

LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

REVUE MENSUELLE DU BUREAU INTERNATIONAL

POUR LA PROTECTION DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE, A BERNE

SOMMAIRE

PARTIE OFFICIELLE

LÉGISLATION INTÉRIEURE: AUSTRALIE. Ordonnance contenant des dispositions réglementaires temporaires en matière de brevets, dessins et marques (n° 31, du 6 mars 1933), p. 169. — **ESPAGNE. I.** Ordonnance interdisant le système de la vente sous condition pratiqué par certains industriels ou commerçants (du 3 février 1941), p. 169. — **II.** Décret prolongeant à nouveau, d'une année, le délai imparti par le décret du 5 juin 1940 au sujet de la fabrication et de l'importation des produits pharmaceutiques (du 27 juillet 1943), p. 170. — **HONGRIE. I.** Décret portant modification des taxes de brevets (n° 46700, Ip. M., de 1943), p. 170. — **II.** Décret portant modification des taxes relatives aux marques (n° 46800, Ip. M., de 1943), p. 170. — **III.** Avis con-

cernant les droits de timbre à acquitter pour les annexes aux demandes de brevets (n° 686/1943 eln., du 2 octobre 1943), p. 170. — **SLOVAQUIE.** Loi relative à la Croix-Rouge slovaque (n° 259, du 9 décembre 1941), p. 171. — **SUISSE.** Ordonnance réglant le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels (du 26 mai 1936), *septième partie*, p. 171.

PARTIE NON OFFICIELLE

CORRESPONDANCE: Lettre d'Allemagne (Dr Lindenmaier). La jurisprudence du *Reichsgericht* en matière de brevets et de modèles d'utilité, du 1^{er} janvier 1938 au 31 mars 1943, p. 177.

JURISPRUDENCE: ITALIE. Brevets. Action en nullité. Défaut d'intérêt spécifique? Question à trancher par expertise, p. 183.

PARTIE OFFICIELLE

Législation intérieure

AUSTRALIE

ORDONNANCE

CONTENANT DES DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES TEMPORAIRES EN MATIÈRE DE BREVETS, DESSINS ET MARQUES
(N° 31, du 6 mars 1933.)⁽¹⁾

1. — La présente ordonnance pourra être citée comme les *Patents, Trade-Marks and Designs (temporary) regulations*.

2. — Si le Commissaire des brevets est convaincu qu'un acte n'a pas été accompli ou qu'un document n'a pas été déposé dans le délai prescrit par la loi sur les brevets de 1903/1932⁽²⁾, ou par les règlements d'application, ensuite de circonstances dues au transfert du *Patent Office* de Melbourne à Canberra, il pourra prolonger — pour la période qu'il jugerait opportune — le délai utile pour accomplir ledit acte ou pour déposer ledit document. Toutefois, cette disposition ne s'appliquera pas à la pro-

cédure visée par la section 84 de la loi précitée.

3. — Si le *Registrar* des marques est convaincu qu'un acte n'a pas été accompli ou qu'un document n'a pas été déposé dans le délai prescrit par la loi sur les marques de 1905/1932⁽¹⁾, ensuite de circonstances dues au transfert du *Trade-Marks Office* de Melbourne à Canberra, il pourra prolonger — pour la période qu'il jugerait opportune — le délai utile pour accomplir ledit acte ou pour déposer ledit document.

4. — Si le *Registrar* des dessins est convaincu qu'un acte n'a pas été accompli ou qu'un document n'a pas été déposé dans le délai prescrit par la loi sur les dessins de 1906/1932⁽²⁾, ensuite de circonstances dues au transfert du *Designs Office* de Melbourne à Canberra, il pourra prolonger — pour la période qu'il jugerait opportune — le délai utile pour accomplir ledit acte ou pour déposer ledit document.

5. — Aucune taxe ne sera due, ni pour une prolongation de délai accordée aux termes de la présente ordonnance, ni pour une demande tendant à obtenir une telle prolongation.

ESPAGNE

I

ORDONNANCE

INTERDISANT LE SYSTÈME DE LA VENTE SOUS CONDITION PRATiqué PAR CERTAINS INDUSTRIELS OU COMMERÇANTS
(Du 3 février 1941.)⁽¹⁾

Article unique. — Vu que le Ministre de l'Industrie et du Commerce a reçu maintes réclamations contre le fait que certains industriels et commerçants ont entrepris de se livrer à un procédé de vente consistant à imposer au consommateur l'acquisition, en sus du produit qu'il recherche, d'un autre produit qu'il ne demande et ne désire pas, et à poser à la vente du premier la condition que le second soit également acquis; considérant que cette pratique commerciale est inadmissible et abusive,

Il est ordonné que le système de vente sous condition doit être absolument interdit, sauf les cas exceptionnels où des circonstances très spéciales pourraient engager ledit Ministre à le permettre expressément.

⁽¹⁾ La présente ordonnance, qui manquait à notre documentation, vient de nous être obligamment communiquée par l'Administration australienne.

⁽²⁾ Voir *Prop. ind.*, 1929, p. 169; 1931, p. 127; 1934, p. 58 et 149; 1935, p. 206; 1936, p. 3.

⁽¹⁾ Voir *Prop. ind.*, 1931, p. 128; 1934, p. 58; 1935, p. 206.

⁽²⁾ *Ibid.*, 1907, p. 61; 1913, p. 145; 1932, p. 58; 1934, p. 57, 150 et 182; 1935, p. 206.

⁽¹⁾ La présente ordonnance, qui manquait à notre documentation, a été publiée au *Boletín oficial del Estado*, n° 35, du 4 février 1941, p. 829.

II DÉCRET

PROLONGEANT À NOUVEAU, D'UNE ANNÉE, LE DÉLAI IMPARTI PAR LE DÉCRET DU 5 JUIN 1940 AU SUJET DE LA FABRICATION ET DE L'IMPORTATION DES PRODUITS PHARMACEUTIQUES

(Du 27 juillet 1943.)⁽¹⁾

Article unique. — Le délai d'une année, imparti par l'alinéa 1 de l'article 4 du décret du 5 juin 1940, portant réglementation des produits pharmaceutiques⁽²⁾, est prolongé à nouveau d'une année.

HONGRIE

1

DÉCRET

PORTANT MODIFICATION DES TAXES DE BREVET
(N° 46 700, lp. M., de 1943.)⁽³⁾

§ 1^{er}. — (1) A partir du jour de l'entrée en vigueur du présent décret, les taxes de brevet suivantes remplaceront celles prévues par le § 10, alinéas 1 à 4, de l'article législatif n° XVII, de 1932⁽⁴⁾:

Pour le dépôt de la demande	25 pengő
» une modification de la description	20 »
» la 1 ^{re} annuité	30 »
» » 2 ^e »	35 »
» » 3 ^e »	50 »
» » 4 ^e »	70 »
» » 5 ^e »	90 »
» » 6 ^e »	120 »
» » 7 ^e »	150 »
» » 8 ^e »	180 »
» » 9 ^e »	210 »
» » 10 ^e »	250 »
» » 11 ^e »	300 »
» » 12 ^e »	350 »
» » 13 ^e »	400 »
» » 14 ^e »	500 »
» » 15 ^e »	750 »
» » 16 ^e »	1000 »
» » 17 ^e »	1300 »
» » 18 ^e »	1600 »
» » 19 ^e »	2200 »
» » 20 ^e »	3000 »

Taxe globale unique, pour toute la durée d'un brevet additionnel non transformé en un brevet principal (article législatif n° XXXVII, de 1895, § 17⁽⁵⁾) 140 pengő

(2) Pour les recours, les appels et les actes concernant la révocation ou l'annulation du brevet, pour les demandes

(1) Nous devons la communication du présent décret (publié au *Boletín oficial del Estado* du 5 août 1943, p. 7627) à l'obligeance de M. Alberto de Elzaburu, ingénieur-conseil à Madrid, Barquillo 26.

(2) Voir *Prop. ind.*, 1942, p. 77.

(3) Communication officielle de l'Administration hongroise.

(4) Voir *Prop. ind.*, 1933, p. 7.

(5) *Ibid.*, 1895, p. 162.

concernant la fixation de l'étendue du brevet et pour les déclarations de transfert, il devra être payé une taxe de 30 pengő.

(3) En sus de la première annuité, ou de la taxe due pour un brevet d'addition, il devra être payé, dans les cas visés par le décret n° 74 300/1942 Ip.M.⁽¹⁾, la taxe supplémentaire d'impression qui y est prescrite.

§ 2. — (1) Si les taxes prévues par les dispositions en vigueur sont payées en temps voulu, la différence entre le montant acquitté et celui fixé par le § 1^{er} du présent décret pourra être acquittée jusqu'au 30 novembre 1943 sans surtaxe, même si celle-ci était due aux termes de l'alinéa 9 du § 10 de l'article législatif n° XVII, de 1932.

§ 3. — Le présent décret entre en vigueur le jour de sa publication⁽²⁾. Dès cette date, les dispositions encore en vigueur du décret n° 128 023/1928 K.M.⁽³⁾ seront abrogées.

II

DÉCRET

PORTANT MODIFICATION DES TAXES RELATIVES AUX MARQUES DE FABRIQUE
(N° 46 800, lp. M., de 1943.)⁽⁴⁾

§ 1^{er}. — (1) A partir de l'entrée en vigueur du présent décret, il y aura lieu d'acquitter, en matière de marques de fabrique, les taxes suivantes:

Pour l'enregistrement et le renouvellement	32 pengő
Pour l'enregistrement d'un transfert	32 »
Pour la modification d'une inscription figurant dans le registre (autres que celles visées sous 1 ou 2)	12 »
Pour l'enregistrement ou le renouvellement d'une marque collective	150 »
Pour la modification d'une inscription figurant dans le registre au sujet d'une marque collective	60 »

(2) Si l'enregistrement est demandé pour des produits rangés dans diverses classes, la taxe fixée sous les chiffres 1 et 4 de l'alinéa 1 devra être acquittée par classe.

(3) Si la liste des produits dépasse cinquante mots, il devra être acquitté,

(1) Voir *Prop. ind.*, 1943, p. 12.

(2) Le présent décret a été publié dans le n° 200 du *Journal officiel (Budapesti Közlöny)* du 5 septembre 1943.

(3) Nous ne possédons pas ce décret.

(4) Communication officielle de l'Administration hongroise.

en sus de la taxe fixée par les chiffres 1 et 4 de l'alinéa 1, une taxe supplémentaire d'1 pengő pour chaque groupe composé de dix mots.

§ 2. — Si, après l'entrée en vigueur du présent décret, la taxe prescrite dans le décret n° 99 903/1926 K.M.⁽¹⁾ est payée en temps voulu, la différence existant entre la taxe payée et celle fixée par le § 1^{er} pourra être acquittée jusqu'au 30 novembre 1943, même si le délai utile pour effectuer le paiement expire plus tôt, aux termes du § 11 de l'article législatif n° XVII, de 1932⁽²⁾.

§ 3. — Le présent décret entre en vigueur le jour de sa publication. Dès cette date, le décret précité n° 99 903/1926 K. M. ⁽¹⁾ sera abrogé.

