

LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

REVUE MENSUELLE DU BUREAU INTERNATIONAL

POUR LA PROTECTION DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE, A BERNE

SOMMAIRE

PARTIE OFFICIELLE

LÉGISLATION INTÉRIEURE: A. Mesures prises en raison de l'état de guerre actuel. **PALESTINE.** Ordonnance concernant les paiements relatifs aux brevets, dessins et marques en temps de guerre (du 23 février 1943), p. 149. — B. Législation ordinaire. **ESPAGNE.** I. Ordonnance interdisant l'emploi de mots génériques étrangers dans les affiches, enseignes, réclames, etc. (du 16 mai 1940), p. 149. — II. Ordonnance modifiant le règlement du Collège officiel des agents en matière de propriété industrielle (du 12 décembre 1940), p. 150. — **FRANCE.** Loi relative à l'utilisation du mot « artisan » et de ses dérivés (n° 387, du 14 août 1943), p. 150. — **SUISSE.** Ordonnance réglant le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels (du 26 mai 1936), *sixième partie*, p. 150. — **URUGUAY.** Loi sur les brevets d'invention (du 12 décembre 1941), p. 160.

SOMMAIRES LÉGISLATIFS: **ESPAGNE.** I. Loi convertissant en loi les décrets des 3 et 13 septembre et 4 novembre 1932 et 14 et 28 janvier 1933, relatifs au statut du vin, etc. (du 26 mai 1933), p. 164. — II. Loi réorganisant le tribunal supérieur (du 27 août 1938), p. 164. — III. Loi créant

le Conseil de coordination des industries affectées à la défense nationale (du 20 octobre 1938), p. 164. — IV. Décret attribuant à la troisième Chambre du Tribunal supérieur la compétence pour connaître des recours formés contre des décisions de l'Administration centrale, antérieures au 18 juillet 1936 (du 2 mars 1939), p. 164. — V. Ordonnance approuvant le règlement relatif à l'appellation d'origine Jerez-Xeres-Sherry et au Conseil appelé à la régler (du 20 octobre 1941), p. 164.

PARTIE NON OFFICIELLE

CORRESPONDANCE: Lettre de France (Fernand-Jaeq). Au sujet de l'examen préalable des brevets d'invention, p. 164. — Lettre de Grande-Bretagne (F. Honig). La législation et la jurisprudence en matière de propriété industrielle en 1942, p. 166.

JURISPRUDENCE: **PAYS-BAS.** Marque verbale composée de deux éléments dont l'un descriptif et l'autre distinctif. Susceptible de protection? Oui, p. 168.

NOUVELLES DIVERSES: **MANDCHOUKO.** Les droits de propriété industrielle et la guerre, p. 168.

PARTIE OFFICIELLE

Législation intérieure

A. Mesures prises en raison de l'état de guerre actuel

PALESTINE

ORDONNANCE concernant

LES PAIEMENTS RELATIFS AUX BREVETS, DES DESSINS ET MARQUES EN TEMPS DE GUERRE

(Du 23 février 1943.)⁽¹⁾

Dans l'exercice des pouvoirs conférés au Haut Commissaire par la section (2) de la *Trading with the Enemy Ordinance* de 1939⁽²⁾ et par lui délégués au Gardien des biens ennemis, ce dernier abroge par la présente la licence générale du 6 juillet 1942⁽²⁾, relative aux paiements de taxes de brevets, dessins et marques, et autorise:

1^o le paiement à l'office du *Registrar* des brevets, dessins et marques, de toute taxe due, en Palestine, pour le renouvellement d'un brevet ou de

l'enregistrement d'un dessin ou d'une marque appartenant en tout ou en partie à un ennemi, à condition que le paiement soit fait par une personne ou pour le compte d'une personne qui: i) n'est pas un ennemi et ii) est le titulaire d'une licence portant sur le brevet ou sur l'emploi du dessin, ou le copropriétaire du brevet, du dessin ou de la marque;

2^o le paiement audit office, pour le compte:

i) d'une personne qui est un sujet britannique ou un citoyen palestinien, ou qui ressortit à un pays allié, et qui est un ennemi uniquement parce qu'il réside sur un territoire soumis à l'occupation d'une Puissance avec laquelle Sa Majesté est en guerre;

ii) d'une association de personnes contrôlée par cette personne, de toute taxe due en Palestine à l'égard d'une demande de brevet, ou d'une demande tendant à obtenir le renouvellement d'un brevet ou l'enregistrement ou le renouvellement d'un dessin ou d'une marque;

3^o le paiement à une personne non ennemie de ses charges et frais relatifs à un paiement autorisé par les SS 1^o et 2^o ci-dessus.

B. Législation ordinaire

ESPAGNE

I

ORDONNANCE

INTERDISANT L'EMPLOI DE MOTS GÉNÉRIQUES ÉTRANGERS DANS LES AFFICHES, ENSEIGNES, RÉCLAMES, ETC.

(Du 16 mai 1940.)⁽¹⁾

ARTICLE PREMIER. — Est interdit l'emploi, pour des enseignes, affiches, réclames, etc., de mots génériques étrangers à titre d'appellation d'établissements ou de services de récréation ou d'alimentation, industriels, commerciaux, professionnels, d'auberges, de spectacles, etc.

ART. 2. — Dans le mois qui suit la publication de la présente ordonnance au *Boletín oficial del Estado*, les mots frappés de ladite interdiction devront disparaître des enseignes et affiches.

ART. 3. — Les gouverneurs civils et les maires veilleront à l'observation des

⁽¹⁾ Nous devons la communication de la présente ordonnance (qui a été publiée au *Boletín oficial del Estado*, n° 138, du 17 mai 1940, p. 3370) à l'obligeance de M. Alberto de Elzaburu, ingénieur-conseil à Madrid, Barquillo 26.

⁽²⁾ Communication officielle de l'Administration de Palestine.

⁽²⁾ Nous ne possédons pas ce texte.

présentes dispositions. Ils agiront contre les coupables ou proposeront, s'il y a lieu, les sanctions gouvernementales opportunes.

II

ORDONNANCE

PORANT MODIFICATION DU RÈGLEMENT DU COLLÈGE OFFICIEL DES AGENTS EN MATIÈRE DE PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
(Du 12 décembre 1940.)⁽¹⁾

Article unique. — L'article 38 du règlement du 28 février 1927 pour le fonctionnement du collège officiel des agents en matière de propriété industrielle⁽²⁾ (antérieurement modifié déjà par les ordonnances des 19 janvier 1929^[3] et 25 mai 1930^[3]) est modifié comme suit:

1^o Remplacer le 3^o actuel par ce qui suit: « 3^o Le cas échéant, d'imposer une amende de 100 à 1000 pesetas, à payer dans les quinze jours suivant la notification à l'intéressé. Tout retard dans le paiement entraînera une augmentation de l'amende, dans la mesure que le Conseil de direction jugerait opportune. Les reelettes seront remises, contre réépissé, à une institution officielle de bienfaisance. »

2^o Attribuer au 3^o actuel le n° 4^o.

FRANCE

LOI

RELATIVE À L'UTILISATION DU MOT « ARTISAN » ET DE SES DÉRIVÉS
(N° 387, du 14 août 1943.)⁽⁴⁾

Le chef du Gouvernement,
Vu les actes constitutionnels nos 12 et 12^{bis};
Le Conseil de cabinet entendu,
décrète:

ARTICLE PREMIER. — Nul ne peut utiliser comme nom commercial, enseigne ou marque de fabrique une dénomination dans laquelle entrent le mot «artisan», ses dérivés ou toute autre désignation susceptible de prêter à confusion, s'il ne possède pas la qualité juridique de maître-artisan telle que la consacrent les lois

⁽¹⁾ Nous devons la communication de la présente ordonnance (qui a été publiée au *Boletín oficial del Estado* du 3 février 1941, p. 797) à l'obligeance de M. Alberto de Elzaburu, ingénieur-conseil à Madrid, Barquillo 26.

⁽²⁾ Voir *Prop. ind.*, 1927, p. 73.

⁽³⁾ Nous ne possédons pas cette ordonnance.

⁽⁴⁾ Voir *Bulletin officiel de la propriété industrielle*, n° 3097, du 2 septembre 1943, p. 77.

en vigueur, et s'il n'est pas inscrit au registre des métiers du lieu de son établissement.

Toutefois, cette disposition ne concerne pas le commerçant vendant exclusivement des produits fabriqués par des artisans.

De même, l'usage des dénominations ci-dessus indiquées n'est pas interdit aux sociétés ou associations, telles que les coopératives artisanales, ayant pour objet la prestation de services ou de produits à des artisans.

ART. 2. — Peuvent seuls être exposés, mis en vente, vendus ou livrés au public sous une dénomination dans laquelle entrent le mot «artisan», ses dérivés ou toute autre désignation susceptible de prêter à confusion, les produits fabriqués par des personnes ayant la qualité juridique de maître artisan ou par des travailleurs à domicile utilisant des procédés techniques traditionnellement employés par les artisans. Ces dispositions s'appliquent aussi bien si la dénomination est apposée sur le produit lui-même ou son emballage, que si elle est placée à proximité ou figure dans des catalogues, annonces, prospectus, papiers de commerce concernant ce produit.

ART. 3. — Les personnes physiques ou morales employant ces dénominations, contrairement aux prescriptions énoncées aux articles précédents, esseront de les utiliser dans un délai de six mois à compter de la publication de la présente loi.

ART. 4. — Passé ce délai, toute personne qui contreviendra sciemment aux articles 1^{er} et 2 ci-dessus encourra les peines prévues à l'article 1^{er} de la loi du 1^{er} août 1905⁽²⁾.

ART. 5. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* et exécuté comme loi de l'Etat.

SUISSE

REGLANT LE COMMERCE DES DENRÉES ALIMENTAIRES ET DE DIVERS OBJETS USUELS

(Du 26 mai 1936.)

(Sixième partie)⁽³⁾

ART. 233. — (1) ⁽³⁾ Par glucose ou sirop de glucose, il faut entendre des produits solides ou de consistance sirupeuse obtenus par saccharification de l'amidon et qui contiennent,

⁽²⁾ Loi contre la répression des fraudes (v. *Prop. ind.*, 1906, p. 65).

⁽³⁾ Voir *Prop. ind.*, 1943, p. 72, 86, 106, 121, 138.

⁽⁴⁾ Ainsi modifié par arrêté du 19 avril 1940.

autre le dextrose, de la dextrine, des matières minérales et de l'eau.

(2) Le glucose et le sirop de glucose peuvent être additionnés d'acide sulfureux dans la proportion maximum de 40 milligrammes par kilogramme. Les produits plus fortement soufrés ne doivent pas être livrés pour être consommés tels quels; lorsqu'ils sont destinés à la fabrication de denrées alimentaires, ils ne peuvent être livrés que sous déclaration de leur teneur en acide sulfureux.

ART. 234. — (1) Il faut entendre par sucre interverti (sirop de sucre interverti, sucre de fruits), un produit obtenu par inversion du saccharose. Il est composé principalement de fructose et de glucose et, fréquemment aussi, de saccharose non transformé.

(2) Une teneur en eau supérieure à 35 % doit être mentionnée expressément.

(3) Le sucre interverti ne doit pas contenir d'acide sulfureux.

ART. 235. — Il faut entendre par lactose (sucre de lait) un sucre retiré du petit-lait.

ART. 236. — Il faut entendre par maltose (sucre de malt) le produit solide ou de consistance sirupeuse obtenu par l'action de l'amylase sur des matières amyloacées.

ART. 237. — Le colportage des sucre mentionnés à l'article 232 est autorisé.

ART. 238 ⁽¹⁾. — Il faut entendre par édulcorants artificiels les combinaisons chimiques ne rentrant pas dans le groupe des hydrates de carbone qui peuvent être employées comme succédanés du sucre et qui possèdent des propriétés édulcorantes notamment supérieures à celles du sucre, mais sans valeur nutritive. Ces substances doivent être désignées explicitement comme édulcorants artificiels.

(2) Sous réserve de l'article 9 et des alinéas 3, 4 et 5 ci-dessous, l'emploi des combinaisons suivantes est admis:

- a) la sulfimide benzoïque (saccharine);
- b) les sels alcalins de cette combinaison (cristallose);
- c) la paraphénétolcarbamide (dulcine).

Les édulcorants non mentionnés ci-dessus doivent être soumis au service fédéral de l'hygiène publique avant d'être mis dans le commerce, conformément à l'article 5, alinéa 2.

(3) Les édulcorants artificiels, ainsi que les mélanges de ceux-ci entre eux ou avec des substances de remplissage, doivent porter sur leur emballage l'indication qualitative et quantitative des composants, ainsi que celle de leur pouvoir édulcorant, rapporté au sucre de canne.

(4) La vente au détail des édulcorants artificiels doit se faire exclusivement sous forme de tablettes. La vente sous d'autres formes n'est autorisée que pour les entreprises qui emploient les édulcorants artificiels comme matière première.

(5) Les tablettes, poudres, solutions, etc. vendues comme édulcorants artificiels doivent contenir 20 % au moins d'édulcorants purs. Si elles contiennent de la paraphénétolcarbamide (dulcine), leur emballage doit porter une indication d'emploi prescrivant un dosage tel que les aliments ou les boissons édulcorés ne renferment pas, par kilogramme ou par litre, plus de 0,3 gr. de paraphénétolcarbamide.

⁽¹⁾ Ainsi modifié en dernier lieu, à titre temporaire, par ordonnance du 29 avril 1942.

XXI. Articles de confiserie et de pâtisserie

ART. 239. — Il faut entendre par articles de confiserie et de pâtisserie des produits préparés par les pâtissiers et les confiseurs ou par les fabricques de confiserie et dont le sucre forme un des principaux constituants.

ART. 240. — (1) (1) Les articles de confiserie et de pâtisserie, y compris les fruits confits, peuvent être aromatisés avec des essences naturelles ou artificielles (synthétiques) et être colorés artificiellement. Il est permis d'employer pour leur préparation des acides organiques inoffensifs, tels que l'acide citrique et l'acide tartrique. Il est interdit d'employer des arômes artificiels de miel ou de beurre pour les articles de pâtisserie.

(2) (1) Les pâtes additionnées de fruits, les pâtes dénommées «pâtes pour truffes» et les pâtes analogues additionnées de graisse peuvent contenir comme agents conservateurs : de l'acide benzoïque dans la proportion de 1,0 gramme, de l'acide formique dans la proportion de 2,5 grammes ou de l'acide sulfureux dans la proportion de 0,5 gramme par kilogramme au maximum. Les autres articles de confiserie et de pâtisserie ne doivent contenir comme agent conservateur que de l'acide sulfureux et dans une proportion ne dépassant pas celle qui est tolérée et contenue dans le glucose ou le sirop de glucose employé.

(3) L'emploi d'éducorants artificiels, de nitrobenzène ou d'huile d'amandes amères contenant de l'acide cyanhydrique est interdit.

(4) Les articles de confiserie et de pâtisserie décomposés ou ayant subi toute autre altération doivent être considérés comme altérés.

(5) Les articles de confiserie dont le sucre est massé ou tourné ne doivent pas être considérés comme altérés.

ART. 241. — Il est interdit d'employer des sucs d'ananas du miel ou d'autres graisses que le beurre pour la confection des articles de confiserie et de pâtisserie mis dans le commerce avec des indications relatives à une teneur en miel ou en beurre (par exemple: pain d'épices au miel, pâtisserie au beurre).

ART. 242. — La teneur en graisse du lait, rapportée à la masse entière, doit être d'au moins 2,5 % pour les bonbons au lait et d'au moins 4 % pour les bonbons à la crème; les bonbons au malt doivent contenir au moins 5 % d'extrait ou 4 % de poudre de malt. Ces normes sont applicables également à tous les autres articles de confiserie mis dans le commerce avec des indications relatives à une teneur en lait, en crème ou en malt.

ART. 243. — (1) (1) Les articles de confiserie et de pâtisserie qui portent le nom d'un fruit déterminé doivent contenir ce fruit dans une proportion d'au moins 5 % ou une quantité correspondante de jus de ce fruit concentré. Il est permis de remplacer ce fruit ou ce jus de fruit par des essences naturelles. Il est également permis d'employer pour ces articles des étiquettes portant l'image d'un fruit.

(2) Il est interdit d'employer des images de fruits ou d'autres parties de plantes pour les bonbons et autres articles de confiserie qui ont été aromatisés avec des essences de fruits artificielles. Pour ces produits, la nature de l'essence employée peut être indi-

quée sur l'emballage par la mention «à l'arôme de...» (par exemple: «à l'arôme de framboise»).

(3) Ne sont pas considérées comme artificielles les essences de fruits naturelles destinées à la fabrication des bonbons, qui ont été additionnées, pour en renforcer la saveur, d'essences artificielles inoffensives dans une proportion ne dépassant pas 5 %.

