, dans sa séance du 29 avril 1884, un rapport sur l'emploi des couleurs vénéneuses (appréciation de l'ordonnance allemande de 1882 sur la matière); et, dans ses séances du 26 février et du 29 mai 1890, deux rapports concernant l'emploi des couleurs toxiques dans la fabrication des denrées alimentaires, ainsi que le commerce des denrées contenant des couleurs (appréciation d'un premier avant-projet de règlement sur la matière, élaboré par le Gouvernement).

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics,

NOUS AVONS ARRÊTÉ ET ARRÊTONS :

ARTICLE PREMIER. — Il est défendu d'employer pour la coloration des denrées alimentaires, telles que bonbons, dragées, pastillages, sucreries,

pâtisseries, pâtes alimentaires, confitures, marmelades, sirops, liqueurs, vins, fruits, légumes, etc., destinées à la vente, aucune matière colorante vénéneuse.

Une liste de matières colorantes inoffensives sera publiée, à titre de renseignement, par Notre Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics.

L'objet principal des règlements à porter sur la fabrication et le commerce des denrées alimentaires étant de *spécifier* certaines matières ou objets nuisibles et d'en interdire l'emploi, il y aurait peut-être lieu de compléter le premier alinéa de l'article 1^{er} par une disposition ainsi conçue :

« Sont notamment considérées comme vénéneuses, pour l'application du présent règlement :

- 1° Toutes les couleurs minérales, à l'exception du bleu de Prusse et de l'outremer;
- 2° Les matières colorantes dérivées du goudron de houille ou de produits analogues;
- 3° Parmi les matières colorantes tirées du règne végétal, la gomme-gutte, l'aconit-napel et le raisin d'Amérique (phytolacca). »

C'est d'une façon analogue que l'on a procédé en Allemagne, en France, en Autriche, en Suède et en Suisse.

L'emploi de couleurs contenant des métaux, le fer excepté, est interdit en Autriche (1866). Il est défendu, dans le canton de Genève (1885), de se servir de couleurs minérales, l'outremer excepté. Le bleu de Prusse et l'outremer sont les seules couleurs minérales que l'on cite comme pouvant être employées dans le canton de Valais (1882). Une ancienne ordonnance du préfet de police de la Seine (1862) interdisait toutes les couleurs minérales, excepté le bleu de Prusse, l'outremer, la craie et les ocres; l'ordonnance actuellement en vigueur (1883) défend d'employer, en fait de couleurs minérales, des composés de cuivre, de plomb, de baryum, d'arsenic ou de mercure. En Allemagne (1887) sont interdites notamment les couleurs et matières colorantes renfermant de l'antimoine, de l'arsenic, du baryum, du plomb, du cadmium, du chrome, du cuivre, du mercure, de l'urane, du zinc ou de l'étain.

Les matières colorantes dérivées du goudron, dites encore « couleurs d'aniline », sont prohibées en bloc dans le canton de Genève (1883) et en Autriche (1886); le projet de loi allemand de 1887 sur la vente du vin les proscrivait d'une manière absolue pour la coloration de cette boisson. L'ordonnance allemande de 1887 et celle de la préfecture de la Seine (1883) interdisent seulement l'emploi de certains dérivés du goudron spécialement dénommés. Comme il existe, à l'heure qu'il est, une quantité innombrable de matières colorantes de l'espèce, que l'on en découvre tous les jours de nouveaux types et de nouvelles variétés, et que l'on est loin de se trouver d'accord au sujet de leurs propriétés physiologiques, même en ce qui concerne celles de ces matières qui sont connues depuis assez longtemps déjà, il paraît préférable d'en interdire d'une manière générale l'usage dans la préparation des denrées alimentaires.

L'emploi de gomme-gutte est prohibé en Allemagne (1887), en Autriche (1866), dans la Seine (1883), dans le canton de Genève (1885), etc. L'ordonnance de la préfecture de police de la Seine proscrit, en outre, l'aconit-napel. Le raisin d'Amérique est indiqué, par un grand nombre d'auteurs, comme une matière colorante dangereuse.

Au lieu d'insérer dans l'article 1^{er} du règlement l'indication précise des principaux colorants devant être considérés comme dangereux ou tout au moins suspects, on pourrait, à la rigueur, se borner à en donner la nomenclature dans une circulaire interprétative, en même temps qu'une liste des couleurs réputées inoffensives.

L'Académie royale de médecine de Belgique (1844) et le Conseil d'hygiène de la Seine (1) ont publié des listes de couleurs inoffensives. Le relevé ci-après comprend, outre les couleurs désignées dans ces listes, quelques autres matières indiquées dans les règlements étrangers ou

(1) Voir CHEVALLIER et BAUDRIMONT, *Dictionnaire des altérations et falsifications des substances alimentaires*, article *Bonbons*.

signalées par les auteurs comme pouvant être utilisées sans inconvénient pour la coloration des denrées alimentaires :

Ache (Feuilles d'),	Inde (Bois d'),
Amidon,	Indigo,
Anotto ou rocou,	Iris bleu (Fleurs de l'),
Avignon (Graine d'),	Jaune d'Orléans ou rocou,
Betterave (Suc de),	Luzerne,
Bleu de Prusse,	Mauve noire (Fleurs de),
Bleu de Saxe ou indigo,	Mélasse,
Bluet des blés,	Mûres (Suc de),
Bois jaune,	Myrtilles (Suc de baies de),
Bois violet,	Noir de fumée,
Bouleau (Feuilles de),	Noir d'ivoire,
Brésil (Bois de),	Noir d'os,
Brou de noix,	Oignons brûlés,
Cachou (Extrait de),	Orcanette,
Campêche (Bois de),	Orseille (Extrait d'),
Caramel, sucre caramélisé, mélasse caramé-	Orties,
lisée,	Outremer,
Carmin, laque carminée,	Pastel,
Carmin d'indigo,	Pavot rouge ou coquelicot,
Carottes (Jus de),	Perse (Graines de), ¹
Carthame (Fleurs de),	Pivoine (Fleurs de),
Cerises (Jus de),	Pruneaux,
Châtaignier (Extrait de),	Quercitron (Écorce de),
Chêne jaune (Écorce de) ou quercitron,	Réglisse (Jus de),
Chicorée torréfiée (Extrait de),	Rocou,
Chlorophylle,	Rouge végétal ou carthame,
Chou rouge (Jus de),	Roses (Fleurs de),
Cochenille,	Rose trémière (Fleurs de),
Coquelicot (Fleurs de),	Safran,
Curcuma (Racine de),	Safran bâtard ou carthame,
Encre de Chine,	Sang-dragon,
Épinards (Suc d'),	Santal rouge (Bois de),
Épine-vinette (Suc des fruits ou racine d'),	Souci (Teintures de pétales de),
Farine,	Sureau (Baies de —, rob de)
Fernambouc (Bois de),	Tournesol (Teinture de —, suc frais de),
Framboises (Suc de).	Troëne (Baies de),
Fustet (Bois de),	Turmerie (Racines de) ou curcuma,
Garance,	Vigne vierge,
Gaude,	Violettes,
Groseilles (Suc de),	

