

## ALLEMAGNE

### CATÉGORIE 1.

Aucune distinction n'est faite en Allemagne entre les marchandises destinées à la consommation intérieure et celles destinées à l'exportation, sauf pour *l'eau-de-vie* qui ne peut être vendue à l'intérieur qu'avec indication du titre, tandis que cette prescription n'existe pas pour l'alcool destiné à être exporté. I

La loi du 14 mai 1879 a été remplacée par la loi du 5 juillet 1927, qui est destinée à protéger le consommateur contre les denrées alimentaires susceptibles de nuire à la santé de l'homme, ainsi que contre les *denrées alimentaires* contrefaites, falsifiées ou portant une désignation susceptible d'induire en erreur; à cet égard, le *tabac* est assimilé aux denrées alimentaires. La même loi assure la protection du consommateur contre les « *articles d'usage courant* » nuisibles à la santé. Il convient de considérer comme « *articles d'usage courant* » les ustensiles de table et de cuisine et autres objets destinés à servir à la production, la fabrication, la préparation, la mensuration, le pesage, l'emballage, la conservation, le transport ou la consommation de denrées alimentaires et qui, à cette occasion, entrent directement en contact avec ces derniers; les produits destinés au nettoyage, aux soins, à la teinture, à l'embellissement de la peau, des cheveux, des ongles et de la cavité buccale; les plantes et parties de plantes artificielles; le pétrole; les colorants, pour autant qu'ils ne rentrent pas dans la catégorie des denrées alimentaires; les autres objets que le Gouvernement du Reich désigne avec l'assentiment du Reichsrat et après avoir entendu la commission compétente du Reichstag. 2

Une loi du 5 juillet 1887 tend à protéger le consommateur contre l'emploi de couleurs dangereuses pour la santé dans la fabrication et le conditionnement des *denrées alimentaires*, *cosmétiques*, *couleurs de badigeonnage*, *jouets*, *papiers de tenture*, *étoffes*, *bougies*, *fleurs artificielles*, etc.; sont considérées comme nocives les couleurs contenant de l'antimoine, de l'arsenic, du baryum, du plomb, du cadmium, du chrome, du cuivre, du mercure, du zinc ou de l'acide picrique. 3

L'emploi des substances édulcorantes artificielles, c'est-à-dire de toutes les substances obtenues artificiellement, qui servent à l'édulcoration ou qui ont un pouvoir édulcorant supérieur à celui du sucre de canne et du sucre de betterave raffinés, est interdit pour la préparation de la *bière*, du *vin* ou de *boissons analogues au vin*, de *jus de fruits*, des *conserves* et des *liqueurs*, ainsi que des *sirups*. L'emploi de l'alcool méthylique dans la préparation des *denrées alimentaires*, *remèdes* et *cosmétiques* est interdit. 4

Le consommateur est protégé contre la falsification du *beurre*, du *fromage*, du *saindoux*, par l'emploi de *leurs succédanés*, par la loi du 15 juin 1897. Aux termes de cette loi, les succédanés doivent être mélangés de matières permettant de les reconnaître plus aisément et doivent porter une désignation conforme aux prescriptions. Ces désignations doivent être utilisées dans les offres, factures, etc. Les fabriques doivent être déclarées et sont soumises au contrôle. Le beurre doit contenir une teneur minimum de graisse et une teneur maximum d'eau. Il est interdit de mettre en vente du *lait* provenant d'animaux malades. Pareil lait ne peut être mis en vente qu'après un traitement qui a fait disparaître le danger de transmission de la maladie. (Loi du 26 juin 1909 sur les épizooties.) Une loi du 23 décembre 1926 (amendée le 24 mars 1928) prescrit que le commerce du lait ne peut être exercé que par des personnes dignes de confiance. 5

La falsification de la *margarine* et du *saindoux artificiel*, au moyen d'adjonction de matières étrangères ou d'addition d'une quantité d'eau exagérée, est interdite. 6

Le commerce de la *viande* fait l'objet d'une surveillance et d'un contrôle, grâce à une inspection des animaux de boucherie et des produits de boucherie, avant et après l'abatage. La loi du 3 juin 1900 et les diverses mesures réglementaires qui en découlent protègent le consommateur contre la mise en vente de viande, de charcuterie et de graisses animales impropres à la consommation ou dangereuses pour la santé. 7

La viande reconnue propre à la consommation doit être estampillée. Celle qui ne peut être consommée que sous condition ne peut être livrée à la consommation qu'après la suppression, sous la surveillance de la police, des causes qui la rendent dangereuse pour la santé. Les viandes et *graisses importées* sont examinées par des experts spéciaux, afin de s'assurer qu'elles sont conformes aux prescriptions réglementaires. 8

Pour la préparation des viandes, il est interdit d'employer des matières et des procédés qui pourraient rendre la consommation des produits dangereuse pour la santé ou qui pourraient en dissimuler la qualité inférieure. Un certain nombre d'arrêtés déterminent la liste des matières qu'il est interdit de mélanger aux préparations de la viande. Ces matières consistent surtout en agents de conservation, de neutralisation et matières colorantes. 9

Les *cubes de bouillon* et *leurs succédanés* doivent être des extraits de viandes. Une teneur minimum de créatinine et d'azote et une teneur maximum de sel de cuisine sont fixées. 10

Le commerce du *vin* est soumis au contrôle d'agents spéciaux. Toutes les entreprises qui s'occupent de la production, du traitement et du commerce du vin doivent tenir, dans les formes prescrites, une comptabilité spéciale des entrées et sorties de trempes de raisin, de moût de vin et de toutes les matières destinées au traitement du vin. Les procédés de traitement et les additions interdits sont spécifiés. 11

I

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13