ART. 244. — Les articles de confiserie additionnés de liquides alcooliques (bonbons, pralinés, œufs de sucre et de chocolat) doivent porter une dénomination qui indique clairement cette addition. Demeurent réservées les dispositions de l'article 314.

ART. 245. — Les articles de confiserie ne doivent pas contenir des parties de bois, de métal ou de verre pouvant présenter des dangers pour la santé.

ART. 246 (1). — Il faut entendre par «pâte de massepain brut» un mélange constitué d'amandes émondées et broyées et de sucre. La teneur en sucre de ce mélange ne doit pas dépasser 35 %, et sa teneur en eau 20 %. Il est interdit de remplacer les amandes par d'autres fruits oléagineux. Est également interdite toute addition de farine, de féculle, de glycérine, etc. Il faut entendre par massepain un mélange de massepain brut et de sucre. Sa teneur en sucre ne doit pas dépasser 68 %. Dans le massepain brut et dans le massepain, une partie du sucre peut être remplacée par du sucre interverti, du glucose ou du sirop de glucose, mixé dans une proportion ne dépassant pas 10 % du poids total du produit.

(2) Les truffes et les pâtes dénommées pâtes pour truffes sont des préparations à base de composants du lait et de cacao additionnées, le cas échéant, de fruits oléagineux (noix, noisettes, amandes, pistaches, etc.). Ces additions doivent être mentionnées dans la désignation spécifique. Toute autre addition est interdite.

ART. 247. — (1) L'eau employée à la fabrication des glaces doit répondre aux exigences prévues pour l'eau potable pure.

(2) (1) Il est interdit d'ajouter aux glaces de l'amidon ou de la farine. En revanche, il est permis de les additionner, pour augmenter leur consistance, de gélatine, de gomme adragante, de pectine ou de substances analogues à la pectine, dans une proportion ne dépassant pas 0,6 %.

(3) Les articles 24 à 27 sont applicables par analogie aux locaux, installations et ustensiles employés pour la fabrication des glaces.

(4) Lorsqu'il est fait usage de dénominations telles que glace à la crème ou d'indications relatives à une teneur en crème, la teneur en graisse du lait doit correspondre à celle qui est exigée pour la crème glacée (art. 78).

(5) L'acide carbonique solide (glace sèche) employé pour la fabrication des glaces et incorporé directement à celles-ci doit satisfaire, quant à sa pureté, aux exigences formulées par le *Manuel des denrées alimentaires* pour l'acide carbonique liquide. Il ne doit être employé que sous une forme finement pulvérisée. Le vendeur est tenu de signaler à tout acheteur de glace sèche, au moyen d'une instruction imprimée, que les glaces fabriquées directement avec de la glace sèche ne

peuvent être consommées que 15 minutes au plus tôt après qu'elles ont été confectionnées et qu'elles ne doivent contenir aucune parcellle solide de glace sèche.

ART. 248. — Le colportage des articles de confiserie et de pâtisserie est autorisé.

XXII. Jus de fruits (à l'exception des jus de raisins et des jus de fruits à pépins), jus de fruits concentrés et sirops de fruits, pectine, gelées et confitures

ART. 249. — (1) Il faut entendre par jus de fruits les liquides clarifiés obtenus par expression des fruits frais ou fermentés. Pour les jus de raisins et les jus de fruits à pépins, les dispositions du chapitre «Boissons sans alcool» sont applicables.

(2) Il est interdit d'ajouter aux jus de fruits de l'eau, le produit de l'expression du marc des fruits, des acides organiques et des arômes.

(3) Il est permis de renforcer la couleur d'un jus de fruit avec du jus d'un autre fruit, dans une proportion qui ne dépasse pas 10 %.

(4) (1) Il est permis d'ajouter aux jus de fruits, comme agent conservateur, soit de l'alcool, soit du benzoate de soude dans la proportion de 1,0 gramme, de l'acide formique dans la proportion de 2,5 grammes, de l'acide sulfureux, éventuellement sous forme de métasulfite de potassium, dans la proportion de 0,5 gramme par kilogramme.

ART. 250. — (1) Il faut entendre par jus de fruits concentrés des jus débarrassés de leur eau.

(2) (1) Leur teneur en agents conservateurs ne doit pas dépasser celle qui est tolérée pour le jus de fruit employé. La teneur en alcool d'un jus de fruit concentré, dilué à la densité normale du jus de fruit, ne doit pas dépasser 0,7 % en volume.

(3) Les jus de fruits et les jus de raisins concentrés sans alcool d'origine étrangère doivent porter, outre la désignation spécifique, l'indication «étranger» ou celle du pays d'origine.

(4) (2) Les personnes ayant l'intention de préparer ou d'importer professionnellement des jus de fruits concentrés doivent en aviser le laboratoire officiel de contrôle des denrées alimentaires et indiquer tous les locaux destinés à cette entreprise.

(5) (3) Elles doivent tenir, séparément, un livre de fabrication pour les jus de fruits concentrés et un livre de fabrication pour les jus de raisin concentrés. Ces livres doivent spécifier le genre et la quantité des matières premières et des produits finis, l'origine, la destination finale des produits et leur degré de concentration. Les exploitations et les livres doivent être inspectés périodiquement par les organes de contrôle compétents.

(6) (3) Il est interdit d'employer le jus de raisin concentré pour la préparation ou l'amélioration du sauer et du vin. L'emploi pour la fabrication de jus de raisin sans alcool est autorisé. Ce mode de fabrication doit être indiqué dans la déclaration (par exemple «fabriqué avec du concentré», «additionné de concentré», etc.).

ART. 251. — (1) Il faut entendre par sirops de fruits (sirop de framboise, de fraise, de

(1) Ainsi modifié par arrêté du 19 avril 1940.

(2) Ainsi modifié, à titre temporaire, par ordonnance du 6 décembre 1941.

(3) Ajouté, à titre temporaire, par ladite ordonnance.

coing, citronnade, orangeade, etc.) les produits obtenus par dissolution, à chaud ou à froid, de saccharose dans le jus du fruit concentré ou non concentré correspondant. Pour les sirops des fruits de la famille du citron, il est permis d'ajouter les parties de l'écorce de ces fruits qui possèdent des propriétés aromatiques et, en outre, pour le sirop d'orange, de minimales quantités d'acide citrique; ces sirops peuvent être colorés artificiellement.

(2) La teneur en agents conservateurs des sirops de fruits ne doit pas dépasser celle qui est tolérée pour le jus de fruit employé. Leur teneur en alcool ne doit pas dépasser 20 cm³ et, pour le sirop de cassis, 50 cm³ par kilogramme.

(3) Il est permis d'employer, pour les sirops de fruits, des étiquettes portant l'image d'un fruit.

ART. 252. — (1) Il faut désigner comme sirops à l'arôme de fruits les sirops pour la fabrication desquels le jus de fruit a été remplacé, totalement ou partiellement, par des essences et des acides organiques.

(2) Ces sirops peuvent porter une dénomination telle que sirop de grenadine, sirop de capillaire, sirop de gomme, sirop pour limonades. Pour les «sirops à l'arôme de citron» et les «sirops à l'arôme d'orange», la dénomination «citronnelle» peut être jointe à la dénomination spécifique.

(3) Pour la fabrication de ces sirops, il est interdit d'employer d'autres essences que des essences de fruits naturelles. Il est permis d'employer des acides organiques inoffensifs tels que l'acide lactique, l'acide tartrique ou l'acide citrique, du sucre inverti, du glucose ou du sirop de glucose et des colorants artificiels.

(4) Les sirops mentionnés dans le présent article ne doivent pas contenir d'autres agents conservateurs que l'acide sulfureux, et la quantité de cet acide ne doit pas dépasser celle qui est tolérée pour le glucose ou le sirop de glucose employé. Leur teneur en alcool peut atteindre 20 cm³ par kilogramme.

(5) Il est interdit d'employer pour ces sirops des étiquettes portant l'image de fruits ou d'autres parties de plantes.

ART. 253. — Les jus de fruits, les jus concentrés, les sirops et les essences en décomposition ou ayant subi toute autre altération doivent être considérés comme gâtés.

ART. 254. — (1) Il faut entendre par pectine (pectine de fruits) la substance, soluble dans l'eau et vendue sous forme de poudre ou de solutions, qui est retirée soit de certaines espèces de fruits à pépins ou de fruits de la famille du citron, soit des marcs ou des écorces de ces fruits, et qui a la propriété de faire prendre en gelée les fruits cuits avec du sucre.

(2) Pour faciliter la prise en gelée, il est permis d'employer également des décoctions de pommes, dans la proportion nécessaire pour obtenir la consistance voulue; cette addition ne doit cependant pas avoir pour but d'augmenter la quantité du produit.

(3) La pectine et les produits contenant de la pectine doivent être désignés comme tels et d'après le fruit employé pour leur préparation, avec l'indication de leur pouvoir gélifiant. Sur les emballages préparés pour la vente au détail, cette indication peut être remplacée par celle du mode d'emploi.

(4) Il est permis d'ajouter, comme agent conservateur, au jus de pommes pour gelées

et aux préparations liquides de pectine, soit du benzoate de soude dans la proportion de 2 grammes ou de l'acide benzoïque dans la proportion de 1,7 gramme, soit de l'acide sulfureux dans la proportion de 0,5 gramme par kilogramme. Les produits additionnés d'acide benzoïque peuvent contenir de minimes quantités d'acide sulfureux.

(5) La teneur en benzoate de soude ou en acide benzoïque de la pectine du commerce doit être indiquée sur les emballages.

(6) La pectine liquide, ainsi que les solutions contenant environ 5% de pectine solide pure, ne doivent pas présenter une coloration brun-foncé, mais tout au plus une coloration brun-clair; elles ne doivent pas être troubles.

(7) Les mélanges de pectine liquide ou d'une solution de pectine à environ 5% de pectine pure avec 3 ou 4 parties d'une solution de sucre à 60% ne doivent présenter aucun arrière-goût, tel celui de fruits secs.

(8) La teneur en matières minérales ne doit pas dépasser 12% de la teneur en pectine. La teneur en protéine ne doit pas dépasser 2% de la substance sèche.

(9) Il est interdit d'ajouter à la pectine d'autres matières épaississantes telles que l'agar-agar, la gélatine, la gomme adragante, l'amidon.

(10) Exceptio faite de l'acide sulfureux, les produits finis ne doivent contenir aucun acide minéral.

(11) La teneur en alcool méthylique de la pectine précipitée par l'alcool, rapportée à la pectine exempte d'amidon, ne doit pas être inférieure à 7%.

(12) La teneur en cuivre ne doit pas dépasser 40 milligrammes par 100 grammes de résidu sec.

ART. 255. — (1) Il faut entendre par gelées des jus de fruits ou des décoctions de fruits ou de parties de fruits cuits avec du sucre et qui se prennent en gelée à la température ordinaire.

(2) Les jus de fruits qui ne se prennent pas en gelée peuvent être additionnés de jus de pommes ou de pectine de fruits dans la proportion nécessaire pour obtenir la consistance voulue; cette addition ne doit cependant pas avoir pour but d'augmenter la quantité du produit.

ART. 256. — (1) Il faut entendre par confitures des produits obtenus par cuisson des fruits avec du sucre, du glucose ou du sucre inverti.

(2) Les confitures fabriquées complètement ou en partie avec des fruits secs doivent porter une dénomination correspondant à leur composition. Cette dénomination doit figurer sur chaque récipient en caractères distincts et hauts de 2 cm. au moins. Il est interdit de servir de vignettes représentant un fruit.

(3) Il est interdit de fabriquer des confitures et des gelées avec des mares de fruits.

ART. 257. — (1) Il est interdit d'employer, pour la fabrication des confitures et des gelées, des matières amyloacées et, sauf l'exception mentionnée à l'article 255, alinéa 2, des matières épaississantes étrangères.

(2) Il est permis d'ajouter aux confitures, comme agent conservateur, soit du benzoate de soude dans la proportion de 1 gramme ou la quantité correspondante d'acide benzoïque, soit de l'acide formique dans la proportion de 100 milligrammes ou de l'acide sulfureux

dans la proportion de 50 milligrammes au maximum par kilogramme.

(3) Sont applicables aux gelées les dispositions des articles 249 et 251 (jus de fruits et sirops de fruits) et 254 (pectine), en ce qui concerne la nature et la quantité des agents conservateurs et la pectine.

(4) Il est permis de colorer artificiellement les confitures et les gelées.

ART. 258. — Les confitures et gelées décomposées ou ayant subi toute autre altération doivent être considérées comme gâtées.

ART. 259. — Dans le commerce de détail, les verres, vases et autres récipients contenant des confitures et des gelées doivent être pourvus d'étiquettes portant la raison sociale du fabricant ou du vendeur ou d'une marque qui aura été communiquée à l'autorité compétente (art. 14).

XXIII. Eau potable, glace, eaux minérales, eaux minérales artificielles et eaux gazeuses (à l'exclusion des boissons édulcorées)

ART. 260. — Une eau potable doit répondre aux exigences générales de l'hygiène et en particulier aux prescriptions du *Manuel des denrées alimentaires*, tant du point de vue de son apparence, de son odeur et de sa saveur, que du point de vue chimique et bactériologique.

ART. 261. — (1) Celui qui entend établir de nouveaux services publics de distribution d'eau potable ou étendre notablement des installations déjà existantes doit soumettre le projet, avant l'exécution des travaux, à l'approbation du laboratoire officiel de contrôle des denrées alimentaires compétent.

(2) Lorsqu'une installation ne fournit pas une eau répondant d'une façon constante aux exigences prévues par l'article 260, l'usage de cette installation peut être interdit aussi longtemps qu'il n'y aura pas été apporté les améliorations exigées. Demeurent réservées les mesures d'hygiène qui peuvent être prises par les eantons.

(3) L'usage de ces installations peut être interdit, même lorsque l'eau qui en provient est normale au moment où elle est analysée.

ART. 262. — (1) La glace de toute origine destinée à être consommée telle quelle, ajoutée à des aliments ou à des boissons ou mise en contact direct avec des denrées alimentaires pour les réfrigérer, doit être incolore et exempte d'impuretés visibles. Elle doit donner, par fusion, une eau satisfaisant, du point de vue chimique et bactériologique, à toutes les exigences formulées pour une eau potable irréprochable.

(2) Quiconque veut mettre dans le commerce de la glace naturelle destinée à l'un des usages spécifiés à l'alinéa 1 doit demander l'autorisation au laboratoire de contrôle des denrées alimentaires compétent. Cette autorisation ne sera accordée que s'il est satisfait aux exigences prévues à l'alinéa 1 et si des mesures appropriées ont été prises pour éviter toute souillure de la glace dans les locaux où elle sera entreposée.

ART. 263. — Il faut entendre par eau minérale naturelle ou simplement par eau minérale, qu'elle soit consommée à la source même ou mise en bouteilles, une eau naturelle d'une origine déterminée, qui provient bien de la source indiquée et à laquelle on n'a fait subir aucune modification arbitraire.

Elle doit se distinguer nettement d'une eau potable ordinaire par la nature et le degré de sa minéralisation, par sa température, par sa radioactivité, ou encore par des propriétés physiologiques; sa teneur et sa température ne doivent pas varier notablement.

ART. 264. — Une eau minérale naturelle peut être désignée comme:

- a) eau terrene, si elle présente une prédominance des ions de calcium et de magnésium ainsi que des ions de bicarbonate (eau bicarbonatée) ou de sulfate (eau sulfatée calcaire) et si le total des sels minéraux dissous atteint au moins 1 gramme par litre;
- b) eau alcaline, si elle présente une prédominance des ions de sodium et de bicarbonate et si le total des sels minéraux dissous atteint au moins 1 gramme par litre;
- c) eau amère ou purgative, si elle présente, à côté des ions de sulfate, une prédominance des ions de sodium (eau sulfatée cholorurée) ou des ions de magnésium (eau sulfatée magnésienne) et si le total des sels minéraux dissous atteint au moins 1 gramme par litre;
- d) eau renfermant du strontium, si la teneur en ions de strontium correspond au moins à 10 milligrammes par litre;
- e) eau cholorurée ou muriatique, si elle présente une prédominance des ions de sodium et de chlore et si la teneur en sels minéraux atteint au moins 1 gramme par litre;
- f) eau-mère, si elle présente une prédominance des ions de sodium et des ions de chlore et si la teneur en sels minéraux dissous atteint au moins 15 grammes par litre;
- g) eau lithinée, si la teneur en ions de lithium correspond au moins à 1 milligramme par litre;
- h) eau bromurée, si la teneur en ions de brome correspond au moins à 4 milligrammes par litre;
- i) eau iodurée, si la teneur en ions d'iode correspond au moins à 1 milligramme par litre;
- k) eau ferrugineuse, si la teneur en ions ferreux (ou ferriques) atteint au moins 5 milligrammes par litre;
- l) eau arsenicale, si la teneur en arsenic atteint au moins 0,2 milligramme par litre;
- m) eau sulfureuse, si elle contient des ions d'hydrosulfure, des ions de thiosulfate ou de l'hydrogène sulfuré libre;
- n) eau contenant du bore, si la teneur en bore, calculée en acide métaborique (HBO_2), atteint au moins 4 milligrammes par litre;
- o) eau acidulée, si la teneur en anhydride carbonique libre dépasse 0,25 gramme, c'est-à-dire 125 cm^3 par litre; doivent satisfaire en outre: aux exigences formulées sous lettre a), les eaux acidulées simples, aux exigences formulées sous lettre b), les eaux acidulées alcalines, aux exigences formulées sous lettre c), les eaux acidulées sulfatées-chlorurées, aux exigences formulées sous lettre e), les eaux acidulées muriatiques, aux exigences formulées sous lettre k), les eaux acidulées ferrugineuses;
- p) eaux carbo-gazeuses (sprudel), si la source jaillit du sol sous une pression naturelle appréciable d'acide carbonique;

- q) aeratopège et aeratherme si, bien que ne satisfaisant par sa teneur en constituants minéraux, à aucune des exigences prévues ci-dessus, il a été néanmoins établi d'une façon irréfutable qu'elle possède une action physiologique particulière et si, outre une température invariable, elle présente, au point de vue bactériologique, un degré de pureté particulièrement élevé;
- r) eau sous-thermale, si la température de la source se maintient constamment entre 14 et 20° C ;
- s) eau thermale, si la température de la source est constamment supérieure à 20° C ;
- t) eau radioactive, s'il est établi que la radioactivité est supérieure à 5 unités Mache, c'est-à-dire 20 Emans.