GÉZA BORNEMISZA m. p.,
Ministre royal hongrois de l'Industrie.

III

AVIS

concernant

LE DROIT DE TIMBRE À ACQUITTER POUR LES ANNEXES AUX DEMANDES DE BREVET
(N° 686/1943 eln., du 2 octobre 1943.)⁽³⁾

1. — Le premier et le deuxième exemplaire de la description à annexer à une demande de brevet, aux termes du § 31 de l'article législatif n° XXXVII, de 1895⁽⁴⁾, doivent être munis d'un timbre de 50 *filler* par groupe de quatre pages ou par fractions de quatre pages.

2. — La longueur de la description est établie par la numérotation des pages. Les pages blanches ne doivent pas être timbrées.

3. — Le troisième exemplaire de la description, destiné aux tribunaux, est exempt de timbre.

4. — La taxe relative aux annexes imprimées, lithographiées ou photographiées est de 50 *filler* la pièce, indépendamment du nombre des pages.

Il est dans l'intérêt des déposants de ne rédiger les trois exemplaires de la description que sur l'un des côtés de chaque page.

Les dispositions ci-dessus entrent en vigueur le 11 octobre 1943.

(1) Voir *Prop. ind.*, 1927, p. 43.

(2) *Ibid.*, 1933, p. 8.

(3) D'après une traduction allemande due à l'obligeance de la Légation royale de Hongrie à Berne.

(4) Loi sur les brevets (v. *Prop. ind.*, 1895, p. 162; 1912, p. 153; 1913, p. 81; 1921, p. 8 et 9; 1923, p. 29; 1924, p. 152; 1925, p. 28 et 207; 1927, p. 42, 43 et 96; 1933, p. 7 et 107).

SLOVAQUIE

LOI

RELATIVE À LA CROIX-ROUGE SLOVAQUE

(N° 259, du 9 décembre 1941.)⁽¹⁾

Extrait

§ 8. — (1) Sont autorisés à utiliser l'emblème de la Croix-Rouge (ou Croix de Genève) et les dénominations «Croix-Rouge» et «Croix de Genève», en sus des service sanitaires de l'armée:

a) la Croix-Rouge slovaque et ses organes, dans les cadres de la présente loi et des statuts de l'institution, ainsi que les installations auxquelles la Croix-Rouge slovaque a permis, aux termes de l'article 24 de la Convention de Genève, d'utiliser l'emblème de la Croix-Rouge;

b) les délégations des Croix-Rouges étrangères, à condition que le Ministère des Affaires étrangères le leur ait permis, sur proposition du Président de la Croix-Rouge slovaque.

(2) Les autorisations accordées auparavant seront révoquées sans indemnité, si l'emploi des signes ou dénominations visés par l'alinéa 1 est contraire aux dispositions susmentionnées. Les signes ou dénominations devront disparaître dans les 30 jours à compter de la date de l'entrée en vigueur de la présente loi, s'ils sont apposés en un lieu accessible au public et visible de l'extérieur; dans les autres cas, dans les 90 jours.

§ 13. — (1) Se rend coupable de contrevention:

c) quiconque utilise sans autorisation, dans sa vie publique ou professionnelle, pour distinguer extérieurement l'objet de son activité, les emblèmes de la Croix-Rouge ou de la Confédération suisse, ou les dénominations «Croix-Rouge» ou «Croix de Genève» ou des signes ou mentions similaires et propres à créer une confusion avec ceux précités.

§ 16. — Toute disposition contraire à la présente loi, ou remplacée par celle-ci, est abrogée. Il en est notamment ainsi de la loi n° 479, de 1921⁽²⁾.

§ 17. — La présente loi entrera en vigueur le 1^{er} janvier 1942. Elle sera exécutée par le Ministre de l'Intérieur, d'entente avec les Ministres intéressés.

⁽¹⁾ Nous devons la communication de la présente loi, qui manquait à notre documentation, à l'obligeance de M. Gabriel Sommer, ingénieur à Bratislava, Gyuricovičova 8A.

⁽²⁾ Loi de l'ancienne Tchécoslovaquie, concernant la protection de l'emblème et de la dénomination de «Croix-Rouge» (v. *Prop. ind.*, 1922, p. 71).

SUISSE

ORDONNANCE

RÉGLANT LE COMMERCE DES DENRÉES ALIMENTAIRES ET DE DIVERS OBJETS USUELS

(Du 26 mai 1936.)

(Septième partie)⁽¹⁾

ART. 347. — (1) Le moût de vin ne doit pas contenir plus de 50, le sauser plus de 20 et le vin plus de 10 milligrammes de cuivre par litre.

(2) Les vins doux proprement dits, les vins de dessert secs et doux, ainsi que les moûts de vin vinés (mistelles) ne doivent pas contenir plus de 20 milligrammes de cuivre par litre.

(3) Les vins qui contiennent, par litre, plus de 0,5 gramme de chlorures calculés comme chlore doivent être considérés comme de mauvais aloi.

(4) Les vins qui contiennent des substances toxiques (composés solubles d'aluminium, de baryum et de strontium, composés de zinc et de métaux lourds, ferrocyanure de potassium, acide sulfurique, etc.) doivent être considérés comme nuisibles à la santé.

(5) Les vins qui ont été additionnés de substances autres que celles qui sont mentionnées à l'article 342, telles que les acides organiques et leurs sels, la glycérine, les matières édulcorantes artificielles, le sel de cuisine, les bouquets artificiels, les préparations dont la composition est tenue secrète ou les substances destinées à augmenter la teneur du vin en extrait (gomme, dextrine, etc.) doivent être considérés comme falsifiés.

(6) Il en est de même du vin qui a reçu une addition non autorisée d'acide citrique.

ART. 348. — (1) Les vins destinés à être vendus comme boisson ne doivent présenter aucune altération d'odeur, de saveur, d'aspect ou de couleur provoquée:

a) par des microorganismes (fleurs, piquère acétique, tourne, graisse, amertume, fermentation mannitique, etc.);

b) par des diastases (casse brune);

c) par des phénomènes d'ordre chimique (casse blanche, casse noire);

d) par des phénomènes qui provoquent des anomalies d'odeur ou de saveur: odeur et saveur prononcées de boue ou d'hydrogène sulfuré, goût de souris, odeur et saveur de moisi et de pourri, goût de bois ou de liège, odeur et saveur de substances étrangères.

(2) Les vins dont l'acidité volatile est supérieure à 2 grammes par litre doivent être considérés comme gâtés.

(3) Les vins qui ont une odeur et une saveur prononcées de vin piqué doivent être considérés comme diminués dans leur valeur spécifique, même si leur acidité volatile est inférieure à 2 grammes par litre.

ART. 349. — (1) Les vins piqués, atteints de toute autre maladie ou gâtés ne doivent être ni débités, ni, d'une manière générale, vendus comme boisson.

(2) Les vins altérés ou malades, sans être gâtés, peuvent être soumis au traitement nécessaire pour les rendre potables (pasteurisation ou stérilisation).

ART. 350. — Les agents du contrôle sont autorisés à exiger des personnes qui vendent

⁽¹⁾ Voir *Prop. ind.*, 1943, p. 72, 86, 106, 121, 138, 150.

soit des moûts de vin et des sauser contenant après fermentation moins de 7 % d'alcool en volume, soit des vins dont la teneur en alcool est inférieure à 7 % en volume, qu'elles fournissent la preuve que ces moûts, ces sauser et ces vins correspondent bien au produit naturel de la région, du cépage et de l'année indiqués.

ART. 351. — (1) Dans les caves des entrepôts, dans les caves et les locaux de vente des producteurs qui font le commerce du vin, des marchands de vin, des aubergistes et des détaillants, les tonneaux et autres récipients contenant du vin doivent porter une inscription bien lisible répondant à leur contenu.

(2) Lorsqu'il est fait usage d'indications portant sur l'origine d'un vin, son mode de vinification ou son année, de même que dans les cas où une indication d'origine est expressément prescrite (art. 334, 337, al. 2, 339), ces indications doivent être apposées d'une façon lisible sur les tonneaux et autres récipients et doivent correspondre à la désignation d'origine employée dans le commerce pour ce vin. La présente disposition s'applique également aux vins entreposés dans les gares (sous réserve de l'art. 28), dans les entrepôts et autres locaux analogues.

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

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

ART. 352. — (1) Les tonneaux et autres récipients qui renferment du vin gâté doivent porter l'inscription bien lisible: «vin gâté, non destiné à la vente». Ces tonneaux et autres récipients ne doivent pas avoir de robinet.

(2) Les tonneaux ou autres récipients qui renferment du vin en traitement ou non destiné à la vente pour toute autre raison doivent porter l'inscription bien lisible: «non destiné à la vente», et les robinets doivent être attachés de façon à ne pouvoir être ouverts.

ART. 353. — (1) Il est permis d'ajouter à un vin du pays du sucre techniquement pur, sans aucune addition d'eau, à l'effet d'obtenir un vin d'un degré alcoolique moyen et de même caractère que celui qui est obtenu dans la région avec des raisins mûrs.

(2) Pour les vins étrangers, le sucrage est admis sous les mêmes conditions, lorsqu'il est autorisé dans le pays d'origine du vin. En revanche, il est interdit de sucrer en Suisse des vins étrangers.

(3) Tout vin sucré dans une proportion plus forte que ne le permettent les alinéas 1 et 2 ou pour lequel le sucrage sans déclaration n'est pas autorisé doit être déclaré comme sucré.

(4) Les cantons ont le droit de limiter plus étroitement ou d'interdire complètement le sucrage des vins de leur territoire.

ART. 354. — Il est interdit d'additionner d'eau sucrée (gallissage) le moût de vin, le sauser et le vin.

ART. 355. — (1) Un vin additionné d'alcool doit être désigné comme vin viné en tant que la présente ordonnance n'autorise pas expressément cette addition sans déclaration ou n'en exige pas la déclaration.

(2) Un mélange de vin viné et de vin doit être désigné comme vin viné.

ART. 356. — (1) Les dispositions des articles 342 à 349, 351 et 352 s'appliquent également aux vins sucrés et aux vins vinés.

(2) Dans le commerce de gros et de détail, les dénominations «vins sucrés» et «vin viné» doivent figurer, dans les locaux de vente et dans les caves, sur tous les tonneaux et autres récipients qui contiennent ces boissons; l'inscription doit se trouver à une place apparente et être nette et indélébile.

(3) Les indications de l'affiche et de la carte des vins (art. 351, al. 3) doivent concorder avec les inscriptions placées sur les tonneaux et autres récipients et, le cas échéant, sur les étiquettes des bouteilles.

(4) Dans les annonces, les factures, les lettres de voiture, sur les cartes des vins et sur les étiquettes, les vins sucrés et les vins vinés doivent être expressément désignés comme tels. Ces dénominations doivent être écrites en toutes lettres.

ART. 357. — (1) Il faut entendre par vins doux, au sens de la présente ordonnance, des vins qui se distinguent du vin ordinaire par leur saveur plus ou moins douce et par une teneur en alcool plus élevée.