ainsi qu'extraits et laques alumineuses préparées avec ces matières colorantes.

ART. 2. — Est également interdit l'emploi, pour la conservation et le débit des dites denrées, de récipients, boîtes, enveloppes, sacs, etc., colorés par des composés vénéneux.

Cette disposition serait peut-être mieux à sa place dans le règlement concernant l'emploi d'ustensiles et objets dangereux pour la préparation, la *conservation* ou l'*emballage* des denrées alimentaires destinées à la vente, ou pour le *débit* de ces denrées. (Voir l'avant-projet de règlement sur cette matière.)

ART. 3. — Il est interdit de vendre, d'exposer en vente ou de détenir pour la vente aucune denrée alimentaire fabriquée ou préparée contrairement aux dispositions de l'article 1^{er}.

ART. 4. — Les récipients ou enveloppes, flacons, boîtes, sacs, papiers, etc., dans lesquels seront renfermées pour le débit les denrées alimentaires colorées ou colorées artificiellement, devront porter le nom ou la raison sociale, ainsi que l'adresse du fabricant ou du débitant.

Ce texte ne vise pas la vente en gros ou en demi-gros. Si l'on y voyait une lacune importante, on pourrait la combler en adoptant la rédaction ci-après; on exigerait, pour ce genre de commerce, l'indication, sur les récipients ou enveloppes, du nom du fabricant :

« Les récipients ou enveloppes (caisses, boîtes, flacons, etc.) dans lesquels seront renfermées pour la vente en gros ou en demi-gros les denrées alimentaires colorées ou colorées artificiellement, devront porter le nom ou la raison sociale, ainsi que l'adresse du fabricant.

» Les récipients ou enveloppes utilisés pour la vente en détail devront porter le nom ou la raison sociale, ainsi que l'adresse du fabricant ou du débitant. »

ART. 5. — Les infractions aux dispositions qui précèdent seront punies des peines comminées par la loi du....., sans préjudice des peines établies par le Code pénal.

Rappelons que le 1^{er} alinéa de l'article 6 du projet de loi est ainsi conçu :

« Les infractions aux règlements portés en vertu de l'article 1^{er} et de l'article 4, § final, seront punies d'une amende de 1 à 25 francs et d'un emprisonnement de 1 à 7 jours, ou de l'une de ces peines seulement. »

D'après les termes de cet article, le juge pourra donc appliquer une peine plus forte en cas d'infraction volontaire. D'ailleurs, un tel délit tombera généralement sous l'application des articles 454 à 457 du Code pénal; et, lorsqu'il y a concours d'infractions, c'est la peine la plus forte, celle qui est comminée par le Code pénal, que l'on doit infliger.

ART. 6. — Notre Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui entrera en vigueur à partir du

Fait à, le

PAR LE ROI :

*Le Ministre de l'Agriculture,
de l'Industrie et des Travaux publics,*

III

Avant-projet de règlement concernant l'emploi d'ustensiles et objets dangereux pour la préparation, la conservation ou l'emballage des denrées alimentaires destinées à la vente, ou pour le débit de ces denrées.

LÉOPOLD II, ETC.

Vu la loi du , par laquelle le Gouvernement est autorisé à réglementer le commerce des denrées alimentaires et à interdire l'emploi, pour leur fabrication, de matières, ustensiles ou objets nuisibles ou dangereux ;

Vu les articles 454 à 457 du Code pénal, relatifs à l'introduction dans les denrées alimentaires de matières qui sont de nature à donner la mort ou à altérer gravement la santé, ainsi qu'à la vente, à la mise en vente ou à la détention pour la vente de denrées contenant de ces matières ;

Considérant que l'emploi de vases, ustensiles et objets divers, tels que papiers, tissus, etc., renfermant des corps nuisibles, pour la préparation, la conservation, l'emballage, le débit ou la manipulation des denrées alimentaires, peut donner lieu à l'introduction de ces corps dans ces denrées et présenter ainsi un grave danger pour la santé publique ;

Vu les avis du Conseil supérieur d'hygiène publique et des fonctionnaires compétents de Notre Département de l'Agriculture de l'Industrie et des Travaux publics ;

Dans sa séance du 10 septembre 1860, le Conseil supérieur d'hygiène publique a adopté un rapport sur un projet de règlement élaboré par le Gouvernement, concernant l'usage d'ustensiles ou vases dangereux pour la santé ;

Dans sa séance du 31 juillet 1863, un rapport sur les dangers de l'emploi de vases en zinc ou zingués dans la préparation des substances alimentaires ;

Dans sa séance du 23 février 1866, un rapport sur la fabrication des poteries destinées à des usages domestiques et sur l'emploi de matières toxiques ;

Enfin, dans sa séance du 29 mai dernier, un rapport concernant un premier avant-projet de règlement sur l'emploi d'ustensiles et objets dangereux, etc.