ART. 265. — (1) Lorsqu'une eau minérale a été imprégnée d'acide carbonique ou qu'elle a été débarrassée du fer qu'elle contenait (déferrisation), elle peut être désignée soit comme eau minérale naturelle, avec l'indication du traitement auquel elle a été soumise, soit comme «eau de table de la source minérale de X».

(2) Il ne peut être fait mention d'une origine naturelle de l'acide carbonique, que si cet acide provient de la même source que l'eau minérale.

(3) N'est pas considérée comme imprégnation l'opération qui consiste à chasser, par le moyen de l'acide carbonique, avant le remplissage, l'air qui se trouve dans les bouteilles.

(4) L'acide carbonique employé doit être pur.

ART. 266. — (1) La mise en bouteilles des eaux minérales doit se faire sur place et exclusivement dans des récipients transparents.

(2) N'est pas considérée comme un transport l'aménée directe de l'eau, au moyen de conduites étanches, de la source jusqu'à l'endroit où s'effectue la mise en bouteilles.

ART. 267. — Il ne peut être fait mention de la radioactivité d'une eau minérale mise en bouteilles que si cette radioactivité n'est pas due uniquement à l'émanation du radium.

ART. 268. — (1) En ce qui concerne l'emploi, pour les eaux minérales, d'indications relatives à une valeur curative, les dispositions de l'article 19, alinéa 4, sont réservées.

(2) (1) Les eaux bromurées, iodurées, arsenicales et amères (purgatives) peuvent être désignées comme eaux médicinales; en revanche, les autres eaux minérales ne peuvent être désignées que comme eaux curatives.

ART. 269. — Les cantons sont autorisés à édicter d'autres mesures restrictives en ce qui concerne la mise dans le commerce des eaux bromurées, iodurées, arsenicales et purgatives; ils peuvent décider notamment que ces eaux ne pourront être vendues que par les pharmacies et seulement sur prescription médicale.

ART. 270. — Les eaux minérales et les eaux de table doivent satisfaire, en ce qui concerne leur pureté, à des exigences analogues à celles qui sont prescrites pour les eaux potables. Le captage des eaux minérales doit s'effectuer de façon à exclure toute possibilité de souillure provenant du voisinage. Lorsque le captage d'une source minérale ne peut se faire qu'en empruntant des terres cultivables, le propriétaire de la source est tenu de

pourvoir à l'établissement d'une zone de protection suffisante entourée d'une clôture. Les substances chimiques que l'eau contenait en solution au moment de sa mise en bouteilles et qui forment plus tard un dépôt (par exemple le carbonate de fer) ne doivent pas être considérées comme des impuretés.

ART. 271. — (1) Il faut entendre par eau minérale artificielle toute boisson constituée par de l'eau potable additionnée soit d'une eau minérale naturelle ou des sels naturels d'une source minérale, soit de sels artificiels soit encore d'une eau-mère. Son également considérées comme eaux minérales artificielles les eaux minérales naturelles qui ont été additionnées de n'importe quels autres sels minéraux.

(2) L'indication «artificielle» doit figurer sur les étiquettes des bouteilles en caractères distincts, de même sorte et de mêmes dimensions que ceux de la désignation «eau minérale»; ces inscriptions doivent être disposées de façon à pouvoir être lues en même temps.

(3) Les eaux minérales artificielles doivent satisfaire, en ce qui concerne leur pureté, à des exigences analogues à celles qui sont prescrites pour les eaux potables. Les sels employés pour la fabrication des eaux minérales artificielles doivent être conformes aux prescriptions du *Manuel des denrées alimentaires et de la pharmacopée suisse*.

(4) Il est interdit d'employer pour les eaux minérales artificielles des dénominations telles que «eau minérale de la fabrique d'eaux minérales de X», des noms de lieux ou de sources, ainsi que des vignettes ou des dénominations pouvant faire croire qu'il s'agit d'une eau minérale naturelle, tels que «sprudel», «source minérale», «source», «fontaine». Est de même interdite toute reproduction de vues de stations balnéaires et d'armoiries de villes ou de pays, etc.

(5) Les eaux minérales artificielles fabriquées avec une eau-mère naturelle peuvent être désignées comme «eau minérale artificielle préparée avec l'eau-mère de X». La teneur de ces eaux en ions de chlore, calculée en chlorure de sodium, ne doit pas être inférieure à 1 gramme par litre.

(6) La mention d'une radioactivité n'est autorisée que si celle-ci n'est pas due uniquement à l'émanation du radium.

(7) L'acide carbonique employé doit être pur.

(8) (1) Il est interdit d'employer, pour les eaux minérales artificielles, des données analytiques et des indications leur attribuant une action curative et de les désigner comme eau curative ou comme eau médicinale.

ART. 272. — (1) Les produits concentrés, les sels ou les mélanges de sels destinés à la fabrication d'eaux minérales artificielles ne doivent contenir aucune substance étrangère, telle qu'un acide organique. Les emballages de ces produits doivent porter la raison sociale du fabricant ou du vendeur. En outre, les emballages, réclames,annonces, prospectus, etc. doivent porter, en caractères distincts, l'indication «pour la fabrication d'eau minérale artificielle»; les mots «eau minérale artificielle» doivent être imprimés en caractères de forme et de dimensions identiques et disposés de façon à pouvoir être lus en même temps.

(2) Les dispositions réglant pour les eaux minérales artificielles l'emploi d'indications

(1) Ajouté par arrêté du 19 avril 1940.

(2) Ainsi modifié par arrêté du 19 avril 1940.

relatives à une action curative et à des propriétés radioactives sont applicables aux produits mentionnés dans le présent article.

(3) Lorsque les produits indiqués à l'alinéa 1 sont offerts non pour la fabrication d'une eau minérale artificielle destinée à être mise dans le commerce, mais pour être employés par les particuliers pour la préparation, par exemple d'eaux purgatives ou autres, et de toute façon lorsqu'il est fait usage d'indications leur attribuant une action curative, ils doivent être considérés comme des spécialités pharmaceutiques soumises à la formalité de l'autorisation et, en ce qui concerne leur mode de vente et l'admissibilité d'indications concernant des propriétés curatives, sont régis par les dispositions des législations cantonales sur les médicaments.

ART. 273. — (1) Il faut entendre par eaux gazeuses:

- a) les boissons constituées exclusivement par de l'eau potable additionnée d'acide carbonique;
- b) les boissons constituées par de l'eau potable additionnée de chlorure de sodium ou de carbonate de soude et d'acide carbonique.

(2) Les boissons constituées exclusivement par de l'eau potable additionnée d'acide carbonique doivent être désignées comme «eau gazeuse». Elles peuvent aussi être désignées comme «siphon» ou «eau de Seltz». Il est interdit d'employer pour ces boissons des noms de lieu, de source, de même que toute désignation, indication, image, etc. pouvant faire croire qu'il s'agit d'une eau minérale naturelle ou artificielle. Cette interdiction vise notamment l'emploi des mots «eau minérale» comme tels ou en combinaison quelconque avec d'autres mots, par exemple avec une raison sociale. Sont également interdites toutes indications relatives à des propriétés hygiéniques.

(3) Les boissons constituées par de l'eau potable additionnée de chlorure de sodium, de carbonate de soude et d'acide carbonique doivent être désignées comme «eau de soude». Pour le reste, les dispositions de l'alinéa 2 sont également applicables à ces boissons.

(4) Les eaux gazeuses de toute espèce doivent satisfaire, en ce qui concerne leur pureté, aux mêmes exigences que l'eau potable; elles doivent être limpides, exemptes de moisissures et n'avoir subi aucune altération.

(5) L'acide carbonique employé doit être pur. Les sels employés doivent être conformes, en ce qui concerne leur pureté, aux prescriptions du *Manuel des denrées alimentaires* et de la pharmacopée suisse. Ils doivent être soigneusement étiquetés et conservés avec les précautions voulues.

ART. 274. — Les eaux minérales naturelles, les eaux minérales artificielles et les eaux gazeuses ne peuvent être mises dans le commerce que dans des bouteilles pourvues d'une étiquette portant la désignation spécifique de leur contenu: les bouteilles doivent porter en outre, sur le corps même ou sur la tête du bouchon, en caractères indélébiles, la raison sociale ou la marque, communiquée à l'autorité (art. 14), du fabricant ou de son prédecesseur immédiat.

ART. 275. — (1) Les têtes métalliques des siphons ne doivent pas contenir, dans les parties qui viennent en contact avec l'eau gazeuse, plus de 1 % de plomb.

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

(3) (1) Les bouteilles contenant du siphon doivent être conservées au frais, et le fabricant aussi bien que le débiteur doivent examiner attentivement, avant de les livrer, si le verre des bouteilles n'est pas fendu ou détérioré d'une manière ou d'une autre. Les bouteilles douteuses doivent être éliminées ou être pourvues de dispositifs protecteurs appropriés.

ART. 276. — (1) Toutes les parties des appareils pour la fabrication des eaux gazeuses construites en laiton ou en cuivre qui viennent en contact avec l'eau ou avec l'acide carbonique doivent être recouvertes d'un étamage qui doit être entretenu en bon état: l'étamage peut être remplacé par l'argentage.

(2) A l'exception des réservoirs dans lesquels se dégage l'acide carbonique, ces appareils ne doivent avoir aucune partie métallique contenant du plomb ou un alliage de plomb.

(3) Les appareils pour la fabrication des eaux gazeuses doivent être pourvus des dispositifs protecteurs nécessaires.

ART. 277. — (1) Les locaux employés pour la fabrication des eaux minérales gazeuses, des eaux minérales artificielles et de toute autre eau gazeuse doivent satisfaire aux exigences de l'hygiène, particulièrement en ce qui concerne les conditions d'éclairage et de ventilation. Il est interdit de les employer comme cuisine ou buanderie; ils doivent être pourvus des installations nécessaires pour l'auména et l'écoulement de l'eau. Le sol doit être fait en matériaux solides et imperméables (pierre, béton, etc.). Les appareils ne peuvent être manipulés que par un personnel expérimenté.

(2) L'eau employée doit avoir les qualités d'une eau potable irréprochable.

(3) Les locaux doivent être pourvus des installations nécessaires, hygiéniquement irréprochables, pour le nettoyage des bouteilles.

ART. 278. — Quiconque aménage des locaux pour la fabrication ou pour le débit des eaux gazeuses doit en aviser l'autorité sanitaire locale dans un délai de 14 jours; il en est de même pour l'installation de nouveaux appareils et pour toute modification d'appareils déjà installés. L'autorité sanitaire locale prend de son côté les dispositions nécessaires.

ART. 279. — Les dispositions des articles 273 à 278 sont applicables par analogie aux eaux gazeuses préparées par les hôtels, les restaurants et les pensions, ainsi qu'aux installations employées dans ces établissements pour la préparation de ces boissons.

XXIV. Boissons sans alcool

ART. 280. — Il faut entendre par boissons sans alcool au sens du présent chapitre les jus de raisins, de fruits à pépins et de certaines parties de plantes, purs et non fermentés, ainsi que les boissons obtenues par dilution de ces jus et les boissons dites boissons sans alcool édulcorées, les limonades, les boissons sans alcool artificielles et la bière sans alcool.

ART. 281. — (1) Il faut entendre par jus de raisins non fermenté ou jus de raisins sans

alcool une boisson obtenue par un traitement approprié, effectué avant le début de la fermentation, d'un jus frais de raisins frais n'ayant subi aucune modification, et sans autre addition que celle des substances autorisées pour le traitement en cave des vins (à l'exception de l'acide carbonique); est interdite, en particulier, toute addition de sucre. Il est permis de renforcer la couleur du jus de raisins avec des jus naturels inoffensifs d'autres fruits, dans une proportion ne dépassant pas 5 %.

(2) (1) Il faut entendre par jus de fruits à pépins non fermenté (jus de fruit sans alcool, cidre doux) une boisson constituée par le jus de fruits à pépins fraîchement pressés, obtenue par un traitement approprié effectué avant le début de la fermentation. Il est permis d'ajouter du jus de fruits concentré pur ou ramené à sa teneur initiale par dilution, de l'acide carbonique et de petites quantités de caramel; l'emploi des substances admises pour le traitement usuel en cave est également autorisé.

(3) Les jus de raisins préparés partiellement ou entièrement avec des raisins d'origine étrangère doivent être désignés comme tels sur les étiquettes des bouteilles, dans les annonces, prospectus, etc.

(4) Les jus mentionnés aux alinéas 1 et 2 doivent être exempts de moisissures, de levures vivantes et de bactéries et n'avoir subi aucune autre altération quelconque.

(5) (2) Il n'est permis d'ajouter aux jus de raisin et aux jus de fruits, pour les conserver, que de l'acide sulfureux dans la proportion de 80 milligrammes par litre au maximum, calculé comme acide sulfureux total.

(6) Il ne doit pas être possible de déceler dans une quantité maximum de 200 cm³ de ces mêmes boissons une trace quelconque de combinaisons métalliques nocives, telles que les combinaisons d'arsenic, de plomb et de zinc. Leur teneur en cuivre ne doit pas dépasser 10 milligrammes par litre.

(7) (2) La teneur en alcool de ces boissons ne doit pas dépasser 0,7 % en volume.

(8) Les boissons imprégnées d'acide carbonique doivent porter sur les étiquettes des bouteilles l'indication «gazéifié»; elles ne doivent pas contenir d'air en quantité appréciable. L'acide carbonique employé doit être pur.

(9) La vente sur la voie publique du cidre doux ouvert est autorisée pendant la période de la récolte des fruits, en tant qu'elle est effectuée par des associations ou des organismes offrant toute garantie quant à l'observation des règles de l'hygiène. L'autorisation doit être demandée à l'autorité sanitaire locale.

(10) Les dispositions de l'article 351 concernant le vin sont applicables par analogie aux jus de raisins et de fruits à pépins non fermentés.

ART. 282. — (1) Par jus de raisins et jus de fruits à pépins non fermentés et dilués, il faut entendre des boissons gazeuses ou non gazeuses, pour la fabrication desquelles il a été employé au moins 50 % de jus de raisins ou de fruits à pépins non fermenté ou une quantité correspondante de jus concentré et, comme diluant, de l'eau minérale, de l'eau minérale artificielle ou de l'eau potable.

(2) Il est permis d'ajouter à ces boissons.

(1) Ainsi modifié, à titre temporaire, par ordonnance du 13 août 1942.

(2) Ainsi modifié par arrêté du 19 avril 1940.

pour en améliorer le goût, soit de l'acide citrique, de l'acide tartrique ou de l'acide lactique, soit d'autres jus ou d'autres sirops de fruits ou des extraits et des sirops végétaux, en tant que ceux-ci n'ont pas le caractère de médicaments.

(3) Les boissons de cette espèce ne doivent pas présenter de troubles provoqués par la présence de bactéries, de levures et de moisissures ou avoir subi aucune autre altération quelconque. Ne sont pas considérés comme troubles au sens de la présente disposition, ceux qui sont dus uniquement à des parties de fruits ou à un dépôt d'albumine d'origine végétale.

(4) Il ne doit pas être possible de déceler dans une quantité de 200 cm³ de ces mêmes boissons une trace quelconque de combinaisons métalliques nocives, telles que les combinaisons d'arsenic, de plomb et de zinc. La teneur de ces boissons en cuivre ne doit pas dépasser 5 milligrammes par litre.