(2) Appartiennent à cette catégorie:

- a) les vins obtenus soit par concentration du jus dans le raisin même, soit par concentration partielle du jus après pressurage du raisin, ou par addition au jus de raisins frais avant ou après la fermentation, de jus de raisins concentré (malaga, tokay, etc.);
- b) les vins fins secs, tels que le madère, le marsala, le xérès, le porto sec, qui ont une teneur en sucre interverti inférieure à 40 grammes par litre et une teneur en alcool d'au moins 18 à 20 % en volume obtenue par une addition d'alcool;
- c) (1) il est permis d'ajouter de l'alcool aux vins mentionnés sous lettres a) et b) ci-dessus et du jus de raisins concentré, lorsque cette addition est généralement d'usage dans le pays producteur;
- d) les vins fins doux, tels que le porto doux, qui ont une teneur en sucre interverti supérieure à 40 grammes par litre;
- e) les moûts de vin vinés, soit les moûts de vin dont la fermentation a été empêchée par une addition d'alcool. Ces vins doivent être désignés expressément comme mistelles.

(3) Il est interdit d'employer du sucre ou des substances analogues au sucre pour faire les vins mentionnés dans le présent article.

(4) Les vins mentionnés dans le présent article doivent, lorsqu'ils sont mis dans le commerce sous le nom d'un pays ou d'un vignoble déterminé, provenir réellement de la région dont ils portent le nom et avoir été obtenus par les procédés prescrits ou en usage dans cette région.

(5) Ils ne doivent pas contenir plus de 2,5 grammes d'acides volatils par litre.

(6) Leur teneur en acides non volatils doit être d'au moins 2,5 grammes par litre.

(7) Il est interdit de les désacidifier avec des substances chimiques.

(8) Les vins et les vins doux fabriqués avec des raisins secs (raisins de Corinthe, etc.) ou des produits concentrés additionnés d'eau doivent être considérés comme des vins artificiels et exclus, comme tels, du commerce

(art. 2 de la loi prohibant le vin artificiel et le cidre artificiel).

ART. 358. — Les dispositions des articles 344, alinéa 4, 345, 346, 347, alinéas 4 à 6, 348, alinéa 1, 349, 351 et 352 sont applicables, par analogie, aux vins mentionnés à l'article 357.

ART. 359. — Les vins destinés aux usages médicaux (vins pour malades, vins doux médicaux, vins fins secs et vins mousseux médicaux) doivent être conformes aux prescriptions de la pharmacopée suisse (*vinum album, vinum rubrum, vinum meridianum austerum, vinum meridianum dulce, vinum spumans*).

ART. 360. — (1) La dénomination «champagne» ne peut être employée que pour les vins mousseux obtenus, suivant la méthode champenoise de la fermentation en bouteille, avec des raisins ou avec des vins provenant de la zone délimitée de la Champagne et qui ont été mis en bouteille soit en Champagne même, soit en Suisse.

(2) Il est permis d'employer la dénomination «vin mousseux» pour les vins de toute origine préparés suivant la méthode champenoise de la fermentation en bouteille ou en cuve close. Il est interdit d'employer pour ces vins des noms de lieux de la Champagne, tels que Épernay, Reims, de même que les dénominations «mousseux», «grand mousseux», etc., si celles-ci ne sont pas accompagnées du mot «vin».

(3) Les vins dont la teneur en acide carbonique est due à une fermentation alcoolique en cuve close doivent porter, en plus de la dénomination «vin mousseux», l'indication «préparé en cuve close».

(4) Les vins dont tout ou partie de la teneur en acide carbonique est due soit à une imprégnation artificielle, soit à la pénétration d'acide carbonique étranger pendant la mise en bouteille, doivent être désignés comme «gazéifiés» (*mit Kohlensäure imprägniert, gasifizato*).

(5) Il est interdit de remplacer le mot «vin» par un nom de fantaisie dans la dénomination des vins mousseux, des vins mousseux préparés en cuve close et des vins gazéifiés.

(6) Les indications prescrites pour les vins mousseux qui ne sont pas le produit de la fermentation en bouteille doivent figurer en toutes lettres et en caractères particulièrement marqués sur les étiquettes des bouteilles, les cartes des vins, dans les offres, les annonces, les réclames de tout genre, sur les factures et les prix courants. Dans les stands de dégustation où sont débités d'autres vins mousseux que ceux qui sont obtenus par la fermentation en bouteille, les désignations prescrites aux alinéas 3 et 4 doivent être affichées d'une façon nettement visible.

(7) Les étiquettes des bouteilles des boissons mentionnées dans le présent article doivent porter en caractères distincts et en toutes lettres la raison sociale du fabricant et le lieu où la mise en bouteille a été effectuée.

(8) Pour obtenir les vins mentionnés aux alinéas 1 à 4, il est prescrit d'employer du moût de vin ou du vin tel qu'il est défini aux articles 331 et 333. Les additions usuelles sont autorisées. Ces vins peuvent être additionnés d'une liqueur composée de vin, de sucre et d'eau-de-vie. Les dispositions des articles 344 à 349, 351 et 352 sont également applicables au champagne, aux vins mousseux et aux vins gazéifiés.

(9) (1) Il est interdit aux maisons qui fa-

briquent du champagne et des vins mousseux suivant la méthode champenoise de la fermentation en bouteille, de détenir des appareils pour la fabrication de vins gazéifiés ou pour la préparation de vins mousseux en cuve close.

ART. 361. — Les vins blancs et les vins rouges définis à l'article 360 doivent satisfaire aux exigences prévues par le *Manuel des denrées alimentaires* pour les vins blancs et les vins rouges ordinaires. Il sera tenu compte, pour leur appréciation, des additions autorisées.

ART. 362. — (1) Il faut entendre par vin d'Asti (*asti naturale, asti moscato*) un vin provenant de la région d'Asti qui, en plus du traitement en cuve autorisée, a été additionné d'alcool. Toutefois, l'addition d'alcool ne peut se faire qu'au pays d'origine et en une proportion telle que le degré alcoolique du vin livré à la consommation ne dépasse en aucun cas 9 % en volume. Il est interdit d'additionner le vin d'Asti de sucre ou de substances analogues.

(2) Pour la préparation de l'asti mousseux (*Astischäumwein, asti spumante*), par quoi il faut entendre le vin obtenu par fermentation en bouteille ou en cuve close, il est permis d'ajouter à l'asti naturel du sucre de canne ou de l'alcool, mais seulement en quantité telle que la teneur en alcool du vin ainsi traité ne dépasse pas de plus d'un quart celle du vin naturel.

(3) Le vin d'Asti simplement imprégné d'acide carbonique doit être désigné comme asti mousseux, asti spumante, etc., mais comme asti gazéifié (*mit Kohlensäure imprägniert, gassificato*), et satisfaire aux mêmes exigences que le vin d'Asti (al. 1). Il est interdit d'additionner ce vin de préparations dites liqueurs.

(4) (1) Au surplus, les dispositions de l'article 360 sont applicables par analogie aux vins d'Asti.

ART. 363. — (1) Sous la désignation générale de vermouth, il n'est permis de mettre dans le commerce que du vin-vermouth.

(2) Il faut entendre par vin-vermouth une boisson constituée par du vin, doux ou sec, de l'alcool, du sucre et par un extrait de diverses plantes aromatiques, en particulier d'absinthe, préparé avec du vin ou de l'alcool, et contenant, par litre, au moins 40 grammes de sucre total calculé comme sucre interverti et au moins 10 grammes d'extrait exempt de sucre.

(3) La teneur en alcool du vermouth ne doit être ni inférieure à 15,5 ni supérieure à 18 % en volume, et l'acidité totale, calculée comme acide tartrique, doit varier entre 2,5 et 7 grammes par litre. L'acidité volatile, calculée comme acide acétique, ne doit pas dépasser 2 grammes par litre.

(4) Il est permis de colorer le vermouth avec du caramel.

(5) Un vermouth dont la teneur en alcool dépasse 18 % en volume doit être désigné comme vermouth-liqueur.

(6) Pour la fabrication du vermouth et du vermouth-liqueur, il faut employer au moins 70 % d'un vin défini aux articles 333 et 357.

(7) Il est interdit d'employer pour la fabrication du vermouth un vin rouge décoloré.

(8) Il faut désigner comme vermouth-imitation toute boisson qui se rapproche, comme aspect, odeur et saveur, du vin-vermouth ou du vermouth-liqueur, sans répondre toutefois

(1) Ajouté par arrêté du 19 avril 1940.

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

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

aux autres prescriptions relatives à ces boissons ou dont la composition ne satisfait pas aux données analytiques.

(9) Le vermouth, le vermouth-liqueur et le vermouth-imitation doivent être clairs et ne présenter aucun trouble.

(10) Le vermouth mis dans le commerce sous une désignation d'origine déterminée telle que vermouth italien, vermouth Torino, vermouth uso Torino, doit avoir été importé de la région indiquée et satisfaire aux exigences de la législation du pays d'origine.

(11) Les dispositions concernant les vins sont également applicables par analogie au vin-vermouth, au vermouth-liqueur et au vermouth-imitation.

ART. 364. — Pour apprécier les vins, il sera tenu compte également de leur apparence, de leur odeur et de leur saveur (dégustation par un connaisseur).

ART. 365 (1). — Celui qui offre ou vend les boissons mentionnées au présent chapitre dans des conditions permettant de soupçonner qu'il y a falsification, au sens de la loi fédérale prohibant le vin artificiel et le cidre artificiel, ou qui éveillent un soupçon du fait que les prix en sont inférieurs aux prix effectifs des lieux de production, des années, des marchés indiqués ou ne sont pas en rapport avec les conditions générales du marché, doit fournir aux agents cantonaux du contrôle ou aux personnes mandatées à cet effet par l'autorité cantonale de surveillance, tous les renseignements qui lui seront demandés. Il doit, sur réquisition, leur présenter ses livres de commerce, sa correspondance, ses factures, ses lettres de voiture, ses bulletins de livraison, etc.; il doit faire connaître l'origine et la provenance des boissons en question, en indiquer les entrées et les sorties et en tenir des échantillons à la disposition des agents du contrôle.

ART. 366. — Toute offre par voie d'annonce ou autre d'une des boissons mentionnées dans le présent chapitre doit indiquer le nom du vendeur et, le cas échéant, celui de l'intermédiaire.

ART. 367. — (1) Aucune vente sur la voie publique (dans les gares, etc.) ou aux enchères ni aucune vente forcée d'une des boissons visées dans le présent chapitre ne peuvent avoir lieu sans l'autorisation du laboratoire officiel compétent.

(2) Le colportage, ainsi que la vente ambulante des boissons visées dans le présent chapitre, sont interdits.

ART. 368. — Sous réserve de l'approbation du Conseil fédéral, les cantons sont autorisés à édicter, lorsque les circonstances l'exigent, des prescriptions spéciales sur le contrôle des vins et des moûts de vin.