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics,

NOUS AVONS ARRÊTÉ ET ARRÊTONS :

ARTICLE PREMIER. — Il est défendu de faire emploi, pour la préparation, la conservation ou l'emballage des denrées alimentaires destinées à la vente,

ou pour le débit de ces denrées, de vases, ustensiles, récipients ou objets formés de matières vénéneuses ou nuisibles à la santé, ou renfermant de telles matières.

On pourra faire observer que le point essentiel, c'est d'éviter le contact direct des denrées alimentaires avec les matières vénéneuses. Il n'y a, en effet, aucun inconvénient à ce que les parties des vases, ustensiles, etc., qui ne se trouvent jamais en contact avec ces denrées, renferment des matières vénéneuses ou dangereuses : tel est le cas des enduits extérieurs des récipients imperméables, du métal dont sont confectionnés les vases étamés intérieurement, etc. La rédaction ci-après tiendrait compte de cette circonstance :

« Il est défendu d'employer pour la préparation, la conservation ou l'emballage des denrées alimentaires destinées à la vente, ou pour le débit de ces denrées, des vases, ustensiles, récipients ou objets divers, dont les parties mises en contact avec les dites denrées sont constituées par des matières vénéneuses ou nuisibles à la santé, ou renferment de ces matières. »

On trouve dans la loi allemande de 1887 une disposition conçue en termes analogues : « Les parties d'outils ou de récipients servant à la fabrication... et qui... sont mises en contact immédiat avec le contenu,..... doivent, etc. »

ART. 2. — Sont vénéneux ou nuisibles à la santé : l'arsenic, l'antimoine, le nickel, le zinc, le plomb, le mercure et le cuivre, ainsi que les alliages, les étamages, les soudures et les émaux contenant ces métaux ou leurs composés.

Le mot « objets » employé dans l'article 1^{er} peut être considéré comme comprenant les boîtes, enveloppes, sacs, couvertures, étiquettes, ornements, etc., colorés ou coloriés, dont on se sert parfois pour garnir, recouvrir ou emballer les denrées alimentaires. La disposition de l'article 2 de l'avant-projet de règlement concernant l'emploi de matières colorantes serait donc renfermée implicitement dans l'article 1^{er} du présent avant-projet de règlement. Pour compléter cette disposition en ce qui concerne les objets colorés ou coloriés, on pourrait ajouter à la nomenclature des matières vénéneuses ou nuisibles, faisant l'objet de l'article 2, les *couleurs vénéneuses*.

D'autre part, pour que l'on ne pût considérer la dite nomenclature comme une liste complète, il serait peut-être bon d'y adjoindre une expression indiquant qu'il peut exister d'autres substances dangereuses, indépendamment de celles que l'on cite.

On dirait, par exemple :

« Doivent notamment être considérés comme vénéneux ou nuisibles à la santé, dans le sens du présent règlement, le plomb, le zinc, le cuivre et le nickel, ainsi que les alliages, étamages, soudures et émaux contenant ces métaux, l'arsenic, l'antimoine ou leurs composés, comme aussi les couleurs toxiques visées à l'article 1^{er} de l'arrêté royal du.... concernant l'emploi des matières colorantes. »

ART. 3. — Les dispositions des articles 1^{er} et 2 ne sont pas applicables :

1^o Aux vases et ustensiles en cuivre rouge dont se servent les brasseurs, les distillateurs, les fabricants et raffineurs de sucre, de maltose et de glucose, les pâtisseries, les confiseurs, les restaurateurs et les fabricants de vin;

2^o Aux boîtes à conserves en fer étamé à l'étain pur, dont les soudures sont externes et sont faites en alliage d'étain et de plomb dans la proportion de 10 p. % de ce dernier.

Eu égard à la difficulté de se procurer dans le commerce de l'étain absolument pur, il y aurait peut-être lieu de formuler une troisième exception, dans les termes ci-après :

« 3° Aux étamages, soudures internes, papiers d'étain, poteries d'étain, pompes à bière, tuyaux pour le transvasement de la bière, du cidre, du vin et du vinaigre, têtes de syphons pour boissons gazeuses, lames d'étain recouvrant les comptoirs, etc., ne renfermant que 1 p. % au maximum de plomb et autres impuretés. »

Pareille tolérance est consacrée par les règlements allemands et français. Si elle n'est pas formulée dans notre règlement, elle pourra l'être dans une circulaire interprétative.

En Allemagne, en Autriche et dans la préfecture de police de la Seine, il est permis d'employer des ustensiles recouverts intérieurement d'un émail ou d'un vernis renfermant des composés de plomb ou d'autres métaux, à la condition que ces émaux ou vernis soient parfaitement vitrifiés et ne cèdent pas de métal aux acides faibles, tels que le vinaigre à 4 p. % d'acide acétique, même par une ébullition d'une demi-heure. Le Gouvernement n'est pas entièrement fixé au sujet de l'adoption d'une disposition analogue.

ART. 4. — Il est défendu de vendre, d'exposer en vente ou de détenir pour la vente des denrées alimentaires préparées, conservées ou emballées contrairement aux dispositions des articles précédents.

ART. 5. — Il est défendu de vendre ou d'exposer en vente, pour la préparation, la conservation, l'emballage, le débit ou la manipulation des denrées alimentaires, des appareils, ustensiles ou objets dont l'usage est interdit par les articles précédents.

ART. 6. — Tout appareil, ustensile, récipient ou objet quelconque exposé en vente, vendu ou employé dans une fabrique, un magasin ou un débit de denrées alimentaires, pour la préparation, la conservation, l'emballage ou la manipulation de ces denrées, devra porter le nom ou la raison sociale, ainsi que l'adresse du fabricant.

ART. 7. — Les infractions aux dispositions qui précèdent seront punies des peines comminées par la loi du , sans préjudice de l'application des peines établies par le Code pénal.

ART. 8. — Notre Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui entrera en vigueur le

Donné à , le 1890.