(5) Il est permis d'ajouter à ces boissons, pour les conserver, de l'acide sulfureux dans la proportion de 40 milligrammes par litre au maximum.

(6) L'eau employée comme diluant doit satisfaire aux exigences du *Manuel des denrées alimentaires*.

(7) Pour les boissons gazeuses, l'article 281, alinéa 8, est applicable.

(8) La teneur en alcool de ces boissons ne doit pas dépasser 0,7 % en volume.

(9) Il est interdit de les additionner d'essences naturelles ou artificielles et d'huiles essentielles, d'éducorants artificiels ou de substances saponifiantes.

(10) La désignation «dilué» doit figurer sur les étiquettes, dans les prospectus, réclames, annonces, etc. en caractères au moins aussi grands et aussi distincts que ceux de la dénomination spécifique et en connexion directe avec celle-ci.

(11) Il est interdit de faire figurer des images de fruits et d'autres parties de plantes sur les étiquettes des bouteilles ou dans les annonces, prospectus, affiches, etc.

ART. 283. — (1) Lorsqu'une eau minérale naturelle est employée pour la fabrication des boissons mentionnées à l'article 282, il est permis d'indiquer l'origine de cette eau dans la dénomination spécifique de la boisson. En revanche, il est interdit de faire mention de données analytiques et d'attribuer à cette boisson des propriétés curatives.

(2) Lorsqu'une eau minérale artificielle est employée et qu'il est fait mention de cette eau dans la dénomination de la boisson, l'indication «artificielle» doit suivre immédiatement la dénomination «eau minérale», en caractères identiques et de mêmes dimensions. Ne sont pas visées par la présente disposition les boissons sans alcool éducorées pour la fabrication desquelles a été employée une eau minérale contenant plus de 2 grammes de résidu sec par litre; l'eau minérale destinée à cette fabrication peut être diluée avec de l'eau potable dans la proportion maximum de 50 % et ces boissons doivent être désignées comme «additionnées d'eau minérale de la source de X». Les dispositions concernant les eaux minérales naturelles ou artificielles sont applicables par analogie aux boissons mentionnées dans le présent article lorsqu'elles

sont fabriquées avec des eaux minérales naturelles ou artificielles.

ART. 284. — (1) Il faut entendre par boissons de table à un jus ou à un sirop de fruit des boissons sans alcool préparées avec des jus, des jus concentrés ou des sirops de baies, de fruits à noyaux ou de fruits de la famille du citron, diluées avec de l'eau minérale naturelle ou artificielle ou de l'eau potable et, le cas échéant, imprégnées d'acide carbonique.

(2) Les dispositions des articles 282, alinéas 2, 3, 4, 6, 7, 8 et 11, et 283 sont également applicables aux boissons mentionnées dans le présent article.

(3) Il est interdit d'ajouter ces boissons d'essences artificielles, de matières éducorantes artificielles ou de substances saponifiantes. Est cependant autorisé, sans déclaration, l'emploi de matières éducorantes, comme succédané, dans une proportion d'un tiers au maximum de la quantité de sucre employée habituellement. Il est permis d'employer la dulcine mélangée à d'autres substances éducorantes ou pure, mais dans une quantité ne dépassant pas 0,3 gr. par litre ou par kilogramme des aliments éducorés (1).

(4) Est autorisé toutefois, pour les boissons fabriquées avec des fruits de la famille du citron l'emploi d'essences naturelles, telles que le produit de la distillation des écorces du fruit et l'essence de cette même écorce, après élimination du terpène; ces substances ne doivent cependant être employées que pour améliorer le goût de la boisson et non comme succédanés du jus du fruit. La teneur en jus de fruit ne doit pas être inférieure à 4 %.

(5) Il est interdit d'employer comme agents conservateurs d'autres substances que celles qui sont autorisées pour les jus de fruits correspondants, et la quantité de ces substances ne doit pas dépasser celle qui est tolérée pour ces jus.

(6) Il est permis de colorer artificiellement les boissons mentionnées dans le présent article.

(7) Les jus de fruits, les sirops de fruits et le sucre employés pour la fabrication de ces boissons doivent satisfaire aux exigences de la présente ordonnance et du *Manuel des denrées alimentaires*.

ART. 285. — (1) Il faut entendre par limonades (limonades gazeuses) des boissons non alcooliques imprégnées d'acide carbonique, pour la fabrication desquelles il a été employé en quantité inférieure à celle qui est prescrite pour les boissons de table à un jus ou à un sirop de fruit, soit des sirops de l'espèce désignée à l'article 252, alinéa 1, soit des jus ou des sirops de jus de fruits.

(2) Lorsqu'une eau minérale naturelle est employée pour la fabrication de ces boissons en lieu et place d'eau potable ou d'une eau minérale artificielle, la boisson ainsi obtenue peut être désignée comme «eau de table de la source minérale de X, sucrée et aromatisée».

(3) La nature de l'arôme de fruit employé peut être indiquée sur l'étiquette des bouteilles (par exemple: limonade à l'arôme de framboise, de fraise), mais le nom du fruit ne doit pas être inscrit en caractères plus marqués et de plus grandes dimensions que le mot «arôme», ni séparé de celui-ci.

(1) La dernière phrase a été ajoutée, à titre temporaire, par ordonnance du 9 janvier 1941. Elle a été ainsi modifiée, au même titre, par ordonnance du 2 octobre 1941.

(4) (1) Les dispositions des articles 282, alinéas 2, 3, 4, 6, 8 et 11, et 283 sont également applicables aux boissons mentionnées dans le présent article.

(5) Il est permis de colorer artificiellement les limonades.

(6) Il est interdit d'ajouter les limonades d'essences artificielles, d'agents conservateurs et de substances saponifiantes.

(7) Il est permis d'ajouter les limonades de matières éducorantes artificielles; cette adjonction doit être mentionnée en caractères distincts sur l'étiquette des bouteilles. Est cependant autorisé sans déclaration l'emploi de matières éducorantes, comme succédané, dans une proportion d'un tiers au maximum de la quantité de sucre employée habituellement. Il est permis d'employer la dulcine, mélangée à d'autres substances éducorantes ou pure, mais dans une quantité ne dépassant pas 0,3 gr. par litre ou par kilogramme des aliments éducorés (2).

ART. 286. — (1) Les boissons, imprégnées ou non d'acide carbonique, qui sont préparées avec du lait, du lait écrémé, du petit-lait ou avec des extraits végétaux autres que les extraits de fruits, tels que le maté, ou avec des fruits, tels que la noix de kola, doivent être désignées sur les étiquettes des bouteilles comme limonades ou comme boissons de table sans alcool avec l'indication distincte des matières employées.

(2) Le lait et le lait écrémé destinés à la fabrication de boissons à base de lait doivent être pasteurisés.

(3) Les dispositions concernant la limonade et les boissons de table sont applicables par analogie aux boissons mentionnées à l'alinéa 1. En revanche, il est interdit, même sous déclaration, d'ajouter d'éducorants artificiels et de colorants artificiels les boissons préparées avec du lait, du lait écrémé ou du petit-lait.

ART. 287. — (1) Il faut désigner comme boissons artificielles sans alcool les boissons préparées de la même manière que les boissons mentionnées à l'article 285, mais qui ne sont pas ou ne sont que dans une faible proportion imprégnées d'acide carbonique, qui ne moussent pas et qui, par conséquent, possèdent les qualités requises pour être conservées dans des tonneaux et des bonbonnières et pour être débitées ouvertes.

(2) A l'exception de la teneur en acide carbonique, ces boissons doivent satisfaire aux mêmes exigences que les limonades.

(3) Les boissons définies à l'alinéa 1 doivent, même si elles portent un nom de fantaisie ou toute autre dénomination spéciale, être désignées expressément comme «boisson sans alcool artificielle» sur les tonneaux, les bouteilles et autres récipients, ainsi que sur les affiches et autres réclames; l'inscription doit être disposée de telle façon que tout le texte puisse être lu en même temps. Cette dénomination doit être inscrite sur l'étiquette des bouteilles, en caractères nets, hauts de 0,5 cm. au moins. Lorsqu'un nom de fantaisie est employé, il ne doit pas être inscrit en caractères plus marqués ou de plus grandes dimensions que ceux de la dénomination spécifique.

(1) Ainsi modifié par arrêté du 19 avril 1940.

(2) La dernière phrase a été ajoutée, à titre temporaire, par ordonnance du 9 janvier 1941. Elle a été ainsi modifiée, au même titre, par ordonnance du 2 octobre 1941.

(4) Dans les auberges et autres locaux où ces boissons sont débitées ou vendues, doit se trouver, à une place apparente, une affiche portant en caractères indélébiles, hauts de 5 cm. au moins et foneés sur fond clair, l'inscription distincte «vente de boissons sans alcool artificielles», avec la désignation de ces boissons.

ART. 288. — (1) Il faut entendre par bière sans alcool, soit une boisson fabriquée directement par un procédé continu consistant à tremper et à cuire du malt et du houblon avec de l'eau et à soumettre le moût ainsi obtenu à une fermentation spéciale ne produisant pour ainsi dire pas d'alcool et qui peut être imprégnée d'acide carbonique, soit une boisson obtenue en éliminant d'une bière fermentée normalement, l'alcool qu'elle contient.

(2) (1) La teneur en alcool de la bière dite sans alcool ne doit pas dépasser 0,7 % en volume.

(3) La bière sans alcool doit être limpide et ne contenir ni moisissures, ni levures vivantes, ni bactéries.

(4) La bière sans alcool ne doit pas contenir d'agents conservateurs. Cependant, l'acide sulfureux provenant du houblon soufré est toléré dans la proportion de 20 milligrammes par litre.

(5) Il est interdit d'additionner la bière sans alcool d'éducorants artificiels et de substances saponifiantes.

(6) L'acide carbonique employé pour imprégner la bière sans alcool doit être pur.

ART. 289. — (1) Les dispositions visant les eaux minérales naturelles et artificielles et eaux gazeuses artificielles qui concernent l'indication de la raison sociale sur les bouteilles, les exigences pour les appareils et les parties de ceux-ci, ainsi que pour les locaux de fabrication et de vente, sont applicables par analogie aux boissons mentionnées dans le présent chapitre.

(2) (2) Pour le cidre doux, la raison sociale du fabricant ou du vendeur peut figurer simultanément avec la désignation spécifique sur les étiquettes des bouteilles seulement.

ART. 290. — (1) Les poudres et bonbons pour limonades et les préparations analogues ne peuvent être mis dans le commerce que dans des emballages fermés; ils doivent satisfaire, en ce qui concerne leur composition, aux mêmes exigences que les limonades. L'indication des matières premières employées, ainsi que la raison sociale du fabricant ou du vendeur, doivent être inscrites en caractères distincts sur les emballages, affiches et autres réclames. Il faut que les limonades fabriquées avec ces produits contiennent les substances aromatiques que doivent fournir, d'après leur désignation, les produits employés.

(2) Il est interdit de faire figurer des images de fruits et d'autres parties de plantes sur les emballages, étiquettes ou dans les réclames de toute espèce.

XXV. Cafè, succédanés du café, thé et maté

ART. 291. — (1) Il faut entendre par eafé (café vert) la graine du cafier débarrassée complètement de sa coque et presque complètement de sa pellicule.

(2) Les cafés verts qui contiennent plus de 5 % de déchets (fèves noires, gâtées ou en-

dommagées, coques, corps étrangers) ne peuvent être mis dans le commerce ou torréfiés qu'après avoir été soumis, sous contrôle officiel, à un nettoyage approprié.

(3) Il est interdit d'ajouter le café de déchets, même si, après cette addition, sa teneur en déchets ne doit pas dépasser 5 %.

(4) Il est permis de tremper le café vert ou de le soumettre à un commencement de torréfaction; le eafé ainsi traité doit porter une dénomination qui rappelle le traitement auquel il a été soumis.

(5) Il est permis également de glacer et de polir le eafé vert à condition qu'il ne reste pas dans le eafé ainsi traité une quantité notable de la substance employée pour cette opération.

(6) Il n'est permis de colorer le eafé que si cette opération n'a pas pour but de donner une apparence normale à une marchandise de maturité insuffisante ou de qualité inférieure; l'opération doit être déclarée.

(7) Il est interdit de traiter le eafé par les hydroxydes ou par les carbonates de soude, de potasse et de chaux, par l'ammoniaque, les combinaisons d'ammonium, l'acide sulfureux ou ses sels; il est interdit également d'abaisser la teneur du eafé en caféine, si le eafé ainsi traité ne satisfait pas aux exigences prévues pour le eafé décaféiné et n'est pas désigné comme tel. Est en outre interdite l'extraction des composants solubles dans l'eau.

(8) Il est interdit d'ajouter au eafé ou de mettre dans le commerce comme tel un eafé avarié par l'eau ou qui a subi toute autre altération; cette interdiction vise également le eafé qui n'est pas arrivé à maturité et le eafé artificiel.

(9) La teneur du eafé en eau ne doit pas dépasser 13 %.

ART. 292. — (1) Le eafé torréfié doit être préparé avec un eafé vert conforme aux prescriptions; il ne doit pas contenir plus de 5 % de grains carbonisés.

(2) La teneur du eafé torréfié en eau ne doit pas dépasser 8 %.

(3) Il est interdit de glacer le eafé torréfié avec du sucre ou des substances sucrées, de la résine ou des substances résineuses, et de l'apprêter avec des graisses ou des huiles de toute espèce, du tanin ou des substances contenant de l'acide tannique ou avec du borax. Il est également interdit de le soumettre à des traitements destinés à augmenter son poids ou à l'épuiser.

ART. 293. — (1) Il est interdit d'ajouter au eafé torréfié moulu des déchets de eafé tels que eafé épuisé (marc de eafé) ou coques, des succédanés du eafé et toute substance destinée à en augmenter le poids.

(2) La teneur en eau de ce eafé ne doit pas dépasser 10 % et sa teneur en substances minérales 5,5 %.

(3) La teneur en extrait soluble dans l'eau doit atteindre au moins 22 %.

ART. 294. — (1) Peut seul être désigné comme décaféiné ou pauvre en caféine un eafé dont la teneur en caféine a été abaissée par un procédé approprié de façon à ne pas dépasser 0,10 %.

(2) Les dénominations telles que détoxiqué, atoxique sont interdites.

(3) La teneur de ces eafés en eau ne doit pas dépasser 8 %.

(4) Leur teneur en extrait soluble dans l'eau doit être d'au moins 20 %.

(5) Le eafé décaféiné ne doit pas contenir de reste des substances employées pour en extraire la caféine.

(6) Le eafé décaféiné ne doit pas contenir de métaux lourds tels que le zinc, le plomb et le cuivre.

(7) Il est interdit d'extraire au moyen de charbon la caféine d'une boisson préparée avec du eafé.

ART. 295. — Les emballages originaux dans lesquels le eafé torréfié est mis en vente doivent porter la raison sociale du fabricant ou du vendeur ou une marque qui aura été communiquée à l'autorité compétente (art. 14).

ART. 296. — (1) Il faut entendre par succédanés du eafé des produits destinés à remplacer complètement le eafé ou à lui être ajoutés et qui sont obtenus par la torréfaction de matières végétales renfermant de la féculle ou du sucre, de sucre, de mélasse, etc.

(2)
(3) (2) Les succédanés du eafé doivent être fabriqués avec des matières premières non altérées et propres à cette fabrication. Il est interdit de les additionner de matières sans valeur ou ne possédant pas les qualités requises (sciure de bois, marcs de fruits ou de raisins fermentés, marc de eafé, matières minérales, etc.).

ART. 297. — (1) (3) Les succédanés du eafé, ainsi que les mélanges de succédanés avec du eafé, doivent être désignés d'après les principales matières employées pour leur fabrication (par exemple comme chicorée, eafé de céréales, eafé de malt, eafé de glands, eafé de fruits, succédané du eafé au sucre ou à la mélasse, succédané du eafé à la chicorée et aux figues, etc.). Une teneur éventuelle en eafé doit être indiquée en pour cent sur les emballages, ainsi que dans les annonces, prospectus, etc.

(2) Il est interdit d'employer la dénomination «essence de eafé» ou «essence de eafé au sucre» pour les succédanés du eafé fabriqués avec du sucre ou de la mélasse. La désignation extrait de eafé n'est admissible que pour l'extrait préparé avec du eafé pur.

(3) La dénomination spécifique doit être apposée sur les emballages originaux d'une manière bien visible, en caractères lisibles et séparée de tout autre texte. En outre, l'emballage doit porter la raison sociale du fabricant ou du vendeur.

(4) Sont interdites les dénominations ou les indications qui font croire que le produit possède des qualités hygiéniques particulières, telles que succédané de eafé de santé, succédané de eafé homéopathique, succédané de eafé à base de sels nutritifs, de même que les désignations telles que «décaféiné» ou «pauvre en caféine».