XXIX. Cidre, petit cidre, cidre mousseux et vin de baies

ART. 369 (2). — Il faut entendre par cidre une boisson obtenue par fermentation alcoolique de jus frais de fruits à pépins frais (pommes et poires). Il est permis d'ajouter du jus de fruits concentré pur ou ramené à sa teneur initiale par dilution et d'employer les substances admises pour le traitement usuel en cave.

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

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

ART. 370 (2). — (1) Il faut entendre par cidre partiellement fermenté (cidre mi-doux) une boisson contenant une quantité plus ou moins grande d'alcool et de sucre provenant du fruit employé, et obtenue sans interruption de la fermentation du jus de fruits à pépins, soit par addition au cidre de jus de fruits à pépins non fermenté ou de jus de fruits concentré pur ou ramené à sa teneur initiale par dilution.

(2) Sur les étiquettes des bouteilles, les annonces, les factures, etc., ces boissons doivent être désignées comme « faiblement alcoolisées », cette indication devant accompagner la dénomination spécifique.

ART. 371. — (1) Les boissons obtenues par fermentation alcoolique d'un mélange de jus de fruits à pépins avec un extrait aqueux du marc de ces fruits doivent être désignées sous le nom de petit cidre.

(2) Le petit cidre doit contenir au moins 4 % d'alcool en volume et 18 grammes d'extrait par litre, déduction faite du sucre. Le petit cidre qui ne satisfait pas à ces exigences est considéré comme cidre artificiel et exclu, comme tel, du commerce.

(3) Pour déterminer la teneur en alcool du petit cidre partiellement fermenté, il doit être tenu compte du sucre non fermenté.

ART. 372. — (1) Pour le traitement en cave du cidre, du cidre partiellement fermenté et du petit cidre, il est permis d'employer les substances autorisées pour le traitement du vin énumérées à l'article 342, ainsi que le sulfate d'ammonium dans la proportion maximum de 20 grammes par hectolitre. Il est en outre permis d'ajouter aux cidres (cidre, cidre partiellement fermenté et petit cidre) atteints de noircissement de l'acide citrique ou de l'acide tartrique, dans la proportion maximum de 2 grammes par litre.

(2) Toute autre addition est interdite. Toutefois, les cidres qui ont perdu tout ou partie de leur couleur par suite d'un traitement en cave autorisé peuvent être recolorés avec du caramel.

ART. 373. — Les dispositions des articles 345 à 349, 351, 352, 354 et 364 à 367 concernant le vin sont applicables par analogie aux boissons énumérées dans le présent chapitre.

ART. 374. — (1) Il faut entendre par cidre mousseux une boisson obtenue par fermentation en bouteille du cidre tel qu'il est défini à l'article 369.

(2) Le cidre mousseux obtenu par fermentation en cuve close doit être désigné comme tel.

(3) Le cidre qui doit tout ou partie de sa teneur en acide carbonique à une imprégnation artificielle doit être désigné comme cidre gazéifié. Il est interdit d'employer pour le cidre gazéifié des dénominations telles que mousseux ou cidre mousseux.

ART. 375. — Les dispositions des articles 360 et 361 sont applicables par analogie aux boissons mentionnées à l'article 374.

ART. 376. — (1) Il faut entendre par vin de baies une boisson préparée avec le jus frais de baies fraîches (à l'exception du raisin) et additionnée ou non de sucre ou d'eau sucrée.

(2) Les vins de baies doivent porter une dénomination correspondant à leur nature (vin de groseilles, etc.).

(3) Les dispositions des articles 342, alinéa 1, 345 à 349, 351 et 352 sont également applicables par analogie aux vins de baies.

XXX Bière et débit de la bière

ART. 377. — (1) Il faut entendre par bière (bière ouverte, bière de conserve, bière d'exportation, bockbier, etc.) une boisson alcoolique et gazeuse obtenue par brassage et cuisson d'un mélange fermenté de malt d'orge, de houblon, de levure et d'eau.

(2) Les bières dont on a retiré l'acide carbonique dégagé pendant la fermentation pour l'y réintroduire ensuite, de même que les bières saturées artificiellement d'acide carbonique, doivent être désignées comme « bières gazéifiées » ou « bières additionnées d'acide carbonique ».

ART. 378. — (1) Les bières pour la fabrication desquelles l'orge a été remplacée, totalement ou en partie, par d'autres céréales brutes ou maltées doivent porter une dénomination correspondant à leur composition (par exemple : bière de froment, bière de riz).

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

ART. 379. — (1) Il est interdit d'employer pour la fabrication et le traitement de la bière les substances suivantes : succédanés des céréales et du houblon; matières colorantes, à l'exception du malt torréfié, de l'extrait de malt torréfié et de la bière d'extrait de malt torréfié (*Färb Bier*); matières neutralisantes; alcool.

(2) La bière peut contenir, par litre, une proportion maximum de 20 milligrammes d'acide sulfureux, provenant d'un houblon soufré ou du nettoyage des tonneaux.

(3) Les présentes dispositions sont applicables également aux boissons mentionnées à l'article 378.

(4) Les préparations pour la fabrication de la bière de ménage sont interdites.

ART. 380 (1). — Le pourcentage minimum du moût de la bière est fixé, selon les conditions du moment, par le service fédéral de l'hygiène publique.

ART. 381. — (1) L'acidité totale de la bière après élimination de l'acide carbonique, exprimée en acide lactique, doit être comprise entre 0.09 et 0.27 %, correspondant à 1 à 3 cm³ de lessive N pour 100 grammes de bière.

(2) La teneur en acide carbonique ne doit pas être inférieure à 0.30 %.

(3) L'acidité volatile, exprimée en acide acétique, ne doit pas dépasser 0.06 %, correspondant à 1 cm³ de lessive N pour 100 grammes de bière.

ART. 382. — (1) La bière débitée ou mise dans le commerce doit être limpide et ne présenter aucune altération.

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

ART. 383. — (1) Les tonneaux contenant de la bière destinée à la vente doivent porter, en caractères nettement lisibles, la raison sociale de la brasserie.

(2) La provenance de la bière en bouteilles doit être indiquée à tout le moins par l'inscription, sur le bouchon, de la raison sociale

(1) Ainsi modifié, à titre temporaire, par ordonnance du 15 mars 1941.

du fabricant ou du vendeur ou, le cas échéant, de celle de leur prédécesseur immédiat.

ART. 384. — (1) Les locaux régulièrement employés pour la mise en bouteilles de la bière doivent être pourvus des installations nécessaires pour l'amenée et l'écoulement de l'eau. Le sol doit être fait de matériaux solides et imperméables (pierre, béton, etc.).

(2) Les locaux doivent être pourvus des installations nécessaires pour le nettoyage des bouteilles.

ART. 385. — Dans les locaux où la bière est débitée ou vendue en bouteilles, son origine doit être indiquée par une affiche, placée à un endroit facilement visible, et portant la raison sociale de la brasserie qui l'a fournie. La présente disposition s'applique aussi à la vente de bière en bouteilles dans les épiceries, etc. Dans les auberges, l'affiche doit être placée à proximité de la place où la bière est débitée. Les indications d'origine figurant sur l'affiche doivent concorder avec les inscriptions placées sur les tonneaux ou sur les bouchons des bouteilles.

ART. 386. — (1) Les appareils employés pour le débit de la bière doivent répondre, dans toutes leurs parties, aux exigences de la propreté et de l'hygiène. Le débit de la bière doit se faire en tel endroit et de telle façon qu'il puisse être contrôlé par les consommateurs de la plupart des points de la salle.

(2) Il est interdit de débiter tour à tour de la bière, du vin ou du cidre au moyen de la même pression.

ART. 387. — Dans les auberges, la bière peut être débitée avec des appareils à pression (pressions à bière) employant soit l'acide carbonique, soit l'air atmosphérique; les pressions à air peuvent être manœuvrées soit à la main, soit mécaniquement. Par contre, il est interdit de se servir pour le débit de la bière de pressions à main qui se placent sur le tonneau ou de robinets destinés à faire mousser la bière.

ART. 388. — Les pressions à bière doivent être construites de manière à prévenir toute souillure de la bière. Elles doivent, entre autres conditions, répondre aux exigences suivantes:

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

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

c) (1) Le tuyau à pression doit être pourvu d'un cylindre de verre, dit purgeur, muni d'un robinet de purge ou de tout autre dispositif approprié. Il sera disposé de telle manière qu'il puisse être enlevé facilement et nettoyé à fond sans difficulté par le personnel du débit. En outre, chaque siphon doit être pourvu d'une soupape destinée à empêcher le reflux. Le tuyau à pression doit être aussi court que possible entre le cylindre et le siphon, et disposé de telle manière que les refoulements éventuels puissent être vus dans le cylindre.

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

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

e) Les tuyaux à travers lesquels la bière circule doivent être en étain pur, en un métal ou un alliage métallique inattaquable ou en acier inoxydable; ils doivent être aussi verticaux et aussi courts que possible. Il est permis de raccorder le siphon avec le tuyau ascendant au moyen d'un tube de caoutchouc de 30 cm. de longueur au maximum.

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

g) Toutes les parties de l'appareil construites en laiton avec lesquelles la bière entre en contact doivent être étamées, et leur étamage doit être tenu en bon état. L'étamage peut être remplacé par un nickelage, un chromage ou un argentage solide. Est autorisé également l'emploi d'armatures en alliages inattaquables ou en acier inoxydable.

h) Doivent être considérés comme faisant partie d'une pression à bière tous les objets servant à son nettoyage (clefs pour ouvrir le réservoir à air et dévisser les écrous, brosse longue pour nettoyer les tuyaux, brosse courte pour nettoyer les courbures); ces objets doivent être tenus en parfait état et présentés à chaque inspection.

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

ART. 389. — Les autorités cantonales peuvent édicter des prescriptions plus détaillées pour le maintien en état de propreté et le contrôle des pressions à bière.

XXXI. Spiritueux (alcool brut, trois-six, eaux-de-vie, eaux-de-vie-coupage, liqueurs et bitters)

ART. 390. — Il faut entendre par spiritueux tous les produits obtenus par la distillation de matières végétales fermentées (moûts), dont la fermentation a été précédée souvent, pour les substances amylacées, d'une saccharification; rentrent encore dans cette définition les mélanges d'eaux-de-vie avec du trois-six (coupages) et les mélanges de trois-six, de certaines eaux-de-vie ou de coupages de ces eaux-de-vie avec du sucre, des substances aromatiques, des substances amères ou d'autres matières végétales (liqueurs et bitters).

ART. 391. — (1) L'alcool brut doit tirer au moins 75 % d'alcool en volume et peut présenter un trouble plus ou moins prononcé dû à des produits secondaires. Suivant les matières premières employées, il faut distinguer l'alcool brut de mélasse, de betterave, de pommes de terre, de grains, de raisins, de marc, de fruits à pépins, de cellulose, de carbuire, etc.

(2) Le trois-six est un alcool brut purifié titrant au moins 95 % d'alcool en volume; il doit être exempt ou à peu près exempt de produits secondaires. Il y a deux qualités de trois-six: le trois-six fin et le trois-six extra-fin.

(3) Le trois-six fin est un alcool brut bien rectifié; le trois-six extra-fin est un trois-six fin particulièrement bien rectifié.