PAR LE ROI :

*Le Ministre de l'Agriculture,
de l'Industrie et des Travaux publics,*

IV

TABLEAU ANALYTIQUE

DES

DISPOSITIONS LÉGALES OU RÉGLEMENTAIRES LES PLUS IMPORTANTES PRISES

A L'ÉTRANGER

EN CE QUI CONCERNE LES PRINCIPALES DENRÉES ALIMENTAIRES,

augmenté de quelques indications fournies par les chimistes et hygiénistes des divers pays au sujet de la composition normale de ces denrées, ainsi que de leurs principales falsifications et altérations.

(N.B. Dans le corps du tableau, ces dernières indications sont imprimées en caractères ordinaires; les dispositions légales ou réglementaires, en *italiques*.)



DÉSIGNATION des DENRÉES.	DÉFINITION DE LA DENRÉE TYPE dont il est défendu de s'écarter sans donner au produit une autre dénomination.				
	ORIGINE, MATIÈRES PREMIÈRES, mode de préparation.	NATURE OU COMPOSITION NORMALE : Principes constituants particulièrement caractéristiques par leurs propriétés spéciales ou par leurs proportions.			
		Désignation.	Minima %.	Moyennes %.	Maxima %.
VIANDES	Chair musculaire de l'animal dont la viande porte le nom.
LAIT (de vache)	Liquide sécrété par les mamelles de la vache.	<i>Globules gras spéciaux (beurre).</i> <i>Crème (en volume).</i> <i>Caséine et albumine.</i> <i>Sucre lactose.</i> <i>Extrait total.</i> <i>Cendres.</i> <i>Mat. colorantes et aromatiques spéciales.</i>	2.4 (Prusse) . 2.5 (Chim. angl. Dietzsch). 2.7 (Seine). 3 (New-York, Valais, Chim. suisses). 9 (Girard) . 10 (Valais) . 4 (Girard) . 4.5 (Seine). 10.9 (Prusse) . 11.5 (Seine, Ch. anglais, Dietsch). 12 (Valais, New-York). 13 (Massachusetts). 0.4 (Girard) .	3.3 Prusse. . . 4 (Girard). 5.55 (König) . 4.6 (D'Hont). 5 (Girard). 12.25 (Prusse). 15 (Girard). 0.6 (Seine) 5.5 (Girard). 14 (Prusse). 0.7 (Anglet). 0.8 (Girard, Battershall).
FROMAGE	Lait ou crème coagulés sous l'influence de la présure, avec ou sans matière colorante (Massachusetts).
BEURRE	Matière grasse extraite du lait de vache (ou de la crème) par le battage, avec ou sans addition de matière colorante et de sel (Massachusetts, chim. suisses).	<i>Mat. grasse du lait.</i> <i>Acides gras insolubles et fixes (% de la matière grasse).</i> <i>Acides gras volatils (c.c. de soude N/10 pour 5 gr. de mat. grasse).</i> <i>Cendres (en dehors du sel).</i> <i>Eau</i>	77 (Girard) . . 82 (Chim. suisses). 80 (Hilger). 24 (Jorissen) 15 (Valais) .	87 (Girard). 87.5 (Seine). 89 (Chimistes belges). 0.3 (Girard). 0.5 (Hilger). 13 (Ch. anglais). 15 (Girard). 20 (Valais).

ÉNUMÉRATION DE SUBSTANCES dont l'addition (ou la soustraction) frauduleuse constitue une FALSIFICATION et dont la substitution totale aux éléments normaux constitue une CONTREFAÇON.	Énumération de SUBSTANCES NUISIBLES OU DANGEREUSES dont l'introduction directe ou indirecte dans la denrée est interdite d'une façon absolue.	Indication de circonstances ou caractères qui feraient considérer la denrée comme ALTÉRÉE, GÂTÉE OU NUISIBLE (défectuosités dans le mode de conservation ou de préparation.)	CONDITIONS SPÉCIALES de contrôle préalable, d'estampillage, d'étiquetage, de forme, etc., prescrites pour la mise en vente ou la vente.
<p><i>Dans les saucissons, farine au delà de 2 % (Saint-Gall).</i> Sulfites alcalins, borax, nitre (à faible dose). Viandes d'une autre espèce.</p>	<p><i>Colorants dangereux (Voir l'avant-projet de règlement sur l'emploi des couleurs).</i> <i>Acide salicylique (France).</i> <i>Germes malfaisants par suite de malpropreté (Fribourg).</i></p>	<p><i>Provenance de bêtes atteintes de certaines maladies, trop jeunes (viandes gélatineuses), trop âgées, mal nourries ou fatiguées (viandes maigres), ou mal abattues (viandes saignees)</i> <i>Putréfaction.</i> <i>Odeur anormale, présence de moisissures, parasites, etc.</i></p>	<p><i>Visite avant et après l'abatage; application de l'estampille officielle.</i> <i>(Voir l'avant-projet de règlement sur le commerce des viandes.)</i></p>
<p><i>Eau (mouillage).</i> <i>Crème (soustraction de, écrémage).</i> <i>Toute substance étrangère (Seine).</i> <i>Gomme, dextrine, fécule, etc.</i> <i>Matières colorantes.</i></p>	<p><i>Carbonate de soude (Prusse).</i> <i>Acide salicylique, acide borique, borax (Prusse, F'alois).</i> <i>Germes malfaisants provenant de maladie du personnel ou de malpropreté des locaux et ustensiles (Prusse).</i></p>	<p><i>Provenance de vaches atteintes de certaines maladies (F'alais, Suède), de maladies rendant le lait acide, amer, bleu, jaune, mucilagineux ou rouge (Prusse), ou y introduisant du pus.</i> <i>Provenance de vaches qui ont vêlé tout récemment (lait colostral) ou qui reposent une nourriture malsaine (Prusse, New-York).</i> <i>Fermentation lactique, alcoolique ou putride.</i></p>	<p><i>Être muni, pour vendre du lait, d'une autorisation préalable; inscrire son adresse et le n° de l'autorisation de chaque côté de la voiture affectée au transport du lait (Massachusetts).</i> <i>Inscrire d'une façon indélébile sur le vase, quelle sorte de lait il contient, lait entier ou lait écrémé (Prusse, Massachusetts).</i></p>
<p>Pommes de terre cuites, fécule, mie de pain. Oléo-margarine.</p>	<p>Couleurs nuisibles. Graisses malsaines.</p>	<p><i>Provenance de lait malsain (New-York).</i></p>	<p>.....</p>
<p><i>Margarine, graisses, huiles (Voir l'avant-projet de règlement sur la vente des beurres artificiels).</i> <i>Mat. colorantes dissoutes dans de l'huile (Etats-Unis).</i> <i>Curcuma, safran, rocou.</i> <i>Eau en excès.</i> <i>Acide salicylique (petite dose).</i></p>	<p>Couleurs nuisibles. Graisses malsaines.</p>	<p><i>Provenance de lait malsain (New-York).</i> <i>Rancidité.</i></p>	<p><i>Voir l'avant-projet de règlement sur la vente des beurres artificiels.</i></p>