ART. 298. — Les indications prescrites à l'article 297, alinéa 1, doivent être inscrites en caractères lisibles, hauts de 2 cm. au moins et foneés sur fond clair, sur les récipients employés pour la vente au détail.

ART. 299. — Les succédanés du eafé mous, aigres, brûlés ou qui ont subi toute autre altération doivent être considérés comme gâtés.

ART. 300. — (1) Il faut entendre par thé (thé vert et thé noir) les bourgeons et les

(1) Supprimé par arrêté du 19 avril 1940.

(2) Ainsi modifié, en dernier lieu, à titre temporaire, par ordonnance du 21 juin 1941.

(3) Ainsi modifié par arrêté du 19 avril 1940.

jeunes feuilles de l'arbre à thé, tels qu'ils sont mis dans le commerce après avoir subi les manipulations usuelles. Suivant l'origine du thé, les pétiotes des feuilles peuvent s'y rencontrer en plus ou moins grande quantité.

(2) Le thé ne doit pas contenir des feuilles déjà épuisées ou altérées, ni des déchets de thé agglomérés avec une substance agglutinante (gomme, amidon, dextrine, etc.); il ne doit pas contenir non plus des substances étrangères d'origine végétale ou des matières destinées à en augmenter le poids.

(3) Les déchets de thé (brisures de thé) doivent être désignés expressément comme tels.

(4) Les thés importés dans des caisses originales garnies intérieurement de feuilles de plomb doivent, une fois la caisse ouverte, être réemballés, et une couche de papier imperméable doit être interposée entre eux et la feuille de plomb de façon à les préserver de tout contact avec celle-ci.

(5) La disposition de l'article 295 concernant le café est applicable par analogie au thé.

ART. 301. — Peut seul être désigné comme thé «décaféiné» ou «pauvre en caféine» un thé dont la teneur en caféine a été abaissée par un procédé approprié de façon à ne pas dépasser 0,10 %.

ART. 302. — (1) La teneur du thé en eau ne doit pas dépasser 12 %.

(2) La teneur en extrait soluble dans l'eau doit être d'au moins 28 % pour le thé vert et d'au moins 25 % pour le thé noir.

(3) Ces normes sont applicables également au thé décaféiné et au thé pauvre en caféine.

ART. 303. — (1) Il faut entendre par maté, yerba, thé du Paraguay les feuilles contenant de la caféine, légèrement torréfiées et broyées, de certaines espèces d'ilex, en particulier de l'*ilex paraguensis*.

(2) La teneur du maté en eau ne doit pas dépasser 10 %.

(3) La teneur en caféine doit être d'au moins 0,6 % et celle de l'extrait soluble dans l'eau d'au moins 36 %.

(4) Il est permis d'aromatiser légèrement et de colorer le maté dit «solubilisé»; celui-ci doit toutefois satisfaire aux exigences prévues pour le maté.

ART. 303bis⁽¹⁾. — Il faut entendre par succédanés du thé noir des matières végétales des espèces les plus diverses qui, par infusion, donnent une boisson semblable au thé. Il est interdit d'employer des matières végétales ayant une action toxique ou thérapeutique. Les matières premières, de même que la raison sociale du fabricant ou du vendeur, doivent figurer sur les emballages.

XXVI. Cacao, chocolat, graisse de cacao et masses à glacer

ART. 304. — Il faut entendre par cacao les fèves desséchées, torréfiées ou non, du cacaoyer, ainsi que le produit obtenu par mouture de la pâte de cacao non modifiée ou partiellement dégraissée (poudre de cacao).

ART. 305. — Il faut entendre par pâte de cacao le produit obtenu par broyage des fèves de cacao préalablement nettoyées et dépouillées autant que possible de leur coque et de

leurs germes. La teneur en coques et en germes ne doit pas dépasser 5 % de la matière sèche dégraissée. La pâte de cacao doit contenir au moins 50 % de graisse de cacao.

ART. 306. — (1) La poudre de cacao, solubilisé ou non, doit contenir au moins 16 % de graisse de cacao.

(2) Le cacao traité par des hydroxydes ou par des carbonates alcalins doit être désigné comme cacao soluble.

(3) (1) L'addition d'hydroxydes ou de carbonates alcalins, calculés comme carbonate de potassium, ne doit pas dépasser 6 % de la pâte de cacao sèche et dégraissée. La teneur totale en cendres, rapportée également à la pâte de cacao sèche et dégraissée, ne doit pas dépasser 15,5 %.

(4) Il est permis d'aromatiser la poudre de cacao avec des substances aromatiques, telles que la vanille, la vanilline et les épices.

ART. 307. — (1) (1) Il faut entendre par «cacao sucré» les mélanges de poudre de cacao et de sucre (saccharose) ou d'autres sortes de sucre qui n'ont pas été préparés par les procédés habituels de fabrication du chocolat.

(2) La teneur en sucre du cacao sucré ne doit pas dépasser 68 %.

(3) Sa teneur en graisse de cacao ne doit pas être inférieure à 5 %.

(4) (2) Le cacao sucré dont le sucre (saccharose) a été remplacé totalement ou partiellement par d'autres espèces de sucre doit satisfaire aux exigences des alinéas 2 et 3 ci-dessus. L'espèce du sucre ainsi additionné doit ressortir clairement de la dénomination spécifique.

ART. 308. — (1) Il faut entendre par chocolat et poudre de chocolat un mélange de cacao et de sucre (saccharose) travaillé selon les procédés habituels, avec ou sans adjonction de graisse de cacao, d'épices ou de substances aromatiques telles que la vanille ou la vanilline.

(2) La teneur en sucre du chocolat et de la poudre de chocolat ne doit pas dépasser 68 %.

(3) Leur teneur en graisse de cacao ne doit pas être inférieure à 16 %.

ART. 309⁽¹⁾. — Il faut entendre par chocolat au lait un mélange de pâte de cacao, de graisse de cacao, de sucre (saccharose) et d'au moins 15 % de composants du lait. Ces derniers doivent être constitués de manière que le produit fini contienne au moins 3,75 % de graisse de lait et au moins 11,25 % de substance sèche et dégraissée du lait. L'addition d'épices ou de substances aromatiques est autorisée. La teneur totale en cacao et en graisse de cacao doit être d'au moins 25 %.

ART. 310. — (1) (1) Le chocolat à la crème est un chocolat qui contient au moins 6,75 % de graisse de lait et 1,15 % de substance sèche et dégraissée du lait.

(2) (1) Le chocolat double-crème est un chocolat qui contient au moins 9,75 % de graisse de lait et 1,65 % de substance sèche et dégraissée du lait.

(3) (3) Le chocolat à la crème ne doit pas contenir plus de 12 % de substance sèche et dégraissée du lait, et le chocolat double-crème, plus de 16 %.

ART. 311. — (1) A l'exception des chocolats au lait, tous les autres chocolats qui contiennent au moins 6,75 % de graisse de lait, ainsi que la quantité de substance sèche de lait correspondant à la quantité de crème employée, doivent être désignés comme chocolat fondant à la crème, chocolat amer à la crème, etc., ceux qui contiennent au moins 9,75 % de graisse de lait, ainsi que la quantité de substance sèche de lait correspondant à la quantité de crème employée, comme chocolat fondant double-crème, chocolat amer double-crème, etc.

(2) La crème employée doit contenir au moins 35 % de graisse de lait.

ART. 312. — (1) (1) Les chocolats et autres produits à base de cacao additionnés de fruits, d'essences de fruits naturelles, de céréales, de beurre, de miel, etc. doivent porter une dénomination correspondante, par exemple: chocolat aux noisettes, chocolat à l'orange, etc. Chacune de ces additions doit être de 5 % au moins du poids total de la marchandise; toutefois, ces additions ne doivent pas dépasser dans leur ensemble 50 % de ce poids. Pour la fabrication des chocolats et des autres produits à base de cacao, le beurre de cacao peut être remplacé, sans déclaration, par de l'huile de noisette, d'amande, d'arachide, etc., ou par l'une de ces huiles hydrogénées (durcies), en tant que le poids total de ces graisses ne dépasse pas 5 % du poids du produit fini. Il est en outre permis d'ajouter, sans déclaration, aux chocolats et autres produits à base de cacao, des amandes ou des noisettes, ainsi que leurs tourteaux, des fruits, des céréales, du miel, de la farine de châtaigne, etc., en tant que la teneur de ces additions dans leur ensemble ne dépasse pas 5 % du poids du produit fini.

(2) (2) La teneur en graisse de beurre du chocolat au beurre ne doit pas être inférieure à 10 %, et la teneur en café du chocolat au café, à 2,5 %.

(3) (2) Les chocolats fourrés sont des produits dont l'intérieur est enrobé entièrement de chocolat (couverture). L'intérieur doit se distinguer de la couverture et satisfaire aux prescriptions concernant les divers constituants qui le composent. La couverture doit représenter 30 % au moins du poids total de l'article. La dénomination spécifique de ces chocolats, au sens de l'article 13 de la présente ordonnance, est la suivante: «chocolat fourré...». Elle doit être complétée par une indication concernant la composition ou les caractéristiques de l'intérieur, par exemple: «chocolat fourré praliné», «chocolat fourré rafraîchissant». Lorsque l'intérieur est composé principalement de fondant sucre, la dénomination spécifique doit le mentionner (chocolat fourré fondant-crème).

(4) (2) Les articles de confiserie au chocolat sont des articles de petit volume et de toute forme qui contiennent du chocolat ou qui sont enrobés (couverture) de chocolat, tels que les bonbons, bouchées, branches, petits bâtons, etc., à l'exception des tablettes et des blocs. Ils doivent être dénommés «bonbons au chocolat», «branches au chocolat», «bouchées au chocolat», «bâtons-crème», etc. avec ou sans adjonction d'indication concernant leur contenu.

(5) (2) Les dispositions de l'article 243 de

(1) Ainsi modifié par arrêté du 19 avril 1940.

(2) Ajouté par ledit arrêté.

(3) Ainsi modifié, en dernier lieu, à titre temporaire, par ordonnance du 23 décembre 1941.

(1) Ainsi modifié, en dernier lieu, à titre temporaire, par ordonnance du 23 décembre 1941.

(2) Ajouté par arrêté du 19 avril 1940.

la présente ordonnance sont aussi applicables, par analogie, à tous les dérivés du cacao, ainsi qu'à l'intérieur des chocolats fourrés.

(6) (1) Sous réserve des additions autorisées, le cacao et le chocolat employés pour la fabrication de ces articles doivent être conformes aux prescriptions qui les concernent.

(7) (1) Ne sont pas considérés comme articles de chocolat, mais comme articles de confiserie, les produits constitués par une masse formée de substances contenant de la graisse de coco, de la graisse animale ou d'autres graisses semblables, enveloppée dans une couche de chocolat (couverture). La couverture doit se distinguer nettement de la masse intérieure. Il est interdit d'appliquer à ces produits des dénominations rappelant le chocolat. Les dispositions de la présente ordonnance concernant les articles de confiserie sont applicables par analogie à cette catégorie de produits.

ART. 313. — (1) Peut seul être désigné comme couverture un chocolat très gras satisfaisant aux mêmes exigences que le chocolat.

(2) Il est permis d'ajouter la couverture, sans déclaration, d'amandes, de noisettes, de lait, de crème, de miel, d'épices et de substances aromatiques, pourvu que la proportion totale de ces substances ne dépasse pas 5 %.

ART. 314. — (1) Les articles de cacao et de chocolat contenant de l'alcool doivent porter une dénomination qui rappelle clairement cette particularité.

(2) (2) La proportion d'alcool, calculé comme alcool absolu, ne doit pas dépasser 6 % du poids total de l'article.

de l'alinéa 1 les produits aromatisés avec des

(3) (2) Ne sont pas visés par la disposition solutions alcooliques d'essences, ni les articles isolés (pralinés, etc.) qui ne constituent qu'une partie d'un assortiment et dont le poids ne dépasse pas 15 grammes. Pour les produits aromatisés, la teneur en alcool, calculé comme alcool absolu, ne doit pas dépasser 0,7 % en volume du poids total de ces produits.

(4) (2) Si des articles de chocolat contenant de l'alcool sont désignés d'après une eau-de-vie déterminée (kirsch, cognac, etc.), le fabricant est tenu de prouver, le cas échéant, qu'il a employé une eau-de-vie authentique de l'espèce mentionnée pour la fabrication des articles en question.

ART. 315. — (1) Les articles diététiques de cacao et de chocolat qui contiennent des édulcorants artificiels ou d'autres succédanés du sucre ou d'autres espèces de sucre peuvent être désignés comme cacao ou chocolat, mais les substances dont ils ont été additionnés doivent être mentionnées expressément sur les emballages, etc.

(2) Les articles 184 et 185 sont applicables aux chocolats pour diabétiques.

ART. 316 (2). — Il est permis d'employer de la lécithine végétale pour la fabrication de tous produits à base de cacao, mais la quantité employée ne doit pas dépasser 0,3 % de lécithine pure.

ART. 317. — Les articles de cacao et de chocolat moisiss, rances ou détériorés doivent être considérés comme gâtés.

(1) Anciens alinéas 2 et 3.

(2) Ainsi modifié par arrêté du 19 avril 1940.

ART. 318 (1). — (1) Il faut entendre par «graisse de cacao» (beurre de cacao) le produit obtenu par expression mécanique de la pâte de cacao solubilisée ou non.

(2) La graisse de cacao (beurre de cacao) ne doit pas avoir plus de 5 degrés d'acidité. La graisse de cacao extraite de produits de cacao aux fins d'analyse ne doit pas avoir plus de 8 degrés d'acidité.

ART. 319. — (1) Il faut entendre par masses à glacer (Glasurnissen) les masses à glacer à l'eau (Wasserglasuren), les masses à glacer grasses (Fettglasuren), etc. Est considérée comme masse à glacer à l'eau un mélange de cacao ou de chocolat, de sucre (sucrerie) et d'eau, et comme masse à glacer grasse un mélange de cacao ou de chocolat, de sucre (sucrerie) et d'une graisse étrangère.

(2) Ces masses ne peuvent être employées que pour la fabrication des articles de pâtisserie qui doivent être consommés frais (tartes, pièces de pâtisserie, etc.), à l'exclusion des articles destinés à être conservés (pralinés et autres bonbons au chocolat, gaufrettes, biscuits, etc.).

(3) Il est interdit de mettre dans le commerce les masses à glacer sous la forme employée habituellement pour la couverture, en particulier sous la forme de tablettes. Les récipients pour masses à glacer doivent porter l'inscription bien nette «masse à glacer à l'eau» ou «masse à glacer grasse». Lorsqu'un nom de fantaisie est employé à côté de la dénomination spécifique, celle-ci doit être apposée immédiatement à côté ou au-dessous du nom de fantaisie et de telle façon que les deux noms puissent être lus en même temps.

(4) Des instructions indiquant les restrictions imposées par l'alinéa 2 seront jointes à chaque unité d'emballage. La désignation ne doit mentionner en aucune façon le chocolat ou la couverture, et il est interdit d'employer, comme nom de fantaisie, des mots ou des abréviations de mots contenant celui de chocolat ou de couverture.

(5) Les dispositions du présent article sont applicables également à tous autres produits destinés au même emploi que la couverture et qui contiennent du cacao ou qui ont l'apparence du chocolat.

ART. 320. — (1) (1) Le nom du fabricant ou du vendeur ou, le cas échéant, celui d'un prédecesseur du fabricant doit figurer sur les emballages des cacaos, des chocolats, des couvertures et des masses à glacer, ou directement sur les chocolats et les couvertures lorsque ceux-ci sont mis en vente non emballés. Les articles de confiserie au chocolat qui se vendent à la pièce (branches, bouchées, etc.) doivent être pourvus d'un emballage portant le nom ou la marque (art. 14) du fabricant ou du vendeur, ou, le cas échéant, d'un prédecesseur du fabricant. Pour les articles de confiserie au chocolat, ainsi que pour les pastilles en chocolat et pour les articles de fantaisie (œufs, lièvres, hennetons en chocolat, etc.) vendus en récipients, le nom du fabricant ou du vendeur ne doit figurer que sur ces récipients (boîtes, cartons, etc.).

(2) (2) Pour les articles de confiserie au chocolat, la dénomination spécifique ne doit figurer que sur les récipients dans lesquels ils sont vendus (boîtes, cartons, etc.).

(3) (1) La disposition de l'article 13, alinéa 3, qui exige que le nom de fantaisie et la dénomination spécifique puissent être vus et lus facilement en même temps, ne s'applique pas aux emballages de fantaisie ni aux boîtes de confiserie.

(4) (1) Le chocolat en tablettes et en blocs dépassant 40 grammes, vendu par pièces isolées ou réunies, ne doit être vendu qu'en tablettes ou en blocs d'un poids net de 50, 100, 125, 150, 200, 250, 300 grammes ou plus. Les poids intermédiaires sont interdits.