ART. 392. — Il faut entendre par eaux-de-vie principalement des boissons composées

d'alcool éthylique et d'eau et contenant, comme produits secondaires, une série de substances de nature diverse qui constituent, dans leur ensemble, pour chaque espèce d'eau-de-vie, son bouquet caractéristique.

ART. 393. — Il n'est permis de mettre dans le commerce, sous les dénominations spécifiées ci-dessous, que des eaux-de-vie répondant aux définitions données et contenant en quantités suffisantes les substances qui leur donnent leur odeur et leur saveur caractéristiques.

a) L'alcool de vin est le produit frais de la distillation du vin ou d'un mélange de vin et de lies.

b) L'eau-de-vie de vin est un alcool de vin vieilli.

c) Il n'est permis de désigner comme «cognac» et «armagnac» que les produits d'origine française auxquels la loi du pays d'origine reconnaît le droit à ces appellations. Est interdit l'emploi de dénominations telles que cognac (ou armagnac) -façon, -type, -genre, etc., de même que l'emploi des appellations cognac ou armagnac associées à d'autres indications d'origine ou au mot «coupage».

d) Le rhum est le produit de la fermentation et de la distillation du jus de canne à sucre, des mélasses et autres sous-produits de la fabrication du sucre de canne.

e) L'arak est le produit de la distillation du riz saccharifié et fermenté, additionné ou non de sucres végétaux sucrés, ou de la distillation du vin de palme.

f) L'eau-de-vie de marc est le produit de la distillation du marc de raisin fermenté.

g) L'eau-de-vie de lies est le produit de la distillation des lies de vin.

h) La grappa est le produit de la distillation du marc de raisin fermenté, ou d'un mélange de marc de raisin et de lies de vin.

i) L'eau-de-vie de cidre est le produit de la distillation des pommes et des poires, du cidre et des marcs de pommes ou de poires, ainsi que d'autres déchets de ces matières premières.

k) L'eau-de-vie de pommes de terre est le produit de la distillation des pommes de terre saccharifiées et fermentées.

l) L'eau-de-vie de grains est le produit de la distillation des grains saccharifiés et fermentés.

m) Le whisky est le produit de la distillation de grains (le plus souvent d'orge ou de maïs) saccharifiés et fermentés. Il se distingue de l'eau-de-vie de grains ordinaire par sa saveur caractéristique, qui varie suivant la nature, le mode de préparation et le traitement des matières premières.

n) L'eau-de-vie de gentiane est le produit de la distillation des racines de gentiane saccharifiées et fermentées.

o) L'eau-de-vie de genièvre est le produit de la distillation de baies de genièvre saccharifiées et fermentées et additionnées d'alcool ou d'un extrait alcoolique de ces baies.

p) L'eau-de-cerise ou kirsch est le produit de la distillation des cerises saccharifiées et fermentées.

q) L'eau-de-vie de prunes est le produit de la distillation des prunes ou des pruneaux saccharifiés et fermentés.

r) Le gin est une eau-de-vie de grains contenant du genièvre et d'autres substances aromatiques.

s) Les eaux-de-vie d'herbes sont des produits obtenus par distillation ou par extraction d'herbes avec de l'eau-de-vie ou des eaux-

de-vie-coupage. Les produits préparés avec des eaux-de-vie-coupage doivent être désignés comme tels. Demeurent réservées les dispositions de la législation sur l'interdiction de l'absinthe.

(1) (1) L'eau-de-vie de framboises est le produit de la distillation d'un extrait alcoolique de ces baies.

ART. 394. — (1) Il faut désigner comme eaux-de-vie-coupage (eau-de-vie de vin-coupage, kirsch-coupage, etc.) les produits (exception faite de l'eau-de-vie de genièvre) qui ont été additionnés d'alcool avant ou après la distillation. Les coupages ne peuvent être faits qu'avec du trois-six fin ou du trois-six extra-fin. Il est interdit d'employer pour la fabrication des eaux-de-vie-coupage du sucre ou d'autres substances dont la fermentation donne de l'alcool.

(2) (2) Les coupages de cognac et d'armagnac doivent être désignés comme «eau-de-vie de vin-coupage».

(3) Les eaux-de-vie de cidre-coupage peuvent être faites avec de l'alcool brut de fruits.

(4) Dans les eaux-de-vie-coupage, la moitié au moins de l'alcool doit provenir de l'eau-de-vie qui donne son nom au produit.

(5) Il est interdit de se servir de désignations d'origine et de qualité pour les eaux-de-vie-coupage.

ART. 395 (2). — (1) Il faut désigner comme «eau-de-vie» une eau-de-vie qui ne répond pas aux exigences prévues pour les eaux-de-vie-coupages. Une eau-de-vie constituée uniquement par un mélange de trois-six et d'eau doit être désignée comme «eau-de-vie ordinaire».

(2) Il est interdit d'employer des désignations d'origine et de qualité et des noms de fantaisie pour les eaux-de-vie et les eaux-de-vie ordinaires.

ART. 396. — (1) Les eaux-de-vie doivent avoir une teneur en alcool d'au moins 40 % en volume. Le titre alcoolique des eaux-de-vie contenues dans les tonneaux mis en perce depuis un certain temps peut accuser un déchet d'alcool de 2 % en volume au plus. Ces eaux-de-vie ne doivent cependant pas être mises dans le commerce de détail.

(2) Il est permis de ramener, par addition d'eau, les spiritueux d'un titre alcoolique plus élevé au titre normal des eaux-de-vie. Cette addition d'eau ne fait pas perdre leur nom d'origine (art. 402) aux spiritueux ainsi traités.

(3) L'eau-de-vie destinée à être vendue telle quelle au consommateur ne doit pas contenir plus de 55 % d'alcool en volume. Toutefois, le service fédéral de l'hygiène publique peut, pour certaines spécialités, autoriser des dérogations à la présente disposition.

ART. 397. — (1) Les eaux-de-vie qui présentent une odeur, une saveur ou une apparence anormales du fait de l'emploi, pour leur fabrication, de matières premières avariées ou pour toute autre raison, ne doivent être ni débitées, ni vendues comme boisson.

(2) Les eaux-de-vie qui présentent une odeur ou une saveur anormales peuvent être soumises à un traitement approprié.

ART. 398. — Il est interdit d'ajouter aux eaux-de-vie, pour leur donner en apparence un titre alcoolique plus élevé, des substances qui en renforcent le goût, telles que l'acide

sulfurique, le poivre ordinaire et le poivre rouge.

ART. 399. — (1) A l'exception de l'eau de cerise et des eaux-de-vie de prunes, de pommes de terre, de gentiane et de genièvre, il est permis de colorer les eaux-de-vie avec du caramel. Pour renforcer la couleur des eaux-de-vie d'herbes, il est permis d'employer également d'autres colorants végétaux.

(2) (1) A l'exception de l'eau-de-cerise, de l'eau-de-vie de prunes et de l'eau-de-vie de gentiane, il est permis d'ajouter aux eaux-de-vie de petites quantités de sucre et, pour en améliorer la saveur, de petites quantités également d'extraits végétaux inoffensifs (bonificateurs). Pour la fabrication de bonificateurs, il n'est permis d'employer que du trois-six fin ou de l'eau-de-vie de l'espèce correspondante. La composition des bonificateurs doit être communiquée, sur leur demande, aux agents cantonaux du contrôle.

(3) Pour le reste, il est interdit d'ajouter des huiles éthérées et des essences aux eaux-de-vie, aux eaux-de-vie-coupage et aux eaux-de-vie ordinaires.

(4) La teneur en extrait total des eaux-de-vie qui ont été additionnées des substances dont l'emploi est autorisé aux termes des alinéas 1 et 2 ne doit pas dépasser 10 grammes par litre.

(5) Pour le cognac et l'armagnac, les prescriptions du pays d'origine font également règle en ce qui concerne la teneur en extrait.

(6) Les eaux-de-vie de fruits à noyau peuvent renfermer de l'acide cyanhydrique dans la proportion maximum de 40 milligrammes par litre.

(7) (2) Les images de fruits ou d'autres parties de plantes ne sont autorisées que pour les eaux-de-vie mentionnées à l'article 393.

ART. 400. — (1) Les eaux-de-vie qui, sans avoir été coupées, ne renferment pas en quantités suffisantes les substances spécifiques qui leur donnent leur goût et leur saveur caractéristiques, ou qui ne satisfont pas aux données analytiques, doivent, avant d'être mises dans le commerce de détail, être coupées avec des eaux-de-vie normales de la même espèce, de telle façon que le produit ainsi obtenu réponde aux normes du *Manuel des denrées alimentaires* et, en ce qui concerne sa teneur en substances qui lui donnent son odeur et sa saveur caractéristiques, à une boisson de qualité normale.

(2) Pour les exigences spéciales relatives à la teneur des eaux-de-vie en impuretés alcooliques ou non alcooliques, le *Manuel des denrées alimentaires* fait règle.

ART. 401. — (1) Il faut entendre par liqueurs des mélanges de trois-six fin ou extra-fin ou d'un trois-six ayant un degré de pureté analogue, d'eau et de sucre, additionnés des matières et des substances aromatiques qui les caractérisent.

(2) Il est permis d'employer pour la fabrication des liqueurs, en même temps que du trois-six fin ou extra-fin, l'alcool récupéré par diffusion et distillation des résidus d'extraction correspondants.

(3) (3) Les liqueurs portant le nom d'une baie doivent être préparées avec le jus ou le

jus concentré de cette baie, du trois-six fin ou extra-fin ou de l'alcool équivalent à ces trois-six quant au degré de pureté, ou encore avec de l'eau-de-vie fine, pure ou coupée, du sucre et de l'eau. Pour la préparation des liqueurs désignées par les noms d'autres fruits, telles que les liqueurs de bergamote, de banane et d'ananas, le jus de fruits peut être remplacé par des extraits (alcoolat, macéré, distillat) de ces fruits. Pour les liqueurs de bergamote, de banane et d'ananas, il est en outre permis de renforcer légèrement les substances aromatiques naturelles par des essences artificielles.

(4) Le cherry-brandy doit être préparé au moyen de kirsch ou de kirsch-coupage et de sirop de cerises, avec addition de substances aromatiques naturelles.

(5) Le cognac à l'œuf et le kirsch à l'œuf sont des produits à base d'œuf ou de jaune d'œuf, de sucre, de cognac ou de kirsch, avec addition de substances aromatiques. Pour la liqueur à l'œuf (crème à l'œuf), il est permis d'employer, au lieu du cognac et du kirsch, du trois-six fin ou extra-fin.

(6) (1) La coloration artificielle des liqueurs portant le nom d'un fruit n'est autorisée que si une coloration appropriée et suffisante ne peut être obtenue exclusivement avec le jus de ce fruit, avec des jus d'autres fruits ou du caramel.

(7) Il est interdit de colorer artificiellement le cherry-brandy. A l'exception du caramel provenant du cognac employé, le cognac à l'œuf ne doit contenir aucun colorant étranger. Il est également interdit de colorer artificiellement toutes les autres liqueurs qui portent une dénomination indiquant qu'elles contiennent de l'œuf.