DÉSIGNATION des DENRÉES.	DÉFINITION DE LA DENRÉE TYPE dont il est défendu de s'écarter sans donner au produit une autre dénomination.				
	ORIGINE, MATIÈRES PREMIÈRES, mode de préparation.	NATURE OU COMPOSITION NORMALE : Principes constituants particulièrement caractéristiques par leurs propriétés spéciales ou par leurs proportions.			
		Désignation.	Minima %.	Moyennes %.	Maxima %.
SAINDOUX	Graisse de porc.	Sel	2 » (Ch. angl.).
		Eau	0,5 à 1 » (Puttemans)	2 » (Hassall).
FARINE DE FROMENT	Grain de froment criblé, moulu et débarrassé du son par le blutage.	Débris des enveloppes de la graine de blé.
		Amidon inaltéré de froment.
		Gluten inaltéré de froment.	10 » (Girard, Ch. angl.)
		Cendres	1,5 (Battershall, Girard, Valais).
		Eau	15 » (Petermann). 17 » (Battershall). 19 » (Girard).
PAIN DE FROMENT	Farine de froment additionnée de levure, sel et eau, pétrie avec soin, ayant subi la fermentation et cuite au four.	Débris d'enveloppes de la graine de blé.
		Amidon de froment.
		Cendres (non compris le sel).	1,5 (Valais).
		Eau	25 » (Valais). 32 » (Girard).	35 » (Valais). 40 » (König).
LÉGUMES
FRUITS
CAFÉ TORRÉFIÉ	Graine du caféier.	Cellulose et matières grasses du café; caféine.
		Extrait aqueux	30 » (Battershall).
		Sucres	1,32 (Girard).
		Cendres totales	4 » (Battershall). 4,78 (König, Girard).	5 » (Girard). 6,5 (König). 5,5 (Herlant).
		Cendres solubles	5,2 (Battershall).
		Chlore	0,03 (Kerz).	0,04 (Girard).

ÉNUMÉRATION DE SUBSTANCES dont l'addition (ou la soustraction) frauduleuse constitue une FALSIFICATION et dont la substitution totale aux éléments normaux constitue une CONTREFAÇON.	Énumération de SUBSTANCES NUISIBLES OU DANGEREUSES dont l'introduction directe ou indirecte dans la denrée est interdite d'une façon absolue.	Indication de circonstances ou caractères qui feraient considérer la denrée comme ALTÉRÉE, CÂTÉE OU NUISIBLE (défectuosités dans le mode de conservation ou de préparation).	CONDITIONS SPÉCIALES de contrôle préalable, d'estampillage, d'étiquetage, de forme, etc., prescrites pour la mise en vente ou la vente.
<i>Graisses étrangères (Valais)</i> Huile de coton, d'arachides. Sel, ou eau en excès. Fécule.	Graisses malsaines; Chaux caustique; Alun.	Provenance de porcs atteints de certaines maladies. Rancidité, moisissures.
<i>Toute substance étrangère (Seine).</i> <i>Toute autre farine (Valais)</i> Céréales étrangères (orge, avoine, seigle, maïs); Légumineuses; Fécules, pommes de terre.	Craie, os calcinés, sulfate de baryte, sulfate de chaux; Alun, sulfate de cuivre, sulfate de zinc.	<i>Présence de semences d'ergot de seigle, d'ivraie ou de nulle des blés (Fribourg, Valais, Suède), de caille-lait ou de mélampyre;</i> <i>Présence de champignons vénéneux (Hongrie) :</i> charbon; carie, rouille; Odeur désagréable, saveur âcre, acidité excessive, provenant de fermentation, de moisissures, de germination; Présence de bactéries et de mucorinées; Présence de sable, terre, silice; Provenance de grain altéré par des parasites.
<i>Saumures, plâtre, stéatite, matières minérales étrangères diverses (Turin).</i> Farines étrangères; Pulpe de pommes de terre.	<i>Germes malfaisants par suite de malpropreté des ustensiles ou du personnel (Fribourg), ou par suite d'emploi d'eau malsaine;</i> <i>Sulfate de cuivre (Turin), alun, sulfate de zinc;</i> Carbonates alcalins ou alcalino-terreux, savon, eau de chaux.	<i>Développement de moisissures, de parasites microbiens (Suisse).</i> <i>Cuisson imparfaite (Fribourg, Serbie);</i> Pain coloré, peu levé, de goût médiocre; Développement de cryptogames divers.
.....	<i>Sulfates et autres sels cuivrés (Berne, Massachusetts, Allemagne).</i>	<i>Putréfaction (Italie, Valais);</i> Présence d'espèces vénéneuses (champignons).
.....	<i>Sels cuivrés au delà de $\frac{2}{4}$, grain de cuivre métall. par litre (New-York).</i>	<i>Maturité insuffisante (Italie, Hongrie, Serbie, Suède, Fribourg, Valais);</i> <i>Putréfaction (Italie, Hongrie, Valais).</i>
<i>Chicorés (Suède);</i> Eau (mouillage); Glands, figues, graines de céréales, de légumineuses, etc., grillés ou torréfiés; Mélasse.	Ocre brune.