(5) (1) Le déchet ne doit pas dépasser 5 % du poids indiqué pour les chocolats fourrés et 3 % pour tous les autres chocolats.

(6) (1) L'indication du poids doit figurer sur l'emballage en chiffres hauts de 0,5 cm. au moins.

ART. 321. — Sauf pour les masses à glacer et la graisse de cacao, le colportage, dans leur emballage original, des produits visés dans le présent chapitre est autorisé.

XXVII. Épices et sel de cuisine

ART. 322. — (1) Il faut entendre par épices des produits végétaux possédant une saveur et une odeur fortes et particulières, que l'on emploie pour rehausser le goût des aliments ou en augmenter la digestibilité.

(2) Les épices entières ou mouluves ne doivent contenir que des quantités infimes d'imperfections naturelles et aucune épice épuisée.

ART. 323. — (1) Toute épice entière ou mouluve doit porter le nom de l'espèce végétale qui a servi à la préparer.

(2) Les mélanges d'épices peuvent être mis dans le commerce sous un nom de fantaisie ou sous une dénomination collective, à condition que la désignation de leurs composants principaux, ainsi que leur destination, figurent sur l'emballage.

(3) Pour le mélange d'épices préparé avec de la poudre de curcuma, la dénomination «curry» ou «poudre de curry» est suffisante.

(4) (2) Il est interdit d'ajouter les épices en poudre de sucre et de substances minérales, telles que le sel de cuisine, etc.

ART. 324. — Les emballages des épices et des mélanges d'épices doivent porter, outre la dénomination spécifique du produit, la raison sociale du fabricant ou du vendeur, ou une marque qui aura été communiquée à l'autorité compétente (art. 14).

ART. 325. — (1) Il faut entendre par sucre vanillé un mélange de sucre avec au moins 10 % de vanille desséchée.

(2) Il faut entendre par sucre vanilliné un mélange de sucre et de vanilline. Le sucre vanilliné doit contenir au moins 2 % de vanilline. Pour celui qui est en magasin depuis un certain temps, un déchet maximum de 0,2 % est toléré.

(3) Chaque paquet de sucre vanilliné doit porter la raison sociale du fabricant ou du vendeur, ainsi que des indications permettant aux agents du contrôle de se rendre compte de la date de fabrication de la marchandise.

(4) Les mélanges de sucre vanillé avec du sucre vanilliné ou de la vanilline doivent être désignés comme sucre vanilliné.

(5) Les dispositions relatives au sucre vanilliné sont applicables aux mélanges de succédanés de la vanille et de la vanilline avec du sucre.

(1) Ajouté par arrêté du 19 avril 1940.

(2) Ainsi modifié par ledit arrêté.

(6) Les succédanés de la vanille et de la vanilline doivent être désignés comme tels. Ils doivent porter sur leur emballage la raison sociale du fabricant ou du vendeur.

ART. 326. — (1) Il faut entendre par moutarde de table un mélange de poudre de moutarde et de vinaigre, de vin ou d'eau, avec ou sans adjonction de sel de cuisine, de sucre et de substances aromatiques; la moutarde peut en outre être additionnée de farine de riz, dont la proportion, rapportée à la matière sèche, ne doit pas dépasser 10 %. Il est permis de la colorer.

(2) La moutarde de table peut contenir de l'acide sulfureux dans la proportion maximum de 500 milligrammes par kilogramme.

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

ART. 327⁽¹⁾. — Les succédanés des épices doivent être expressément désignés comme tels (par ex. succédané de cannelle, succédané de poivre). Ils doivent contenir les substances actives au moins dans la même proportion que l'épice qu'ils sont destinés à remplacer. Ils ne doivent pas contenir de substances minérales, ni de substances préjudiciables à la santé. Les composants des succédanés des épices doivent être indiqués sur l'emballage. La raison sociale du fabricant ou du vendeur doit y être également indiquée. La coloration avec des quantités minimales de caramel est autorisée.

ART. 328. — (1) Il faut entendre par sel de cuisine (sel) le chlorure de sodium destiné à l'alimentation.

(2) Il faut entendre par sel de table un sel de cuisine plus finement cristallisé ou pulvérisé.

(3) La teneur du sel de cuisine ordinaire en eau ne doit pas dépasser 5 % et celle du sel de table 0,5 %.

(4) La teneur en chlorure de sodium, rapportée à la substance sèche, ne doit pas être inférieure à 95 %.

(5) Le sel de cuisine ne doit contenir que des traces d'impuretés insolubles.

ART. 329. — (1) Les sels de cuisine additionnés de certaines substances, tels que le sel nitrité pour saumure, le sel de céleri et les sels alimentaires phosphatés, doivent porter une dénomination correspondant à leur composition.

(2) Le débit du sel iodé peut être réglementé par les cantons.

(3) La mise dans le commerce du sel nitrité pour saumure est réglée par les dispositions de l'ordonnance concernant l'abatage du bétail, l'inspection des viandes et le commerce de la viande et des préparations de viande.

ART. 330. — Demeurent réservées, pour la vente du sel de cuisine avec ou sans addition d'autres substances, les dispositions législatives cantonales sur la régale du sel.

XXVIII. Mout de vin, sauter, vin, vins doux et vins de dessert, champagne, asti, autres vins mousseux, vins gazéifiés et vermouth

ART. 331. — (1) Il faut entendre par mout de vin le jus frais, trouble, destiné soit à être soumis à une fermentation totale ou partielle, soit à être employé pour la fabrication de jus de raisin sans alcool, et obtenu par expression de raisins frais en état de co-

plète maturité, sans autre addition que celle des substances autorisées pour le traitement usuel en cave.

(2) Les cantons sont autorisés à fixer la date de l'ouverture des vendanges.

ART. 332⁽¹⁾. — Il faut entendre par sauter le mout de vin entré en fermentation immédiatement après le pressurage.

ART. 333. — Il faut entendre:
par vin le produit obtenu par fermentation alcoolique du mout de vin (art. 331);
par vin rouge un vin de raisins rouges qui n'ont été pressurés qu'après fermentation partielle ou complète de la vendange;
par vin blanc un vin de raisins blancs ou un vin de raisins rouges pressurés en blanc;
par schiller un vin obtenu soit par vinification d'un mélange de raisins rouges et de raisins blancs, soit par mélange d'un vin rouge et d'un vin blanc de la même région viticole;
par rosé un vin de couleur rouge clair fait avec des raisins rouges peu ou pas cuvés.

ART. 334⁽¹⁾. — Les vins provenant de producteurs directs (plants américains) doivent être désignés comme tels ou comme vins d'hybrides, toute abréviation de ces désignations étant interdite. Les coupages de vin ou de mout de cépages européens avec du vin provenant de producteurs directs doivent être désignés comme «vins de producteurs directs, coupage» ou comme «vins d'hybrides, coupage», ou comme «vins de table». Il est interdit d'abréger ces désignations ou d'appliquer des noms de fantaisie ou des désignations d'origine (région, commune, cru) aux coupages de producteurs directs.

ART. 335. — Les prescriptions concernant les vins sont également applicables au mout de vin et au sauter.

ART. 336. — (1) Les indications relatives à l'origine (pays, région, cru, cépage, etc.), au mode de vinification, à l'année ou au degré alcoolique d'un vin, etc., doivent être conformes à la réalité et exclure toute possibilité de confusion.

(2) Il est interdit de faire figurer sur les factures, tonneaux, cartes des vins, étiquettes, etc., des désignations telles que «type», «genre», «façon», en liaison avec une indication d'origine.

(3) Il est interdit d'employer pour les vins des dénominations de fantaisie ou des raisons sociales pouvant induire le public en erreur sur l'origine de ces vins.

ART. 337. — (1) Sous la désignation générale de vin blanc, de vin rouge ou de vin du pays, et sous réserve des dispositions de l'article 341, il n'est permis de mettre dans le commerce que des vins du pays.

(2) Toutefois, les cantons peuvent limiter l'application de la dénomination «vin du pays» (landwein, nostrano) aux vins de leur territoire.

ART. 338. — Les vins provenant de différentes communes d'une même région viticole et possédant une composition, des caractères et des qualités analogues peuvent être mis dans le commerce comme vin d'une de ces communes. Toutefois, il est indispensable que le vin portant le nom d'une commune déterminée soit constitué en majeure partie par du vin provenant du territoire de cette même commune. Il est interdit d'appliquer à ces

vins des désignations de cru. La délimitation des régions viticoles est du ressort des cantons.

ART. 339. — Les vins étrangers doivent être désignés comme tels, en tant que leur origine ne ressort pas déjà de leur dénomination (montagne, rosé, bordeaux, etc.).

ART. 340. — Les vins qui ont perdu leur caractère par suite d'un traitement en cave non approprié ne doivent pas être mis dans le commerce sous une désignation d'origine déterminée (région, cru, cépage).

ART. 341⁽¹⁾. — (1) Il est licite d'obtenir du vin en mélangeant soit des produits d'origines diverses ou d'années différentes (coupages), pourvu que ces produits soient du vin au sens de l'article 333, soit des matières premières (raisins frais, vendange foulée, mout de vin ou sauter) employées pour la vinification. Il est permis de faire des coupages à toute époque.

(2) Les dispositions ci-après régissent la désignation des coupages:

a) Les cantons peuvent, lorsque les circonstances rendent cette mesure nécessaire,

(1) Aux termes de l'ordonnance n° 10, du 20 octobre 1941, modifiant temporairement la présente ordonnance, les lettres a) et b) de l'alinéa 2 du présent article sont inapplicables aux vins indigènes de la vendange de 1941 et remplacées par les dispositions de l'arrêté du Conseil fédéral du 17 mai 1940 concernant le placement des vins du pays de 1939 (nous ne possédons pas cet arrêté). Ladite ordonnance modificative ajoute ce qui suit : « L'autorisation de couper, sans déclaration, les vins de 1941, conformément à la présente ordonnance, ne vaut pas pour la dôle du Valais, les vins grissons provenant de la vallée du Rhin ni les vins du canton de St-Gall. Ces vins ne peuvent pas être coupés avec des vins d'autre provenance s'ils sont mis dans le commerce sous une désignation de provenance, de région, de localité, de cru ou de cépage. »

De son côté, l'ordonnance n° 15, du 15 décembre 1942, également temporaire, prescrit que les dispositions des lettres a et b ne sont pas applicables aux vins indigènes de la récolte de 1942 et sont remplacées par les dispositions suivantes :

a) Les vins indigènes récoltés en 1942 dans les cantons de Berne, Fribourg, Bâle-Ville, St-Gall, Grisons, Argovie, Vaud, Valais et Neuchâtel, et qui sont mis dans le commerce sous une désignation quelconque de provenance, de cru, de cépage ou de localité ne peuvent pas être coupés avec du vin d'une autre provenance.

Les vins des cantons non mentionnés ci-dessus peuvent être, sans déclaration, améliorés par des coupages tant que ceux-ci sont faits avec des vins de qualité supérieure et ne dépassent pas 20 %.

Les vins blancs ne peuvent être améliorés qu'avec des vins indigènes. Le vin amélioré de cette façon doit correspondre, quant à sa composition et à son caractère, à un vin de la région d'une année moyenne. Les intéressés devront tenir une comptabilité exacte concernant l'espèce, la quantité et l'emploi tant des vins améliorés que des vins de coupage. Les livres relatifs à ces opérations, ainsi que toutes autres pièces probantes, devront être tenus en tout temps à la disposition des organes cantonaux du contrôle.

b) Les coupages de vins indigènes d'origines diverses, mais de même couleur, peuvent être dénommés «vin blanc suisse» ou «vin rouge suisse» ou encore «vin blanc» ou «vin rouge». Les coupages de vin indigène avec du vin étranger de même couleur, dans une proportion inférieure à 50 %, doivent être désignés comme «vin blanc» ou «vin rouge». Les coupages, dans les mêmes proportions, de vin blanc indigène et de vin rouge étranger doivent être désignés comme «vin de table».

⁽¹⁾ Ainsi modifié, à titre temporaire, par ordonnance du 6 décembre 1941.

⁽²⁾ Ainsi modifié par arrêté du 19 avril 1940.

permettre, en ce qui concerne les vins de l'ensemble de leur territoire ou une partie de ces vins, qu'il ne soit pas fait mention du coupage dans l'indication d'origine, lorsqu'il s'agit d'un coupage modéré. Ces coupages doivent correspondre, quant à leur composition et à leur caractère, à la qualité d'un vin de la région d'une année moyenne. Les cantons peuvent décider que cette tolérance sera soumise à d'autres restrictions encore.

- b) Les coupages de vins du pays avec des vins du pays ou un vin étranger, que les cantons ont soumis à l'obligation de la déclaration ou qui ont été coupés dans une proportion plus forte que celle qui est prévue par la lettre a), mais dans lesquels le vin du pays prédomine encore, peuvent être désignés comme «vin rouge» ou «vin blanc». Toutefois, les cantons sont autorisés à limiter l'emploi des dénominations «vin rouge» ou «vin blanc» aux vins non coupés de leur territoire.
- c) Les coupages de vins du pays avec des vins étrangers, dans lesquels le vin étranger prédomine, doivent être désignés comme «vin de table».
- d) Pour les coupages constitués exclusivement par des vins étrangers qui portent une indication d'origine, celle-ci doit être accompagnée de l'indication «coupage». Comme indication d'origine, on peut se contenter du nom du vin qui prédomine dans le coupage. Les coupages de vins étrangers sans indication d'origine doivent être désignés comme «vin rouge ou vin blanc étranger».

e) Les schillers et les rosés qui ne satisfont pas aux données analytiques du *Manuel des denrées alimentaires* doivent être désignés comme «coupage blanc-rouge»; il en est de même des coupages de vin rouge et de vin blanc.

(3) Les désignations spécifiées à l'alinéa 2, lettres b), c), d) et e) doivent figurer dans les annonces, sur les factures, les prix-couverts, les cartes des vins, les étiquettes, les tonneaux et autres récipients, sans aucune abréviation ou adjonction.

ART. 342. — (1) Les substances suivantes peuvent être employées pour le traitement en cave des vins: levure de vin ordinaire (sous réserve de l'art. 343), levure pure et levure sélectionnée, matières clarifiantes inoffensives (gélatine, colle de poisson [esturgeon, silure], blanc d'œuf frais, lait maigre centrifugé dans la proportion maximum de 1 litre par hectolitre, poudre de lait écrémé, kaolin, terre d'Espagne), matières filtrantes, tanin, clarifiants enzymiques, acide carbonique pur, soufre exempt d'arsenic, anhydride sulfureux liquéfié, solutions aqueuses d'acide sulfureux contenant au moins 5 % d'anhydride sulfureux, carbonate de chaux précipité pur en tant qu'il ne s'agit pas de désacidifier des vins piqués, métabisulfite de potasse ($K_2S_2O_5$), huile comestible, huile de paraffine, charbon végétal lavé et noir animal purifié (ces deux derniers sous réserve de l'alinéa 4).

(2) A titre exceptionnel et uniquement pour le traitement des vins blancs menacés ou atteints de la casse blanche ou d'une maladie analogue, il est permis d'employer l'acide citrique cristallisé pur dans la proportion maximum de 50 grammes par hectolitre.

(3) Il est interdit d'ajouter au vin d'autres substances que celles qui sont mentionnées

aux alinéas 1 et 2, sous réserve des dispositions des articles 353 et 355.

(4) Il est interdit de décolorer le vin rouge.

ART. 343. — (1) Il est interdit d'employer pour le traitement du vin une quantité de levure ordinaire (grosses lies) supérieure à 3 litres par hectolitre du vin.

(2) Il est interdit d'employer de la levure de vin achetée (lies de vin) pour obtenir du vin destiné à la vente.

(3) En revanche, il est permis d'ajouter à un vin le liquide (vin de lies) obtenu par le repos et le filtrage ou par la centrifugation des lies provenant de l'exploitation même, dans une proportion correspondant au volume des lies retirées de ce vin.

ART. 344. — (1) Le vin ne doit pas contenir une proportion de sulfates supérieure à celle qui correspond à 2 grammes de sulfate neutre de potasse par litre. Ces sulfates peuvent provenir d'une adjonction licite de plâtre pratiquée dans le pays d'origine du vin.

(2) Les vins qui contiennent une plus grande quantité de sulfates ne doivent être ni débités, ni vendus au détail avant que leur teneur en sulfates ait été ramenée par un coupage au-dessous de la limite indiquée à l'alinéa 1.

(3) Les présentes dispositions ne sont pas applicables aux vins doux et aux vins de dessert secs.

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

ART. 345. — (1) Les vins soufrés (brantés) ne doivent pas contenir plus de 400 milligrammes d'acide sulfureux total, ni plus de 40 milligrammes d'acide sulfureux libre par litre.