(7bis) (2) Les liqueurs préparées au moyen de kirsch aromatisé artificiellement ou de mélanges de trois-six et de kirsch aromatisé doivent être désignées comme «liqueurs à l'arôme de kirsch». Les esters et les alcools supérieurs additionnés à ces boissons doivent également être considérés comme des substances aromatiques artificielles. La teneur en sucre (saccharose) doit être au moins de 10%. Il est interdit d'employer d'autres sortes de sucre ou de substances édulcorantes artificielles. Les mêmes dispositions s'appliquent, par analogie, aux produits préparés au moyen de l'eau-de-vie de prunes ou de marc ou au moyen de leurs mélanges avec du trois-six.

(8) (1) Pour les autres liqueurs, il est permis de remplacer le sucre par le glucose, le sirop de glucose ou le sucre interverti et d'employer des substances aromatiques de différentes sortes. Ces liqueurs peuvent être colorées artificiellement. Elles peuvent être mises dans le commerce soit sous une désignation de fantaisie, soit comme liqueurs à l'arôme de fruit. Il est interdit de faire figurer des images de fruits ou d'autres parties de plantes sur les étiquettes, prospectus, etc., de ces liqueurs.

(9) Les liqueurs doivent avoir une teneur en alcool d'au moins 20 % en volume. Ne sont pas visées par la présente disposition les liqueurs spéciales dont le fabricant peut fournir la preuve qu'elles ont été de tout temps fabriquées avec une teneur en alcool plus faible.

(10) (2) Les liqueurs doivent avoir une teneur en sucre d'au moins 10 %.

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

(2) Ajouté par arrêté du 19 avril 1940 et ainsi modifié, à titre temporaire, par ordonnance du 4 août 1941.

(3) Ainsi modifié, en dernier lieu, à titre temporaire, par ordonnance du 4 août 1941.

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

(2) Ajouté par arrêté du 24 mars 1939.

(3) Ajouté par arrêté du 19 avril 1940.

(1) Ajouté par arrêté du 19 avril 1940.

(2) Ainsi modifié, à titre temporaire, par ordonnance du 4 août 1941.

ART. 402. — (1) Les eaux-de-vie et les liqueurs qui portent un nom d'origine déterminé (par exemple: rhum de la Jamaïque, liqueur de Hollande, fernet-Milano) doivent être les produits originaux importés des régions indiquées.

(2) Les spécialités étrangères ne peuvent être vendues qu'en flacons originaux. Les étiquettes de ces flacons doivent porter la raison sociale du fabricant.

ART. 403. — (1) Il faut entendre par bitters des boissons fabriquées avec du trois-six fin ou extra-fin, de l'eau, des extraits de plantes amères et aromatiques, des huiles essentielles et des essences naturelles, avec ou sans addition de sucre, ainsi qu'avec d'autres substances qui déterminent leur caractère. Le trois-six fin ou extra-fin peut être remplacé partiellement par de l'alcool de vin. Il est permis de colorer artificiellement les bitters.

(2) L'article 401, alinéa 2, est également applicable aux bitters.

(3) Les bitters doivent avoir une teneur en alcool d'au moins 20 % en volume. La dérogation prévue à l'article 401, alinéa 9, s'applique également aux spécialités de bitters.

ART. 404. — Les spiritueux de toute espèce peuvent renfermer du cuivre et du fer dans une proportion qui ne doit pas dépasser, pour les deux substances prises ensemble, 30 milligrammes par litre. Ils peuvent contenir des traces de zinc; en revanche, ils doivent ne contenir aucune trace d'autres combinaisons métalliques nocives.

ART. 405. — Pour l'appréciation des spiritueux, il sera tenu compte également de leur apparence, de leur odeur et de leur saveur (dégustation effectuée autant que possible d'après une méthode uniforme par des connaisseurs).

ART. 406. — (1) Toute offre de spiritueux par voie d'annonce ou autre doit indiquer le nom du vendeur et, le cas échéant, celui de l'intermédiaire.

(2) (1) Dans les prix-courants, factures, etc., la teneur en alcool des eaux-de-vie (art. 393, lettres a-r) doit être indiquée en volume pour cent. Il en est de même dans les annonces, offres, réclames, etc. comportant une mention quelconque concernant les prix.

ART. 407. — (1) Dans le commerce de gros et de détail, les dénominations prescrites par les articles 394 et 395 pour les eaux-de-vie-coupage et les eaux-de-vie ordinaires doivent être inscrites, dans les caves et les locaux de vente, sur tous les tonneaux et les bouteilles qui renferment les boissons correspondantes: l'inscription doit être bien visible et indélébile; les caractères de cette inscription ne doivent pas être de plus petites dimensions que ceux de toute autre mention qui pourrait l'accompagner.

(2) La présente disposition est applicable aux bouteilles de comptoir qui servent pour la vente au verre.

(3) Dans les annonces, prix-courants et factures, de même que sur la carte des boissons exposée dans les auberges, les eaux-de-vie-coupage et les eaux-de-vie ordinaires ne doivent figurer que sous les dénominations indiquées à l'alinéa 1. Ces dénominations doivent être écrites en toutes lettres, sans aucune abréviation ni adjonction; les mots «coupage» et «ordinaire» doivent suivre immédiatement

les mots «eau-de-vie», en caractères de mêmes dimensions que ces derniers.

ART. 408. — Dans tous les locaux où sont vendues au détail des eaux-de-vie-coupage et des eaux-de-vie ordinaires doit être apposée, à une place apparente, une inscription qui l'indique clairement (par ex. vente de kirsch-coupage); cette inscription doit être distincte, indélébile et formée de caractères hauts de 5 cm. au moins et fougés sur fond clair. Il est interdit de faire figurer sur une même affiche les dénominations: eau-de-vie véritable, eau-de-vie-coupage et eau-de-vie ordinaire.

ART. 409. — (1) (1) Les distilleries et les commettants doivent tenir un contrôle indiquant les sortes et les quantités de matières premières employées et leur provenance, ainsi que les espèces et les quantités de boissons distillées obtenues et l'emploi de celles-ci. Cette disposition s'applique aussi, par analogie, aux importateurs et aux marchands. Les distillateurs, les marchands, les importateurs sont tenus, en outre, de donner libre accès dans leurs locaux d'exploitation aux agents chargés de la surveillance, de les autoriser à consulter leur comptabilité et de leur fournir tous les renseignements nécessaires. Pour les concessionnaires de distilleries domestiques et les commettants qui leur sont assimilés, qui mettent de l'eau-de-vie dans le commerce, on considérera comme suffisant la tenue et la présentation des formulaires prescrits par la régie des alcools.

(2) (2) L'emploi d'une marque spéciale d'authenticité pour toute espèce d'eau-de-vie n'est permis que pour des produits dont l'authenticité aura été reconnue par un examen dégustatif et chimique effectué par un laboratoire de contrôle officiel et par un contrôle des livres effectué en collaboration avec des agents du contrôle des denrées alimentaires. La marque d'authenticité qui doit être déposée au bureau fédéral de la propriété intellectuelle ne peut être instituée et délivrée que par des organisations offrant toutes les garanties désirables et reconnues à cet effet par le service fédéral de l'hygiène publique.

ART. 410. — Demeurent réservées les dispositions de la législation fédérale sur l'alcool.

ART. 411. — Pour l'absinthe et ses imitations, sont réservées les dispositions de la loi fédérale du 24 juin 1910 prohibant l'absinthe et de son ordonnance d'exécution.

XXXII. Vinaigre et produits analogues

ART. 412. — (1) Sous la désignation générale de vinaigre (vinaigre comestible), il faut entendre des produits employés pour assaisonner et conserver les aliments, obtenus soit par fermentation acétique de liquides alcooliques dilués dans une proportion déterminée (vinaigre de fermentation), soit par un mélange d'acide acétique pur à 80 % (essence de vinaigre) et d'eau (vinaigre d'essence).

(2) Il est permis d'ajouter au vinaigre, pour lui donner une odeur ou une saveur particulière (vinaigre aux plantes aromatiques, vinaigre aux épices), des extraits de plantes aromatiques (laurier, estragon, etc.), ou des épices (moutarde, poivre, poivre rouge, etc.).

ART. 413. — (1) Les vinaigres de fermentation comprennent:

a) le vinaigre de vin, obtenu par fermenta-

tion acétique du vin et dilué dans une proportion déterminée;

b) (1) le vinaigre de cidre, obtenu par un traitement semblable du cidre ou de jus de fruits concentré, ou de mélanges de vinaigre de vin et de vinaigre de cidre;

c) le vinaigre de malt, obtenu par fermentation acétique du moût de malt fermenté;

d) le vinaigre de bière, fabriqué avec de la bière piquée;

e) le vinaigre de miel, obtenu par fermentation acétique du miel;

f) (1) le vinaigre d'alcool (vinaigre double), vinaigre concentré fabriqué avec du trois-six et présentant une teneur en acide acétique de 10 à 12 %. Les produits de ce genre, qui présentent une teneur en acide acétique inférieure à 10 %, doivent être désignés comme vinaigre de table ou vinaigre comestible.

(2) (1) Il est interdit d'additionner de trois-six le vin, le cidre, le petit cidre et le jus de fruits concentré destinés à la fabrication du vinaigre.

(3) Les vinaigres obtenus par simple mélange d'acide acétique et d'eau ne doivent pas être désignés comme vinaigres de fermentation; il est interdit de leur appliquer une des dénominations énumérées à l'alinéa 1.

(4) (1) Il faut désigner comme «vinaigre d'essence pour la cuisine» le produit obtenu par la dilution d'acide acétique pur à 80 % (essence de vinaigre) avec 15 fois au moins son volume d'eau, de même que les mélanges d'essence de vinaigre ou de vinaigre d'essence avec des vinaigres de fermentation de n'importe quel genre.

ART. 414. — (1) L'odeur et la saveur du vinaigre doivent être pures et correspondre à sa dénomination. En tant qu'il n'est pas déclaré comme épice, un vinaigre ne doit pas avoir, après neutralisation, une odeur empyreumatique ou âcre.

(2) (1) Le vinaigre doit être limpide et non altéré, il ne doit pas contenir des anguillules en quantité notable ni des moisissures visibles à l'œil nu. Il est permis de filtrer le vinaigre contenant des anguillules ou des moisissures en petite quantité.

(3) Le vinaigre doit contenir au moins 4 % d'acide acétique; sa teneur en alcool ne doit pas dépasser 1 % en volume.

(4) Le vinaigre doit être exempt d'acide minéraux et d'acides organiques nocifs.

(5) Il est permis de colorer artificiellement les vinaigres de tous genres ou de les décolorer avec du charbon pur. Le vin rouge destiné à la fabrication du vinaigre peut être décoloré avec du charbon pur.

(6) Les vinaigres de tous genres ne doivent pas contenir, par litre, plus de 400 milligrammes d'acide sulfureux total, ni plus de 40 milligrammes d'acide sulfureux libre.

(7) La teneur du vinaigre en sulfates, calculée en sulfate de potasse, ne doit pas dépasser 2 grammes par litre.