DÉSIGNATION des DENRÉES.	DÉFINITION DE LA DENRÉE TYPE dont il est défendu de s'écarter sans donner au produit une autre dénomination.				
	ORIGINE, MATIÈRES PREMIÈRES, mode de préparation.	NATURE OU COMPOSITION NORMALE : <i>Principes constituants particulièrement caractéristiques par leurs propriétés spéciales ou par leurs proportions.</i>			
		Désignation.	Minima %.	Moyennes %.	Maxima %.
CHICORÉE TOR- RÉFÉE	Racine de chicorée convenablement la- vée, torréfiée, mou- lue et granulée.	Cellulose et matières grasses de la chi- corée.
		Extrait aqueux . .	54,5 (Girard) . . 60 » (Vanden Berghe).
		Sucres	12 » (Battershall)
		Cendres totales	0,19 (König) . .	8 » (Vanden Berghe 12 » (France).
		Cendres solubles	2,14 (Battershall).
Chlore	0,20 (Girard) . .	0,30 (Herlant).	
THÉ	Feuilles de thé . . .	Cellulose, huile es- sentielle et matière colorante du thé; théine.
		Extrait aqueux . .	50 » (Chim. angl. Chim. amér.)
		Cendres	4,5 (Ch. amér.).	6 » (Girard). 7 » (Ch. amér.). 8 » (Ch. angl.).
POUDRE DE CACAO	Semences du ca- caoyer, privées de leur coque et pul- vérisées.	Cellulose, matière grasse (beurre), matière amylacée et principe colo- rant du cacao.
		Théobromine . . .	1,2 (König). . . 2 » (Girard).
		Cendres	6 » (Girard) . .
CHOCOLAT	Cacao et sucre ordi- naire (saccharose), avec ou sans vanille.	Tous principes du cacao.
		Beurre de cacao . .	20 » (Angleterre). (Girard).
		Théobromine . . .	1 » (Girard)
		Cendres	5 » (Girard).
POIVRE (NOIR)	Fruit du poivrier aro- matique.	Cellulose, matière amylacée, résine spéciale et huile essentielle du poi- vre; pipérine.
		Extrait alcoolique .	6 » (Girard) . .	9,6 (Wauters) .	11,45 (Wauters). 15 » (Girard).
		Humidité	12 » (Girard)
		Cendres	6 » (Girard, Wau- ters, Van Hamel Root). 7 » (Chim. angl.).

ÉNUMÉRATION DE SUBSTANCES dont l'addition (ou la soustraction) frauduleuse constitue une FALSIFICATION et dont la substitution totale aux éléments normaux constitue une CONTREFAÇON.	Énumération de SUBSTANCES NUISIBLES OU DANGEREUSES dont l'introduction directe ou indirecte dans la denrée est interdite d'une façon absolue.	Indication de circonstances ou caractères qui feraient considérer la denrée comme ALTERÉE, GÂTÉE OU NUISIBLE (défectuosités dans le mode de conservation ou de préparation).	CONDITIONS SPÉCIALES de contrôle préalable, d'estampillage, d'étiquetage, de forme, etc., prescrites pour la mise en vente ou la vente.
Marc de café; Pain, glands de chêne, graines de céréales, pois, haricots, pelures de betteraves, carottes, etc., torréfiés.	Sable, matières terreuses, tourbe.	Sable et matières terreuses provenant d'un nettoyage imparfait.
Feuilles de thé épuisées; Feuilles étrangères; Fleurs diverses; Matières colorantes.	Colorants dangereux; Matières minérales.
Matières amylacées; Beurre de cacao (soustraction du); Huiles et graisses diverses; Coque de cacao, coquilles d'amandes ou de noisettes, sciure de bois; Matières colorantes.	Matières minérales.
Mêmes substances que pour la poudre de cacao; Baumes de Tolu et du Pérou.	Matières minérales.
Grabeaux de poivre; Poudre de noyaux (grignons) d'olive; Fécules, farines; Tourteaux de semences oléagineuses; Piment, moutarde, manguette, feuilles de laurier.	Sable, matières terreuses.	<i>Interdiction de la mise en vente d'épices réduites en poudre (Autriche).</i>

DÉSIGNATION des DENRÉES.	DÉFINITION DE LA DENRÉE TYPE dont il est défendu de s'écarter sans donner au produit une autre dénomination.				
	ORIGINE, MATIÈRES PREMIÈRES, mode de préparation.	NATURE OU COMPOSITION NORMALE : Principes constituants particulièrement caractéristiques par leurs propriétés spéciales ou par leurs proportions.			
		Désignation.	Minima %.	Moyennes %.	Maxima %.
MIEL	Substance que les abeilles élaborent avec le suc des fleurs.	Principes aromatiques, colorants et azotés spéciaux. Granules polliniques. Eau. Cendres 33 » (König). 0,6 (Girard).
SIROPS DE FRUITS	Suc du fruit dont le sirop porte le nom, additionné de sucre ordinaire (saccharose) après avoir subi un commencement de fermentation alcoolique.	Matières colorante et aromatique du suc de fruit. Saccharose Glucose Dextrine Cendres Eau. 28 » (Girard). 25 » (Girard). 1 » (Girard). 0 4 (Girard). 46 » (Girard).
CIDRE ET POIRÉ	Jus fermenté de fruits à pépins (Berne).	Matières colorante et aromatique du jus de fruits à pépins. Alcool éthylique (en vol.). Extrait Cendres 5 » (Girard) 1.8 (Girard) 0.17 (Girard)
BIÈRE	Boisson fermentée faite avec du malt et des graines de céréales non maltées, du houblon et de l'eau, avec ou sans levure (Berne, Valais, Bavière).	Huile aromatique, principe amer et tanin du houblon; Matière colorante du malt. Alcool éthylique (en vol.). Extrait total Glycérine Acides lactique, acétique, succinique et malique. Cendres totales 5 » (Girard) 3.5 (Anglet). 5.5 (Girard). 0.15 (Girard) 0.25 (Ch. allem.). 1.2 (Girard). 0.50 (Ch. allem.). 0.47 (Girard). 0.30 (Battershall, König).