(2) Les vins plus fortement soufrés ne doivent être ni débités, ni vendus au détail avant que leur teneur en acide sulfureux ait été ramenée, par le repos ou par un coupage, au-dessous de la limite prescrite.

(3) Pour les vins fins doux naturels, la teneur totale en acide sulfureux peut atteindre 450 milligrammes par litre, dont 100 milligrammes au plus d'acide sulfureux libre.

(4) Il est interdit de se servir de produits chimiques pour diminuer la teneur d'un vin en acide sulfureux.

ART. 346. — Si le propriétaire d'un vin mis sous séquestre, tel qu'un vin trop plâtré ou trop soufré, le demande, l'autorité compétente veillera à ce que ce vin puisse recevoir les soins nécessaires pendant la durée du séquestre.

(A suivre.)

URUGUAY

LOI

SUR LES BREVETS D'INVENTION

(Du 12 décembre 1941.)⁽¹⁾

TITRE PREMIER

Dispositions générales

CHAPITRE PREMIER

ARTICLE PREMIER. — Cette loi protège le droit moral des inventeurs et auteurs

⁽¹⁾ Voir *Bulletin officiel de la propriété industrielle* (publication française), n° 3088, du 1^{er} juillet 1943, p. 59.

d'une découverte, droit imprescriptible et inaliénable qui passe à leurs héritiers.

Les nouvelles découvertes et inventions susceptibles d'application industrielle confèrent à leur auteur ou successeurs le droit d'exploiter à leur profit lesdites découvertes ou inventions pendant le temps et au conditions qui seront indiqués ci-après.

Ce droit déeoulera de la décision administrative qui sera prise dans chaque cas.

Il sera justifié par des titres dits «Brevets d'invention», délivrés conformément à la présente loi par la Direction de la propriété industrielle au nom du Gouvernement de la Nation.

ART. 2. — Sont considérés comme découvertes ou inventions:

- a) les nouveaux produits industriels;
- b) les nouveaux moyens pour obtenir un résultat ou un produit industriel;
- c) la nouvelle application ou combinaison de moyens connus pour l'obtention d'un résultat ou produit industriel.

ART. 3. — Ne sont pas considérées comme découvertes ou inventions brevetables:

- a) celles qui déjà ont donné lieu à un brevet, à un renouvellement de brevet ou à une demande antérieure dans le pays et celles qui, à la connaissance de la Direction de la propriété industrielle ou des bureaux techniques adjoints, seraient en exploitation ou qui auraient fait, dans le pays ou à l'étranger, l'objet d'une publication permettant leur mise en exécution;
- b) celles qui n'ont pas de caractère industriel, telles que celles qui sont purement théoriques, purement scientifiques, les plans et combinaisons de crédits ou de garanties, d'annonce ou de publicité, etc.;
- c) les compositions néomedicinales et les produits chimiques.

Sont cependant considérés comme découvertes ou inventions les nouveaux procédés utilisés pour leur fabrication;

- d) les inventions contraires à la loi, à l'ordre public ou aux bonnes mœurs.

ART. 4. — L'Etat ne garantit ni le mérite ni la nouveauté des découvertes ou inventions brevetées suivant la présente loi; il n'est pas non plus responsable de la qualité d'inventeur du bénéficiaire d'un brevet.

ART. 5. — Le demandeur d'un brevet peut exhiber et exploiter publiquement

son invention après avoir formulé sa demande.

ART. 6. — Les brevets sont concédés pour une période unique et improrogable de quinze ans à partir de la date de la concession.

ART. 7. — Pour l'octroi de chaque brevet, on percevra les droits progressifs suivants, payables d'avance et par an: vingt pesos (§ 20) de la première à la cinquième année incluse; trente-cinq pesos (§ 35) de la sixième à la dixième incluse; cinquante pesos (§ 50) de la onzième à la quinzième incluse.

ART. 8. — Le paiement du premier droit annuel devra être effectué dans les trente jours qui suivent celui de la notification de la résolution qui prescrit ce paiement. Celui des droits suivants devra être effectué avant l'échéance de chaque année ou dans les six mois qui suivent. Dans ce dernier cas, l'annuité sera augmentée de 50 % (cinquante pour cent).

L'omission du paiement à la date voulue et dans la forme fixée sera considérée comme un désistement de la part du demandeur s'il s'agit de la première annuité, et, s'il s'agit des autres, le brevet sera caduc *ipso facto* sans qu'il soit nécessaire de mettre l'intéressé en demeure.

CHAPITRE II

De l'exploitation des brevets; des licences obligatoires et de l'expropriation pour cause d'utilité publique

ART. 9. — L'exploitation des inventions brevetées conformément à la présente loi devra se faire sur le territoire de la République. L'introduction ou la vente d'articles fabriqués à l'étranger ne constitue pas une exploitation.

ART. 10. — En dehors des cas de prorogation prévus à l'article suivant, si le titulaire d'un brevet ou ses successeurs ne l'ont pas exploité dans les trois ans qui suivent sa concession ou si l'exploitation est interrompue pendant trois ans au moins, tout intéressé pourra — lorsque le titulaire aura refusé l'autorisation d'utiliser l'invention ou l'aura subordonnée à des conditions excessivement onéreuses ou n'aura pas concrétisé ses conditions — obtenir une licence obligatoire pour l'emploi, exclusif ou non, de l'invention moyennant compensation au titulaire qu'une commission, composée de trois membres nommés l'un par le breveté, l'autre par l'intéressé à la licence et le troisième par la Direction de la propriété industrielle (qui désignera un

des techniciens de la Direction des industries), fixera sans appel.

Le Pouvoir exécutif déterminera dans chaque cas le délai dans lequel les experts devront être nommés. Si l'une quelconque des parties omettait cette nomination dans les délais voulus, le Ministère des Industries et du Travail le ferait aux dépens de la défaillante.

ART. 11. — Si la non exploitation est due à des causes étrangères à la volonté du titulaire du brevet, le Pouvoir exécutif pourra accorder une prorogation qui ne pourra dépasser deux ans. Cette prorogation devra être sollicitée au moins trois mois avant l'échéance des trois ans indiqués à l'article précédent.

ART. 12. — Les inventions ou découvertes dont l'exploitation industrielle intéresserait des monopoles accordés à l'Etat ou à des particuliers pourront cependant être brevetées conformément aux dispositions de la présente loi.

A moins que le monopole disparaisse, l'exploitation du brevet ne pourra être effectuée pendant sa validité que par le possesseur du monopole.

Dans ce dernier cas, les trois années prévues à l'article 10 seront comptées à partir du jour de la cessation du monopole, à la condition que le délai de validité du brevet le permette (art. 6).

ART. 13. — Chaque fois qu'une licence obligatoire sera accordée, on fixera — après avis de la Direction des industries — un délai prudent qui ne dépassera pas trois ans, au cours duquel le titulaire de la licence devra exploiter son industrie, sous peine de non validité de la licence obtenue.

Ce délai pourra être prorogé dans les formes et aux conditions indiquées à l'article précédent.

ART. 14. — Lorsque l'exploitation industrielle du brevet sera commencée, le titulaire du brevet, le concessionnaire ou le titulaire d'une licence, suivant le cas, avisera la Direction de la propriété industrielle afin que, par l'intermédiaire de la Direction des industries, on constate dans quelles conditions elle est réalisée aux effets d'application des articles 10 et 13.

ART. 15. — Les droits émanant d'une demande de brevet ou d'un brevet peuvent — contre indemnité — être expropriés par l'Etat pour raison d'utilité publique. L'expropriation peut être limitée aux droits d'utiliser l'invention pour les nécessités de l'Etat.

TITRE II

Formalités exigées pour la concession de brevets ou de licences obligatoires

CHAPITRE PREMIER

Pour les brevets

ART. 16. — Toute personne qui désire obtenir un brevet d'invention devra présenter à la Direction de la propriété industrielle une demande sur papier timbré à un peso (§ 1) chaque feuille, qui se limitera à la demande proprement dite et indiquera le procédé ou le produit que l'on désire breveter, en expliquant le processus industriel.

Cette demande sera accompagnée, en outre, des descriptions de l'invention nécessaires à son intelligence, indiquant les moyens de la mettre en pratique, en trois exemplaires, dont deux sur papier timbré à vingt-cinq centimes de peso (§ 0,25) chaque feuille et un sur papier libre. Les descriptions se référeront à un seul objet principal et contiendront une partie réservée aux revendications relatives à la portée des droits réclamés dans l'invention que le demandeur considère comme étant de sa propriété exclusive. De même, on joindra en triple exemplaire, à la condition que la nature de l'invention le permette, des dessins à l'échelle, des échantillons ou modèles correspondant à la description.

ART. 17. — Le Pouvoir exécutif réglementera les formalités et publications que les intéressés auront à faire pour que leurs demandes soient suivies. Il fixera aussi le délai impératif au cours duquel les tiers intéressés pourront présenter leurs oppositions ou dénonciations concernant la nouveauté de l'invention que l'on désire breveter.

La Direction de la propriété industrielle devra — chaque fois qu'elle accepte une étude — indiquer le délai qu'elle juge suffisant pour prendre une décision, sans préjudice des prorogations qui, à la demande d'une partie, devraient être équitablement accordées. L'absence de décision dans les délais prévus pourra être un motif pour que la Direction de la propriété industrielle décide de classer l'affaire et que les formalités en cours soient considérées comme abandonnées.

ART. 18. — Lorsqu'une invention intéresse directement des affaires d'ordre militaire, on exigera une information ayant caractère consultatif du Ministère de la Défense nationale, avant que les examinateurs techniques se prononcent.

On procédera de la même manière vis-à-vis des divers départements de l'Etat, lorsqu'il s'agit d'inventions relatives à leurs activités respectives.

ART. 19. — Une fois remplies les formalités exigées, la Direction de la propriété industrielle donnera suite aux demandes qui n'auraient pas fait l'objet d'opposition ou de dénonciation par des tiers intéressés ou les assesseurs consultés.

Lorsqu'il y aura des oppositions ou dénonciations, l'affaire sera adressée au Ministère des Industries et du Travail pour son étude.

Lorsque la demande aura fait l'objet d'un avis favorable, la Direction de la propriété industrielle délivrera, au nom du Gouvernement, le titre qui la concerne, consistant en un certificat de la décision prise, accompagné du duplicata des descriptions et revendications approuvées et — le cas échéant — des dessins qui seront remis à l'intéressé.

Avant la délivrance du titre, on complétera chacune de ses feuilles de papier timbré jusqu'à la valeur de un peso (\$ 1) par feuille.

ART. 20. — Il pourra être fait appel une seule fois au Ministère des Industries et du Travail contre toute décision d'octroi ou de refus d'un brevet, dans les quinze jours qui suivent la notification de la décision.

ART. 21. — En attendant l'organisation du Tribunal de contentieux administratif, les actions en illégalité prévues par les articles 273 et suivants de la Constitution se présenteront devant les juridictions de première instance pour la province, et devant les juges des finances et du contentieux administratif pour Montevideo.

L'action sera destinée à obtenir la révocation de la décision ou la réparation civile ou les deux réunies, au choix de l'intéressé. Elle sera présentée dans le délai impératif de vingt jours suivant la date de la notification et la procédure des jugements ordinaires sera suivie à cet effet.

Le juge chargé de la cause pourra décider — à tout moment — la suspension de la décision appelée lorsque son application pourrait produire des préjudices irréparables.

Un appel devant les tribunaux d'appel pourra être formulé contre les sentences de première instance, dont la décision aura la valeur de cause jugée.

CHAPITRE II

Pour les licences obligatoires

ART. 22. — Toute demande de licence obligatoire devra être adressée au Ministère des Industries et du Travail et présentée à la Direction de la propriété in-

dustrielle, qui en saisira le titulaire du brevet, si les formalités de présentation exigées sont remplies.

ART. 23. — Sur avis de la Direction de la propriété industrielle et dans le cas où les exceptions prévues par cette loi ne jonaieraient pas, on procédera à la désignation d'experts aux fins et dans la forme prévues à l'article 10.

ART. 24. — Si plusieurs demandes sont présentées, on donnera la préférence à celle qui a la priorité; les autres seront prises en considération dans l'ordre rigoureux de présentation dans le cas où la précédente n'aurait pas été admise, sauf exceptions prévues à l'article 26.

ART. 25. — Le non accomplissement dans les délais voulus des formalités prévues à ce chapitre par le titulaire d'un brevet objet d'une demande de licence obligatoire l'expose à voir son invention tomber dans le domaine public.

ART. 26. — L'entente entre le titulaire d'un brevet et le demandeur d'une licence obligatoire annule à tout moment les démarches effectuées. Avis devra en être donné à la Direction de la propriété industrielle.

ART. 27. — La décision qui accorde la licence demandée mentionnera la compensation due au titulaire du brevet, le délai de mise en exploitation industrielle et les garanties et autres conditions auxquelles se subordonne la délivrance de la licence.

ART. 28. — Les conditions d'octroi de la licence peuvent être modifiées tous les trois ans à la demande d'une des parties intéressées. S'il n'y a pas accord entre les parties sur les modifications demandées, on suivra la procédure d'experts prévue par cette loi.

ART. 29. — La non observation des conditions et délais fixés pour le paiement de la compensation et l'exploitation de l'invention amènera comme conséquence le droit de solliciter l'annulation de la licence dans la forme prévue au titre VII.

ART. 30. — La licence obligatoire ne pourra être accordée au fraudeur.

TITRE III

Revalidation des brevets étrangers

ART. 31. — Les brevets étrangers qui ne sont pas exploités dans la République pourront être revalidés par leurs titulaires ou ayants droit, s'ils en font la demande, dans les trois ans qui suivent l'octroi du brevet dans le pays d'origine.

Le fait d'avoir été publié dans le pays ne dispensera pas de la revalidation de brevet.

ART. 32. — Les demandes de revalidation sont soumises aux mêmes dispositions et formalités que les brevets nationaux. La portée de la revendication pourra être limitée à celle du titre étranger, mais non pas amplifiée.

ART. 33. — Le délai de concession d'un brevet de revalidation sera celui étudié à l'article 6 pour les brevets nationaux, déduction faite du temps de protection déjà écoulé dans le pays d'origine.

ART. 34. — Lorsqu'on sollicite une revalidation, en plus de la documentation exigée par cette loi, on présentera une copie du titre de brevet à ratifier, dûment authentifiée.

ART. 35. — La nullité du brevet étranger implique la nullité du brevet revalidé, mais la déclaration de caducité de celui-là n'implique pas celle de celui-ci.

TITRE IV

Brevets de perfectionnement

ART. 36. — Toute personne qui améliore une découverte ou une invention brevetée a droit à un brevet de perfectionnement régi par les dispositions de la présente loi.

ART. 37. — Pendant la validité d'un brevet principal, le titulaire d'un brevet de perfectionnement ne pourra exploiter librement son invention sans l'accord préalable du propriétaire du brevet principal. Si l'accord ne se produit pas, le titulaire du perfectionnement pourra obtenir une licence obligatoire du brevet principal, même lorsque n'interviennent aucune des causes prévues à l'article 10. Une licence obligatoire du brevet de perfectionnement pourra également être obtenue, dans les mêmes circonstances, par le titulaire du brevet principal, quand celui-ci présente une importance supérieure à celui-là.

TITRE V

Transmission des brevets

ART. 38. — La propriété des brevets peut se transmettre par héritage, legs ou acte entre vifs.

Il suffira d'un acte sous seings privés, avec légalisation des signatures par un notaire public, pour réaliser le transfert dans le pays.

Les contrats de transfert passés à l'étranger devront être constatés par un document public.

ART. 39. — Le transfert de propriété prévu à l'article précédent peut être total ou partiel. De la même façon peuvent être également faites des cessions ou concessions de licences, totales ou partielles, du droit d'exploitation durant un temps et aux conditions jugées bonnes — sauf cas prévus aux articles 10 et 37.

ART. 40. — Tout transfert de propriété ou de droit d'exploitation par cession ou licence, qu'il soit total ou partiel, devra être enregistré à la Direction de la propriété industrielle moyennant le payement d'une taxe unique de quinze pesos (§ 15).

Sans cette formalité, les actes n'auront d'effet qu'entre les parties.

ART. 41. — Le concessionnaire exclusif d'un brevet ou d'une licence acquiert — sauf convention expresse contraire — les mêmes droits qu'avait le titulaire d'exercer les actions permises par cette loi, à la condition de se soumettre aux exigences de l'article antérieur.

ART. 42. — Les licences sont personnelles et non transmissibles, sauf convention expresse contraire.

ART. 43. — En dehors des cas de société, la co-propriété entre diverses personnes ou condominium peut exister pour un brevet. Dans le premier cas, chacun des titulaires du brevet a jouissance complète et entière du brevet; ils ont des droits parallèles, et non subordonnés à des consentements réciproques.