(8) Le vinaigre additionné d'extraits de plantes ou d'épices doit porter une désignation correspondant à sa composition.

(9) (1) Le vinaigre de vin et le vinaigre de cidre doivent contenir, par litre, au moins 8 grammes d'extrait exempt de sucre et au moins 0,8 gramme de substances minérales.

ART. 415. — Les mélanges de vinaigre de vin avec du vinaigre de cidre doivent être désignés comme vinaigre de fermentation.

(1) Ainsi modifié par ledit arrêté.

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

(2) Ajouté par ledit arrêté.

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

ART. 416. — (1) Il est interdit de délivrer l'acide acétique concentré (essence de vinaigre) directement au consommateur. Cet acide ne doit être remis qu'aux détaillants, dans des bouteilles dont la partie supérieure du col est pourvue de cannelures transversales et avec une étiquette solidement fixée portant l'inscription distincte en caractères rouges sur fond blanc:

Attention!

Acide acétique concentré à 80 % (essence de vinaigre) très dangereux s'il n'est pas dilué. Doit être dilué avec au moins 15 parties d'eau avant d'être remis au consommateur.

(2) Pour prévenir toute possibilité de confusion, les bouteilles ou récipients contenant de l'acide acétique concentré (essence de vinaigre) doivent être emmagasinés à part des récipients, vases, etc. contenant du vinaigre dilué et d'autres liquides destinés à être consommés tels quels.

(3) Le produit prêt à être employé, obtenu par dilution d'acide acétique concentré (essence de vinaigre) avec de l'eau, doit contenir au moins 4 % d'acide acétique et doit être désigné comme «vinaigre d'essence pour la cuisine» au moyen d'une étiquette apposée par le vendeur sur les bouteilles et autres récipients.

ART. 417. — (1) Il faut entendre par liquides analogues au vinaigre les produits qui contiennent, en lieu et place ou à côté du vinaigre ou de l'acide acétique, de l'acide citrique, de l'acide tartrique ou de l'acide lactique. Ces produits doivent être désignés comme «vinaigre» (vinaigre comestible) avec l'indication des acides employés pour leur fabrication. Il est interdit d'employer pour ces produits des vignettes représentant des fruits.

(2) Leur acidité totale, calculée en acide acétique, doit être d'au moins 4 %.

(3) La teneur en acide citrique, en acide tartrique ou en acide lactique, calculée en acide acétique, des mélanges de ces acides avec du vinaigre ou de l'acide acétique, doit représenter au moins 50 % de l'acidité totale.

(4) La dénomination «vinaigre de citron» et l'emploi de vignettes représentant des citrons ou des parties du citronnier sont réservés exclusivement au produit préparé avec du vinaigre et du jus de citron, le vinaigre pouvant être remplacé en partie par de l'acide citrique.

(5) L'acidité totale du vinaigre de citron, calculée en acide acétique, ne doit pas être inférieure à 4 %: sa teneur en extrait provenant du jus de citron, déterminée par la méthode prévue pour les jus de fruits par le *Manuel des denrées alimentaires*, doit atteindre au moins 20 grammes par litre. La teneur en reste d'extrait (extrait moins l'acide libre et combiné, celui-ci calculé en citrate de potassium, et moins le sucre et la glycérine) doit atteindre au moins 2 grammes par litre.

(6) Le vinaigre de citron qui présente un trouble provenant du jus de citron ne doit pas être considéré comme altéré.

(7) Le vinaigre de citron ne doit contenir que les agents conservateurs autorisés pour le jus de citron, et cela en une quantité qui ne doit pas être supérieure à celle qui est tolérée pour le jus de citron employé.

(8) Le vinaigre de petit-lait doit être désigné comme tel: s'il a été additionné de liquides contenant de l'acide acétique, cette addition doit être indiquée.

(9) (1) Le vinaigre et les liquides analogues au vinaigre peuvent renfermer du fer et du cuivre dans une proportion qui ne doit pas dépasser, pour ces deux substances prises ensemble, 30 milligrammes par litre. Ils peuvent contenir des traces de zinc: en revanche, ils ne doivent contenir aucune trace d'autres combinaisons métalliques nocives.

ART. 418 (2). — (1) Les fabricants de toute espèce de vinaigre et de liquides analogues au vinaigre (art. 417, al. 1) doivent, conformément aux prescriptions de la régie des alcools et des organes du contrôle des denrées alimentaires, tenir un contrôle d'entrée et de sortie de toutes les matières premières destinées à la fabrication du vinaigre, de même que des produits intermédiaires et des produits finis. Les fabricants sont tenus, en outre, de donner en tout temps libre accès dans toute leur exploitation aux agents de la régie des alcools et du contrôle des denrées alimentaires et de les autoriser à consulter leurs livres. Demeurent réservées les dispositions de l'article 38 de la loi sur l'alcool du 21 juin 1932 et de l'article 115 de l'ordonnance d'exécution y relative.

(2) Dans les annonces, offres, prix-courants, factures, etc. de toute espèce de vinaigre et de liquides analogues au vinaigre, la teneur en acide acétique et, le cas échéant, en succédanés de cet acide doit être indiquée en pour-cent.

ART. 419 (3). — L'acide citrique et l'acide tartrique destinés à la consommation doivent satisfaire quant à la pureté aux exigences de la *Pharmacopée suisse* en vigueur. L'acide lactique doit satisfaire aux exigences de pureté et de teneur d'un acide lactique à 80 % destiné à la consommation. La teneur en cendres ne doit pas être supérieure à 1 %. On ne doit pas pouvoir déceler de métaux lourds ni du fer dans ces acides, et du sucre et de la dextrine seulement sous forme de traces.

XXXIII. Tabac, cigares et cigarettes

ART. 420. — (1) Le tabac, les cigares et les cigarettes ne doivent contenir aucune substance destinée à en augmenter abusivement le poids.

(2) Le tabac, les cigares et les cigarettes doivent être exempts de plomb, de zinc et d'arsenic.

(3) (4) Les feuilles de métal servant à envelopper directement le tabac, les cigares et les cigarettes ne doivent pas contenir plus de 1 % de plomb et 3 % d'antimoine: elles doivent être exemptes d'arsenic.

(4) Pour conserver le tabac, il est permis de lui ajouter, par kilogramme, 0,5 gramme d'acide sulfureux, ou 0,8 gramme d'acide benzoïque, ou 1 gramme de benzoate de soude, ou 1,5 gramme d'acide formique. Il est permis d'ajouter, mais exclusivement au tabac pour la pipe, 1 gramme d'acide borique par kilogramme.

(5) Les tabacs, les cigares et les cigarettes désignés comme pauvres en nicotine, faibles en nicotine ou comme ayant une teneur en nicotine diminuée ne doivent pas contenir, pour les cigarettes, les tabacs pour la pipe, etc., plus de 0,5 %, et pour les cigares, les bouts, etc., plus de 0,8 % de nicotine rapportée à la substance sèche.

(1) Ancien article 418, transporté dans l'article 417, à titre d'alinéa 9 nouveau, par arrêté du 19 avril 1940.

(2) Texte nouveau, dû audit arrêté.

(3) Ainsi modifié par ledit arrêté.

(4) Ainsi modifié par arrêté du 19 avril 1910.

(6) Les tabacs, les cigares et les cigarettes désignés comme exempts de nicotine ne doivent pas contenir plus de 0,1 % de nicotine rapportée à la substance sèche.

(7) (1) L'emploi d'indications relatives à une teneur en pour-cent de nicotine pour les autres tabacs, cigares et cigarettes, n'est autorisé que si la teneur maximum admise légalement pour les produits de la même sorte donnés comme exempts ou pauvres en nicotine est indiquée simultanément. Les dénominations telles que «détoxique», «atoxique», etc. sont interdites. (A suivre.)

PARTIE NON OFFICIELLE

Correspondance

Lettre d'Allemagne

La jurisprudence du Reichsgericht en matière de brevets et de modèles d'utilité, du 1^{er} janvier 1938 au 31 mars 1943 (1)

Dr LINDENMAIER,
Président de Chambre au Reichsgericht.

Jurisprudence

ITALIE

BREVETS. ACTION EN NULLITÉ. DÉFAUT D'INTÉRÊT SPÉCIFIQUE? QUESTION À TRANCHER PAR EXPERTISE.

(Milan, Cour d'appel, 19 juin 1943. — S. A. Montecatini c. Soc. Rancati.) ⁽¹⁾

Résumé

Le 20 avril 1942, le Tribunal de Milan a rendu, dans la présente affaire, une sentence ⁽²⁾ qui a surpris et préoccupé les milieux industriels. Rappelons les faits: La S. A. Montecatini, qui a la représentation générale de la S. A. Vernal, à Genève ⁽³⁾, avait attaqué le brevet Rancati n° 371 552. Elle soutenait que le procédé était en partie connu et en partie non exécutable. Le tribunal, négligeant le premier point, a tiré du second la conclusion que la demanderesse n'avait pas d'intérêt à l'annulation d'un brevet dépourvu d'effets utiles.

Or, la Cour d'appel de Milan a réformé cette sentence et ordonné une expertise tendant à établir: a) si la Montecatini se livre dans ses établissements à l'oxydation «anodique» de l'aluminium, objet du brevet attaqué, auquel cas son intérêt à agir serait pleinement prouvé; b) si le brevet Rancati est valable.

* * *

⁽²⁾ Voir *GRUR*, 1940, p. 275.

⁽³⁾ *Ibid.*, 1943, p. 80.

⁽¹⁾ Nous devons la communication du présent résumé commenté à l'obligeance de M. Natale Mazzolà, avocat à Milan, via Olmetto 3.

⁽²⁾ Voir *Prop. ind.*, 1943, p. 79.

⁽³⁾ Cette société administre le pool des principaux brevets mondiaux en matière d'oxydation «anodique» de l'aluminium. La Montecatini, qui est notamment la plus grande productrice italienne de ce métal, utilise ces brevets dans son industrie.

Vu que la question de droit relative à l'intérêt à agir concerne aussi les titulaires étrangers de brevets italiens, nous croyons utile de fournir ici, à ce sujet, quelques éclaircissements d'ordre jurisprudentiel ⁽¹⁾:

1. On sait que les lois sur les brevets des divers pays suivent, quant à l'intérêt à agir en nullité ou en déchéance, deux systèmes opposés: Les unes (loi type, l'allemande) ⁽²⁾ admettent que chacun est qualifié à agir, sans avoir à faire la preuve d'un intérêt personnel. Les autres (loi type, la française) ⁽³⁾ prescrivent que «l'action en nullité et l'action en déchéance peuvent être exercées par toute personne y ayant intérêt».

La loi italienne de 1859 ⁽⁴⁾ ne reproduit pas cette dernière disposition. Il est néanmoins certain que le législateur entendait suivre la loi française sur ce point aussi, attendu qu'il ressort de l'exposé des motifs du projet de loi, dû à Cavour, comme des débats parlementaires, que «l'action appartient à celui qui a intérêt à l'exercer», sans que ce principe, «qui rentre dans le cadre des règles générales du droit», doive être affirmé par une disposition expresse. La nouvelle loi, récemment entrée en vigueur ⁽⁵⁾, garde le silence, elle aussi, sur ce point. Toutefois, l'intérêt à agir doit être considéré comme sous-entendu ⁽⁶⁾.