ÉNUMÉRATION DES SUBSTANCES dont l'addition (ou la soustraction) frauduleuse constitue une FALSIFICATION et dont la substitution totale aux éléments normaux constitue une CONTREFAÇON.	Énumération de SUBSTANCES NUISIBLES OU DANGEREUSES dont l'introduction directe ou indirecte dans la denrée est interdite d'une façon absolue.	Indication de circonstances ou caractères qui feraient considérer la denrée comme ALTÉRÉE, GÂTÉE OU NUISIBLE (défectuosités dans le mode de conservation ou de préparation).	CONDITIONS SPÉCIALES de contrôle préalable, d'estampillage, d'étiquetage, de forme, etc., prescrites pour la mise en vente ou la vente.
Fécules, farines, pain, crus ou grillés; Sucre; Sirop de glucose; Eau en excès.	Craie, plâtre.
<i>Glucose (Seine),</i> Acide tartrique ou citrique, Mat. color. artificielles, Essences artificielles, Acide salicylique (à faible dose).	<i>Oxydes et autres composés de plomb (Seine, Allemagne).</i> <i>Saccharine (Angleterre, Portugal, France).</i> <i>Colorants dangereux. (Voir l'avant-projet de règlement sur l'emploi des couleurs).</i>	Fermentation, Moississures.
Matières colorantes, Eau-de-vie, Eau en excès (mouillage), Glucose, Acide salicylique, Bisulfite de chaux, soude, etc.	<i>Oxydes et autres composés de plomb (Seine, Allemagne).</i>	Acidité, alcalinité, pousse, graisse, etc.
<i>Tout principe aromatique ou amer autre que le houblon (Berne),</i> Glucose, mélasse, Colorants artificiels, Eau en excès (mouillage).	<i>Oxydes et autres composés de plomb (France, Massachusetts).</i> <i>Bisulfite sodique ou calcique (Berne).</i> <i>Saccharine (Angleterre, Portugal, France).</i> <i>Acide salicylique, salicylate sodique (Seine, Bavière).</i> <i>Alun, sulfate ferreux (Massachusetts).</i> <i>Coque du Levant, opium, capsicum, laurier-cerise, grains de Paradis (Massachusetts, New-York).</i> <i>Ivraie, stramoine, sabadille, véralrine, acide picrique, strychnine, amandes amères, têtes de pavot, cologuinte, ményanthe, (Turin, Valais).</i> <i>Germes malfaisants par suite de malpropreté des appareils à pression (Seine, Genève, Berne, Valais) ou d'insufflation d'air corrompu.</i> Glycérine.	<i>Acidité (Berne).</i> Tourne, amerlume, viscosité, file.

DÉSIGNATION des DENRÉES.	DÉFINITION DE LA DENRÉE TYPE dont il est défendu de s'écarter sans donner au produit une autre dénomination.				
	ORIGINE, MATIÈRES PREMIÈRES, mode de préparation.	NATURE OU COMPOSITION NORMALE : <i>Principes constituants particulièrement caractéristiques par leurs propriétés spéciales ou par leurs proportions.</i>			
		Désignation.	Minima ‰.	Moyennes ‰.	Maxima ‰.
VIN	<i>Produit de la fermentation alcoolique du jus de raisin frais (Autriche, Suisse).</i>	Matière colorante, huile essentielle, matières gommeuses et albuminoïdes du jus de raisin frais; Tartre et tannin du vin; Alcool éthylique (en vol.) Extrait total (sec) Sucre (glucose, inosite). Glycérine Acides tartrique, malique, succinique, acétique, phosphorique. <i>Sulfate potassique.</i> Cendres 5 » (Girard) 1.2 (Ch. allem.) 1.4 (Girard). 0.12 (Girard) 1 » (Battershall). 0.8 (Girard). 0.6 (Girard). 0.2 (France). 0.58 (Girard).
LIQUEURS SPIRITUEUSES	<i>Fermentation alcoolique du fruit ou de la matière dont la liqueur porte le nom et distillation subséquente, sans addition quelconque (Berne).</i>	Matières colorantes, aromatiques et sapides des fruits ou des matières dont les liqueurs portent le nom. <i>Alcool éthylique (en vol.).</i> Cendres 40 » (König). 50 » (Angleterre). 52 » (États-Unis). 0.1 (Battershall).
VINAIGRE	Fermentation acétique du vin, de la bière, du cidre ou de l'alcool.	Matières colorantes et aromatiques de la matière première; Tartre (en cas de vinaigre de vin); <i>Acide acétique.</i> <i>Sulfates.</i> <i>Chlorures.</i> 2.5 (Girard). 3 » (Angleterre). 4.5 (États-Unis) 0.1 (Angleterre). 0.1 (Angleterre).