Dans le deuxième cas, aucun des co-propriétaires ne peut agir sans le consentement des autres et leurs relations se fonderont sur les préceptes du Code civil. Au moment de demander un brevet ou d'effectuer un transfert, les intéressés feront connaître clairement s'ils fondent une co-propriété, un condominium ou une société. Sans cette déclaration, le titre ne sera pas délivré et le transfert ne sera pas enregistré.

ART. 44. — En cas de transfert partiel d'un brevet ou des droits qui en découlent, le payement des annuités doit être fait par le titulaire du brevet, sauf convention expresse contraire. Cependant, à l'échéance de chaque annuité, le Bureau avisera le titulaire et le cessionnaire aux frais d'application des prescriptions des articles 8 et 49.

TITRE VI

Communication et publication

ART. 45. — Tous les ans, la Direction de la propriété industrielle publiera en un volume la liste des brevets concédés, y compris les dessins ou revendications

principales, la date de concession et le nom du titulaire. On y joindra également une liste des transferts de propriété, des cessions et licences accordées, des brevets annulés et de ceux qui auront été déclarés caducs.

Les archives des brevets accordés seront à la disposition du public; les dossiers seront consultés gratuitement et l'on fera, sur demande préalable, une copie des pièces qu'ils contiennent, moyennant le payement d'un droit de copie et de frais de timbres, plans, modèles, dessins, etc. exécutés par la Direction des industries, de deux pesos (§ 2) par feuille écrite.

ART. 47. — Les demandes de brevets qui auront été rejetées, délaissées ou abandonnées seront conservées en archives secrètes.

TITRE VII

De la nullité et caducité des brevets

ART. 48. — Seront nuls les brevets:

- 1^o concédés en contravention des dispositions de l'article 3;
- 2^o dont la prétendue invention est dépourvue de nouveauté;
- 3^o obtenus par une autre personne que le légitime propriétaire;
- 4^o dont les dessins, descriptions ou revendications sont inexacts et ne permettent pas de définir la portée de l'invention;
- 5^o obtenus sur témoignages et informations fausses;
- 6^o obtenus par revalidation d'un brevet autre que l'original.

ART. 49. — Les brevets légitimement concédés deviendront caducs:

- 1^o après le délai pendant lequel ils ont été concédés;
- 2^o pour non payement des annuités correspondantes dans la forme et les délais prévus à l'article 8;
- 3^o pour les raisons prévues à l'article 25.

ART. 50. — Les actions en nullité seront présentées devant la juridiction civile correspondante par l'intéressé ou par le Ministère public.

ART. 51. — Les jugements en nullité seront sommaires et tous les moyens de preuve seront admis, sans cependant permettre au breveté la présentation de preuve contraire à ce qu'établissent les documents délivrés par la Direction de la propriété industrielle relatifs aux brevets d'invention. Le juge fixera, suivant les cas, un délai prudent pour expédition de la preuve, qui n'excédera pas quatre-vingt-dix jours, même si une preuve était offerte à l'extérieur, et jugera, avec payement des dépens pour le condamné, dans les dix jours qui suivront l'avis préalable de la Direction de la propriété industrielle, qui devra l'émettre dans un délai de quinze jours.

Il pourra être fait appel à ce jugement devant les tribunaux d'appel, qui décideront en dernier ressort.

ART. 52. — Une fois la nullité déclarée par une sentence exécutoire, communication en sera faite à la Direction de la propriété industrielle, qui en donnera publicité et fera les observations d'usage.

ART. 53. — La caducité sera prononcée d'office par le Pouvoir exécutif à la demande de la partie intéressée.

TITRE VIII

Délit contre les droits du breveté Poursuite et peines

ART. 54. — Commettent un délit contre l'intégrité des brevets d'invention ceux qui usurpent les droits que donne le titre. Ils seront frappés d'une peine de deux cents pesos (§ 200) d'amende, à dix-huit mois de prison et à la perte des objets fabriqués, sans préjudice de l'action en dommages qu'il y aurait lieu d'intenter.

ART. 55. — Ceux qui, sciemment, coopèrent d'une façon quelconque au délit sont passibles des peines prévues à l'article précédent.

ART. 56. — Le fait d'avoir été fabriquant, employé ou ouvrier du breveté, ou d'avoir obtenu de celui-ci connaissance des procédés spéciaux de réalisation constitue une circonstance aggravante indépendante de celles prévues au Code pénal.

ART. 57. — L'action pour l'application des peines prévues au titre VIII est privée; elle sera présentée devant le juge compétent, à qui l'on fera tenir le titre du brevet, sans lequel aucune suite ne pourra être donnée.

ART. 58. — La compétence du même juge sera étendue à tous les cas d'exception relatifs à la propriété du brevet que l'accusé opposerait dans le jugement criminel.

ART. 59. — Le demandeur pourra exiger du demandé une caution jugée suffisante par le juge, afin de ne pas être interrompu dans l'exploitation de son invention si le demandé veut la continuer.

A défaut de caution, le demandeur aura droit de solliciter la suspension de l'exploitation de l'industrie du demandé. Pour ce faire, on constatera au préalable que ladite exploitation viole les droits

du breveté. Ce constat sera fait par un officier de justice, accompagné d'un fonctionnaire technique et des experts des deux parties, s'il y en a et s'ils sont présents.

Si de cet examen il ressort *prima facie* qu'il y a violation des droits, le juge procédera — sans responsabilité pour le demandeur — au séquestration des objets correspondant à ladite industrie.

On pourra établir des recours en restitution et faire subsidiairement appel.

ART. 60. — Quiconque, n'ayant pas de brevet ou ne jouissant pas encore de ses priviléges, les invoquerait comme s'il en bénéficiait, sera également considéré comme délinquant et sera passible des peines réservées à ceux-ci et à l'exclusion de la perte des objets fabriqués.

ART. 61. — Il ne pourra être intenté d'action civile ou criminelle pour violation de droits, trois ans après que le délit a été commis ou répété, ou un an après que le titulaire a eu connaissance des faits pour la première fois. L'action interrompt la prescription.

TITRE IX

De la représentation et des agents de la propriété industrielle

ART. 62. — En dehors des cas prévus à l'article 158 du Code de procédure civile, la représentation pour toute démarche à réaliser auprès de la Direction de la propriété industrielle ne pourra être exercée que par:

- a) les mandataires munis d'un pouvoir spécial et les mandataires munis de pouvoirs généraux avec faculté d'administrer;
- b) les agents de la propriété industrielle inscrits au registre matriculaire qui sera ouvert à la Direction de la propriété industrielle.

ART. 63. — Pour être inscrit au registre matriculaire des agents de la propriété industrielle, l'intéressé devra le demander à la Direction et satisfaire aux conditions suivantes:

- a) être majeur, fournir un extrait de naissance ou un autre document public indubitable;
- b) indiquer son domicile légal au moyen d'un certificat de police;
- c) prouver son identité au moyen de la «cédule» civique ou de police et signer sur le registre correspondant de la Direction;
- d) fournir un certificat de moralité et de bonne conduite;
- e) déposer une garantie de trois mille pesos (\$ 3000) en numéraire ou en titres de la Dette publique ou faire

donner une garantie égale par deux personnes agréées par la Direction; f) et, s'il s'agit d'une personne n'ayant aucun titre universitaire, satisfaire à un examen portant sur les lois relatives à la propriété industrielle (marques, brevets et priviléges) et au mécanisme pratique de transmission de ces affaires.

Il pourra être délivré un certificat d'inscription à la demande de l'intéressé et à ses frais.

ART. 64. — L'examen auquel se réfère le paragraphe f) de l'article précédent sera passé devant un tribunal présidé par le Directeur des industries et un délégué de la Chambre de commerce. L'épreuve sera publique.

ART. 65. — Les personnes qui, à la date de promulgation de la présente loi, rempliraient les fonctions correspondantes à celles des agents de la propriété industrielle seront dispensées de l'examen précité, mais devront cependant se soumettre aux autres formalités.

ART. 66. — Aucun agent ou employé d'agent ne pourra faire des offres de service dans le local de la Direction de la propriété industrielle. Cela sera considéré comme une faute grave et passible des sanctions prévues au paragraphe c) de l'article suivant.

ART. 67. — En dehors du cas prévu à l'article précédent, le Directeur pourra prendre les sanctions suivantes quand il le jugera opportun:

- a) avertir les agents ou leurs employés;
- b) les suspendre dans l'exercice de leur profession ou emploi pour six mois au plus;
- c) les radier du registre matriculaire pour une période ne pouvant dépasser dix ans.

Il pourra être fait appel à ces sanctions devant le Ministère des Industries et du Travail.

TITRE X

Dispositions finales

ART. 68. — Aucun employé de la Direction ou technicien assesseur ne pourra avoir d'intérêt direct ou indirect dans les brevets pour lesquels ils interviennent, sous peine de destitution immédiate après preuve des faits.

ART. 69. — Le montant des taxes et amendes perçues conformément aux dispositions de cette loi sera destiné, de préférence, à l'amélioration des bureaux de la propriété industrielle, et le surplus — s'il y en a — sera affecté aux impôts généraux.

ART. 70. — Les brevets en vigueur et les demandes en cours pourront être admis au bénéfice de cette loi, si les intéressés en font la demande écrite. Dans ce cas, le délai de validité des brevets en vigueur sera augmenté jusqu'à quinze ans (art. 6), comptés à partir du jour de leur concession.

Les annuités seront payées conformément à la progression établie à l'article 7, le versement correspondant à l'âge du brevet.

ART. 71. — Toutes les dispositions qui s'opposent à la présente loi sont dérogées.

Sommaires législatifs

ESPAGNE. I. Loi convertissant en loi les décrets des 3 et 13 septembre et 4 novembre 1932, 14 et 28 janvier 1933⁽¹⁾, relatifs au statut du vin, à l'Institut national du vin et à l'organisation corporative des intérêts portant sur la culture des vignobles, sur le vin et sur les boissons alcooliques, et modifiant les décrets précités (du 26 mai 1933).

II. Loi tendant à réorganiser le Tribunal suprême (du 27 août 1938).

III. Loi créant le Conseil de coordination des industries affectées à la défense nationale (du 20 octobre 1938).

IV. Décret attribuant à la troisième Chambre du Tribunal supérieur la compétence pour connaître des recours formés contre des décisions de l'administration centrale, antérieures au 18 juillet 1936 (du 2 mars 1939).

V. Ordonnance portant approbation du règlement relatif à l'appellation d'origine Jerez-Xeres-Sherry et au Conseil appelé à la régler (du 20 octobre 1941)⁽²⁾.

PARTIE NON OFFICIELLE

Correspondance

Lettre de France

Au sujet de l'examen préalable des brevets d'invention

Lettre de Grande-Bretagne

*La législation et la jurisprudence en
matière de propriété industrielle
en 1942 (1)*

Dans ces conditions, la marque «Herbol-Schlagfest» ne pourrait coexister avec sa devancière que si le mot «Schlagfest» en constituait un élément essentiel. Or, le mot «Schlagfest», dépourvu de tout caractère distinctif pour les produits en question, ne peut être protégé à titre de marque (Convention, art. 6, al. 2 et 3). D'autre part, la combinaison de cet élément descriptif avec l'élément distinctif «Herbol» ne saurait lever cet obstacle, vu que ce dernier constitue une marque antérieure, couvrant les mêmes produits.

Sur appel de la déposante, le Tribunal et la Cour d'appel de La Haye ont confirmé ladite décision par les motifs suivants: Le Bureau de la propriété industrielle a considéré à juste titre que le mot «Schlagfest» est une indication devenue usuelle pour une qualité de laque. La déposante se propose de le monopoliser en combinaison avec le mot «Herbol», afin que ses concurrents ne puissent déposer, pour des produits similaires, des marques pouvant être confondues avec la sienne. Si la protection était accordée à la marque «Herbol-Schlagfest», on attribuerait à tort un caractère distinctif au mot «Schlagfest», qui constitue une indication de qualité du produit et dont le monopole quant aux produits en cause serait contraire à l'ordre public.

L'affaire a été portée en cassation. Bien que le Procureur général conseillât de rejeter le pourvoi⁽¹⁾, la Cour a cassé l'arrêt de la Cour d'appel par les motifs suivants: L'article 6 de la Convention de Paris distingue entre les marques dépourvues de caractère distinctif (al. 2) et celles contraires à la morale ou à l'ordre public (art. 3). L'alinéa 2 parle de «marques composées exclusivement de signes ou d'indications...». Il s'en suit que selon la Convention — comme d'ailleurs d'après le droit néerlandais — la circonstance qu'un élément est descriptif ne prive pas l'ensemble de la marque du caractère distinctif, si les autres éléments sont distinctifs. Bien entendu, l'élément qui désigne une qualité du produit demeure libre, en sorte que chacun peut l'utiliser dans le même but. Il n'y a donc ni monopole, ni acte contraire à l'ordre public.

F. HONIG.

Jurisprudence

PAYS-BAS

MARQUE VERBALE COMPOSÉE DE DEUX ÉLÉMENTS DONT L'UN DESCRIPTIF ET L'AUTRE DISTINCTIF. SUSCEPTIBLE DE PROTECTION?

OUI.

(La Haye, *Hooge Raad der Nederlanden*, 11 juin 1943. — Herbig-Haarhaus A. G. Lackfabrik Köln-Bickendorf c. Bureau pour la propriété industrielle.)⁽²⁾

Résumé

La maison Herbig-Haarhaus a déposé en Allemagne et ensuite auprès du Bureau international de Berne la marque «Herbol-Schlagfest» pour laques et peintures laquées. Le Bureau néerlandais de la propriété industrielle a refusé la protection dans les Pays-Bas par les motifs suivants: La marque verbale «Herbol» est enregistrée au nom de la même maison pour les mêmes produits.

(1) Décision du 25 mars 1942, (1912) 59. R. P. C. 134.

(2) Voir *Prop. ind.*, 1938, p. 178.

(3) Nous devons la communication du présent résumé à l'obligeance de M. le Dr J. W. Van der Zanden. L'arrêt a paru, en 1943, dans la *Nederlandse Jurisprudentie* (n° 489) et dans le *Bijblad bij de Industriële Eigendom* (n° 100), avec une note de M. F. J. A. Ilijink, membre de la Haute Cour des Pays-Bas, qui n'a pas collaboré au présent arrêt.

Bureau des brevets applique les règles suivantes, quant aux effets de la guerre sur les droits de propriété industrielle appartenant à des ressortissants allemands et d'autres pays européens amis:

Délais impartis par la loi:

a) Les délais utiles pour intenter une action (par exemple, aux termes de l'art. 140 de la loi sur les brevets)⁽¹⁾, ou pour demander une décision relativement à une opposition (par exemple, aux termes de l'art. 122 de la loi) ou à un recours (art. 135 de la loi) sont prolongés d'office de 18 mois.

b) Le délai utile pour demander un nouvel examen, aux termes de l'article 32 de la loi sur les marques⁽²⁾, est prolongé d'office de 7 mois; sur requête, ce délai peut être prolongé à nouveau deux fois, de 5 mois au plus chaque fois.

c) Le délai utile pour acquitter la taxe de dépôt d'une marque (art. 25 de la loi) est prolongé d'office de 7 mois; sur requête, ce délai peut être prolongé à nouveau deux fois, de 3 mois au plus chaque fois.

Délais impartis par le Bureau des brevets (par exemple, aux termes des art. 99 et 120 de la loi sur les brevets): Le délai est fixé à 6 mois; il peut être prolongé deux fois, sur requête, de 6 mois au plus chaque fois.

Si la remise par la poste de demande de brevets ou d'autres documents, tels qu'actes de cessions ou certificats de nationalité, se heurte à des difficultés accrues, un télégramme d'Allemagne ou du Mandchoukouo est considéré comme une preuve suffisante, à condition que la légalisation de la signature y soit attestée.

De même, un certificat délivré par un agent consulaire ou diplomatique du Reich quant à la nationalité, à la qualité de personne morale, au droit de représenter une personne morale ou à un changement d'adresse, déposé en même temps que d'autres pièces ou copies prescrites, est considéré comme une preuve suffisante.

Le Gouvernement du Mandchoukouo n'a pas admis la prolongation du délai de priorité (art. 11 et 12 de la loi sur les brevets), parce qu'il complique la procédure d'examen et nuit à la sécurité du droit. De même, il a refusé de prolonger le délai utile pour acquitter les annuités de brevets postérieures à la troisième, parce que le paiement peut être fait par mandat télégraphique ou par mandataire.

(1) Voir *Prop. ind.*, 1936, p. 155.

(2) *Ibid.*, 1934, p. 8.

Nouvelles diverses

MANDCHOUKOUO

LES DROITS DE PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE ET LA GUERRE⁽²⁾

Selon des renseignements fournis par le Gouvernement du Mandchoukouo, le

(1) Voir aussi note mentionnée ci-contre.

(2) Nous empruntons cet intéressant enregistrement au numéro du 31 août 1943 du *Blatt für Patent-, Muster- und Zeichenwesen* (p. 91).