2. Comment faut-il apprécier l'intérêt privé justifiant l'action? Un courant de la doctrine se prononçait en faveur de l'intérêt purement générique, en sorte que «nulle action en nullité ou en déchéance ne devrait être rejetée pour le seul motif que le demandeur n'y a pas intérêt» (cf. *Amar, Giuliozzi-Bruscagli, Cottarelli, Vidari, Ramella, Di Franco*). Il a été objecté, non sans raison, que l'on introduirait ainsi, en matière de brevets, l'action populaire que le législateur n'a pas voulue et que la loi exclut sauf dans les cas spéciaux énumérés par elle. Pendant que les auteurs s'attardaient à discuter, la jurisprudence suivait son chemin. Fidèle au principe que l'on ne saurait abandonner, en matière de brevets, la règle ordinaire qui subordonne l'action à l'intérêt, elle a établi les conditions de cet intérêt «conformément aux caractéristiques de la matière spéciale en cause»,

⁽¹⁾ Les lecteurs qui voudraient en apprendre davantage pourraient lire la brochure de M. Mazzolà intitulée: «*L'interesse ad agire in nullità di privative industriali*», dont nous avons parlé dans le numéro de juin dernier (p. 100).

⁽²⁾ Loi du 5 mai 1936, art. 37 (v. *Prop. ind.*, 1936, p. 89 et suiv.).

⁽³⁾ Loi du 5 juillet 1844, art. 34 (*ibid.*, 1885, p. 11 et suiv.).

⁽⁴⁾ Voir *Prop. ind.*, 1885, p. 31.

⁽⁵⁾ Décret du 29 juin 1939, n° 1127 (v. *Prop. ind.*, 1940, p. 84 et suiv.).

⁽⁶⁾ Voir Cassation, 18 juin 1937, affaire *Mioletti c. Niedo* (v. *Monitore dei Tribunali*, 1938, p. 44; *Foro italiano*, 1937, I, p. 881) et Piola Caselli et Eula: *Nuovo Digesto italiano* (Turin, 1939), rubrique «*Privative per invenzioni industriali*», n° 53, dernier alinéa.

édifiant une théorie claire et persuasive, qui constitue un guide sûr.

3. Les critères fondamentaux ont été exposés dans un arrêt rendu par la Cour de cassation de Turin, le 10 août 1882⁽¹⁾, et confirmés par la Cour de cassation du Royaume, à Rome, un demi-siècle plus tard, en date du 18 juin 1937⁽²⁾. Le premier est le suivant: Il n'est pas nécessaire, pour que le demandeur soit qualifié à agir en nullité ou en délivrance d'un brevet, que le défendeur l'attaque ou le menace. L'existence objective d'un antagonisme entre l'activité industrielle ou commerciale que les parties exercent par rapport au brevet suffit. Un second problème, qui porte sur la question de savoir si le contraste entre les droits opposés (droit de brevet et droit de libre activité industrielle) doit exister déjà au moment de l'introduction de l'action, a été tranché par lesdits deux arrêts dans le sens que l'intérêt à agir remonte au moment où l'on se dispose (ou on prouve avoir l'intention de se disposer) à exercer l'activité à laquelle le brevet s'oppose.

4. La jurisprudence a commencé, dans ses arrêts le plus récents, à rechercher en détail quelles formes d'activité, autres que celle de l'industriel, peuvent se trouver en contraste avec des droits de brevet, ou justifier autrement un intérêt personnel à la disparition de celui-ci. Ainsi, la *causa agendi* a été admise dans une affaire où un nouvel inventeur avait fait breveter une invention poursuivant le même but industriel que celui protégé par un brevet antérieur⁽³⁾. Elle ne l'a pas été quant à un savant dont les recherches portaient sur le domaine industriel de l'invention brevetée en faveur de la partie adverse⁽⁴⁾.

Les arrêts précités ont examiné un seul genre d'intérêt: celui tendant à supprimer les barrières qu'un brevet oppose à l'activité d'un industriel. Or, d'autres intérêts, également directs et légitimes, peuvent exister, dans le domaine très vaste et varié de l'activité commerciale. Les recherches de la jurisprudence en la matière commencent à peine. Il a cependant déjà été prononcé comme suit: Est qualifié pour agir contre un brevet postérieur celui qui dispose d'un brevet antérieur portant sur le même objet. C'est la réciprocité en cas du breveté survenant, mais la *causa agendi* est autre, attendu que le nouveau brevet entre en

compétition directe avec le brevet antérieur, quant aux cessions éventuelles ou aux licences qui en diminuent la valeur commerciale. Il est donc légitime que l'on s'efforce de priver le concurrent de son titre illégal à la compétition⁽⁵⁾.

N'est pas qualifié pour agir une personne qui, sans être un industriel ou un commerçant, prétend être l'auteur de la même invention que celle couverte par le brevet attaqué, et l'avoir divulguée en sorte qu'elle est tombée dans le domaine public⁽⁶⁾.

Ces exemples suffisent pour prouver que la jurisprudence n'a encore ni épuisé ni circonscrit la variété des intérêts qui peuvent valablement s'opposer à l'existence d'un brevet et que, partant, elle est susceptible, sur ce point, de développements ultérieurs.

5. Citons enfin un arrêt où il est dit notamment ce qui suit: «Si les aspects *subjectifs* de l'intérêt à agir sont théoriquement illimités, le champ est nettement limité, quant à l'élément *objectif*, par le domaine d'application industrielle de l'invention indûment brevetée.»⁽⁷⁾

Ainsi, la moisson n'est pas très abondante. Elle suffit toutefois pour construire, au sujet de l'intérêt privé dans les actions en nullité ou en déchéance de brevets, une doctrine sobre et organique, que nous pouvons résumer comme suit:

Au point de vue *objectif*, les tribunaux exigent que l'objet du brevet attaqué rentre effectivement dans le champ d'activité du demandeur.

Au point de vue *subjectif*, les principes sont les suivants:

- a) il n'est pas nécessaire que le défendeur, titulaire du brevet, attaque ou menace le demandeur;
- b) il est indifférent que l'intérêt du demandeur dépende de son activité industrielle ou de son activité commerciale;
- c) il n'est pas exigé que l'antagonisme entre les intérêts opposés existe déjà au moment de l'introduction de l'action. Il suffit qu'il soit destiné à dresser à l'avenir les parties l'une contre l'autre, ensuite de la nouvelle activité industrielle ou commerciale que le demandeur se propose d'exercer.

* * *

Revenant à l'affaire qui nous a fourni l'occasion de rédiger les notes ci-dessus,

(1) Cassation, 24 avril 1940, *Testoni c. Gritti* (v. *Foro italiano*, 1940, I, p. 870).

(2) Turin, Cour d'appel, 15 mai 1942, *Resta c. Mazzetti* (*ibid.*, 1942, I, p. 783).

(3) Cassation, 25 juillet 1938, *Nieddu c. Mioletti* (v. *Foro italiano*, 1939, I, p. 357). Dans cette affaire, l'un des brevets portait sur une pièce servant à tendre la chaîne des bicyclettes, l'autre sur une pièce servant à la dévier. Les deux appartenaient au même ensemble mécanique, mais leurs fins étaient différentes.

nous ajouterons ce qui suit: Le Tribunal de Milan a respecté à juste titre le principe qu'il est nécessaire de prouver l'existence d'un intérêt spécifique pour pouvoir agir en nullité d'un brevet. Mais il s'est égaré lorsqu'il a nié, en l'espèce, cet intérêt, pour le seul motif que le procédé breveté, attaqué par la Montecatini, ne produit aucun effet utile. On revient en effet à affirmer ainsi qu'un brevet illégalement accordé, parce qu'il couvre une invention dépourvue de «réalité» et donc inexistante, jouit du privilège d'échapper aux attaques des tiers (tout au moins des industriels), qui n'ont aucun intérêt à agir, attendu que ce brevet ne gêne personne. Cette thèse ne se tient manifestement pas. La doctrine et la jurisprudence ont normalement inclus la condition de la «réalité de l'invention», que l'ancienne loi de 1859 posait implicitement⁽¹⁾, dans celle, plus générale, du «caractère industriel»⁽²⁾.

Piola Caselli (dont la perte soudaine a profondément frappé le monde des juristes) a écrit⁽³⁾ ce qui suit:

«Une conséquence directe de la nécessité que l'invention puisse être exploitée consiste en la règle que l'invention décrite par le brevet doit être effectivement exécutable conformément à la description, c'est-à-dire qu'elle donne les résultats techniques promis par celle-ci. Si l'on en jugeait autrement, il s'ensuivrait qu'un prétendu inventeur pourrait hypothéquer, à l'aide de la description d'un appareil fantastique, le monopole portant sur une autre invention, fondée sur les mêmes principes et moyens, mais enrichie des détails pratiques propres à rendre l'appareil effectivement utilisable.»

Il est évident que l'intérêt appartenant à l'inventeur potentiel existe chez tout industriel qui se livre, ou se propose de se livrer, à des travaux tendant à obtenir le même résultat technique que le brevet attribué à la nouvelle invention imaginaire. Le fabricant a le droit de revendiquer la libre disponibilité des principes et des moyens de celle-ci, puisqu'il peut en tirer des effets utiles, alors que le procédé décrit par le brevet ne le permet pas.

La Cour d'appel de Milan a donc restitué à la règle, par la réforme de la sentence du tribunal, son sens juridique équitable, faussé par la situation privilégiée que le tribunal faisait aux brevets dépourvus de valeur légale.

(1) L'article 7 disait ce qui suit: «Le certificat de privilège ne garantit ni l'utilité, ni la réalité de l'invention ou de la découverte, affirmées par celui qui en fait la demande; il ne prouve pas non plus l'existence des caractères que la loi requiert d'une invention ou découverte pour que le privilège en devienne valable et efficace.»

(2) Aussi, la nouvelle loi, de 1939, exige-t-elle (art. 12) que l'invention soit «susceptible d'une application industrielle».

(3) Voir *Digesto italiano* (Turin, 1925), rubrique «Privative industriali», n° 36.

(1) Affaire *Biamonti c. Waillaume* (v. *Monitore dei Tribunali*, 1882, p. 1024).

(2) Affaire *Mioletti c. Nieddu* précitée. V. aussi Cassation, 14 mai 1929, *Snia Viscosa et Lissi c. La soie de Châtillon* (v. *Monitore dei Tribunali*, 1929, p. 928; *Foro italiano*, 1929, I, p. 388).

(3) Cassation, arrêt précité du 18 juin 1937.

(4) Cassation, arrêt précité du 14 mai 1929, qui pose en outre, quant à la distinction entre la personnalité des membres et celle de la société, le principe que l'actionnaire d'une société commerciale exerçant une activité en contraste avec celle couverte par le brevet n'a pas un intérêt personnel à agir.