ÉNUMÉRATION DE SUBSTANCES dont l'addition (ou la soustraction) frauduleuse constitue une FALSIFICATION et dont la substitution totale aux éléments normaux constitue une CONTREFAÇON.	Énumération de SUBSTANCES NUISIBLES OU DANGEREUSES dont l'introduction directe ou indirecte dans la denrée est interdite d'une façon absolue.	Indication de circonstances ou caractères qui feraient considérer la denrée comme ALTÉRÉE, GÂTÉE OU NUISIBLE (défectuosités dans le mode de conservation ou de préparation.)	CONDITIONS SPÉCIALES de contrôle préalable, d'estampillage, d'étiquetage, de forme, etc., prescrites pour la mise en vente ou la vente.
<p><i>Glucose (Autriche), Alcool (vinage), glycérine, sucre (gallisation, pétio-lisation), acide tartri-que, éther œnanthique (Autriche, Suisse), Vin de marc, vin de rai-sins secs (piquettes) (Au-triche, France, Suisse) Toute substance colorante (France, Berne, Valais). Eau (mouillage), Bouquets artificiels, Saccharine, Sel.</i></p>	<p><i>Oxydes et autres composés de plomb (Allemagne, France, Berne). Alun (Massachusetts, Turin, Berne). Bisulfite sodique ou calcique (Berne). Coquo du Levant, opium, cap-sicum, laurier-cerise, graine de pavot (Massachusetts). Amandes amères (Turin). Glycérine (scheelisation) (Allem.) Glucose impure (Allem.) Acide salicylique (Seine). Sels barytiques ou magnésiens (Allem.). Plâtre (au delà de 2 gr. de sulfate potassique par litre de vin) (France, Berne). Alcools contenant du fusel (Allemagne). Graines d'écarlate, aniline (Allemagne). Fuchsine (Berne). Acide sulfureux au delà de 6 milligr. par litre (Congrès œnologique de Vienne, 1888). Colorants dangereux. Carbonate sodique ou calcique.</i></p>	<p><i>Tourne, file, graisse, acidité (Turin, Serbie, Berne). Amertume, pousse, moisissure.</i></p>	<p><i>Lors de la vente en gros, l'âge et la provenance (vignoble) doivent être indiqués. Les débitants doivent également être à même d'indiquer la provenance et l'âge de chaque pièce de vin dont ils sont approvisionnés (Valais). Lors de la vente en gros, les fûts et les acquits-à-caution doivent porter la mention de la nature du vin « vin naturel, vin de raisins secs, etc. » (Loi française du 1^{er} août 1889).</i></p>
<p><i>Matières colorantes; Bouquets artificiels; Eau en excès; Poivre.</i></p>	<p><i>Alun, acide sulfurique (Mas-sachusetts, Turin, Berne). Stramoins, ivraie, laurier-cerise (Turin). Substances amères toxiques (Fribourg). Fuchsine (Berne, Fribourg). Colorants dangereux. (Voir l'avant-projet de règlement sur l'emploi des couleurs.)</i></p>	<p><i>Présence de fusels par suite de rectification incomplète (Espagne, Allemagne). Présence d'alcool amylique au delà de 0,15 %. (Suisse).</i></p>	<p><i>Placer à l'entrée des établisse-ments de vente une enseigne lisible du dehors, portant le nom du fruit ou de la ma-tière dont la liqueur pro-vient (Berne).</i></p>
<p><i>Aucun acide autre que l'acide acétique (Valais). Aucun vinaigre de pro-venance autre que celle indiquée par le nom de la denrée mise en vente; Sel, poivre; Caramel ou autres colo-rants; Eau en excès.</i></p>	<p>.....</p>	<p>Présence de moisissures, d'an-guillules.</p>	<p>.....</p>

DÉSIGNATION des DENRÉES.	DÉFINITION DE LA DENRÉE TYPE dont il est défendu de s'écarter sans donner au produit une autre dénomination.				
	ORIGINE, MATIÈRES PREMIÈRES, mode de préparation.	NATURE OU COMPOSITION NORMALE : <i>Principes constituants particulièrement caractéristiques par leurs propriétés spéciales ou par leurs proportions.</i>			
		Désignation.	Minima %.	Moyennes %.	Maxima %.
PRODUITS ARTIFICIELS DIVERS (tels que fromages, beurres, vins) IMITANT DES DENRÉES NATURELLES.
COULEURS AJOUTÉES AUX DENRÉES (bonbons, liqueurs, etc.).	<i>Couleurs inoffensives tirées du règne végétal ou du règne animal; bleu de Prusse, outremer. (Voir l'avant-projet de règlement sur la matière.)</i>
USTENSILES ET OBJETS employés pour la préparation, la conservation, l'emballage ou le débit des denrées.

ÉNUMÉRATION DE SUBSTANCES dont l'addition (ou la soustraction) frauduleuse constitue une FALSIFICATION et dont la substitution totale aux éléments normaux constitue une CONTREFAÇON.	Énumération de SUBSTANCES NUISIBLES OU DANGEREUSES dont l'introduction directe ou indirecte dans la denrée est interdite d'une façon absolue.	Indication de circonstances ou caractères qui feraient considérer la denrée comme ALTÉRÉE, GÂTÉE OU NUISIBLE (défectuosités dans le mode de conservation ou de préparation).	CONDITIONS SPÉCIALES de contrôle préalable, d'estampillage, d'étiquetage, de forme, etc., prescrites pour la mise en vente ou la vente.
.....	<p><i>Avertir le public par une affiche lisible à distance, placée au-dessus du produit et portant le nom de la marchandise accompagné de l'indication « artificiel » (Valais).</i></p> <p><i>Donner au produit une dénomination ou une forme spéciale. (Voir l'avant-projet de règlement sur la vente des beurres artificiels.)</i></p> <p><i>Déclaration préalable à la police (Suisse, Italie, etc.).</i></p>
.....	<p><i>Couleurs minérales, sauf le bleu de Prusse et l'outremer (Suisse, Autriche, Allemagne, France).</i></p> <p><i>Mat. color. dérivées du goudron (Genève, Autriche, etc.)</i></p> <p><i>Gomme-gutte, aconit-napel. (Suisse, Autriche, Allemagne, France). (V. l'avant-projet de règlement sur la matière.)</i></p>	<p><i>Les bonbons enveloppés porteront le nom et l'adresse du fabricant ou du marchand. Les flacons contenant des liqueurs colorées devront porter les mêmes indications.</i></p> <p><i>(Voir l'avant-projet de règlement sur la matière.)</i></p>
.....	<p><i>Plomb, zinc ou cuivre métallique, alliages ou composés de ces métaux, d'arsenic ou d'antimoine, couleurs vénéneuses, etc., sauf exceptions en ce qui concerne les soudures, les appareils servant à la fabrication en grand du sucre, de la bière, des boissons distillées, etc. (Seine, Allemagne, Suisse, Autriche, Suède, etc.). (Voir l'avant-projet de règlement sur la matière.)</i></p>	<p><i>Les estagnons à eau distillés seront marqués d'une estampille indiquant le nom et l'adresse du fabricant et garantissant l'étain fin.</i></p> <p><i>Les sacs dans lesquels les bonbons ou sucreries seront livrés au public porteront le nom ou l'adresse du fabricant ou du marchand (Seine).</i></p> <p><i>(Voir l'avant-projet de règlement sur la matière.)</i></p>