

16 On entend par *lait préparé* le lait ou la *crème* qui, par *stérilisation*, addition de sucre et *condensation*, ou par *évaporation*, est devenu susceptible d'une longue conservation.

Le lait préparé au Danemark ne peut être exporté que s'il provient d'établissements munis d'une autorisation du Ministère de l'Agriculture. Seul le lait sain de bonne qualité doit servir à cette préparation et le lait ou la crème employé doit être *pasteurisé* à la température minimum de 80° C. Le lait préparé ne peut être dénommé lait entier que lorsqu'on a utilisé pour sa préparation du lait contenant au moins 3 % de graisse. La dénomination « crème » ne peut être appliquée à un produit que lorsque celui-ci est préparé à l'aide des parties adipeuses séparées du lait et

17 contenant au moins 9 % de graisse. Le *lait en poudre* doit contenir au maximum 8 % d'eau et ne peut être dénommé lait entier que lorsqu'il contient au moins 23 % de graisse lactique.

Il doit être indiqué sur chaque boîte que le produit a été préparé au Danemark. Le numéro de l'autorisation accordée à la fabrique, la nature du produit et, s'il s'agit de lait condensé, le degré de condensation, doivent également être indiqués. La marchandise ne doit pas être additionnée d'autres matières que le sucre, mais, dans la préparation du lait en poudre, il est permis d'ajouter une très faible quantité de bicarbonate de soude.

Le lait préparé d'origine étrangère ne peut être exporté du Danemark que si l'emballage porte l'indication du pays d'origine.

Si le lait ou la crème proviennent d'autres animaux que de vaches, il faut également l'indiquer.

Les denrées alimentaires contenant d'autres corps gras que le lait ne peuvent pas être vendues sous des désignations où figurent les mots « lait » ou « crème », à moins d'une autorisation du Ministère de la Justice.

18

*Fromages.* — Les règles applicables en cette matière ont été arrêtées en vertu de la loi du 11 mars 1921 et figurent dans la circulaire du 2 juin 1928 du Ministère de l'Agriculture.

Quiconque désire fabriquer du fromage destiné à la vente doit en faire la déclaration à l'Office du contrôle de l'Etat (voir ci-dessous); il ne peut être fabriqué que six types de fromages à pâte ferme et trois types de fromages à pâte molle. La teneur en graisse de la matière sèche de chaque fromage doit atteindre respectivement 45, 40, 30, 20% et, pour le fromage de lait écrémé, 10%. La teneur en eau du fromage ne doit pas dépasser 50% pour le type 1 et un pourcentage correspondant pour les autres types. Les fromages des types Emmenthal (Gruyère) et Cheddar seront considérés comme étant du type 1 et les fromages des types Gouda et Eida comme étant des types 1, 2, 3 ou 4, etc.

Parmi les fromages à pâte molle, le fromage danois du type Roquefort devra contenir au minimum 50% de graisse dans la matière sèche et au maximum 52% d'eau. Les autres fromages à pâte molle des types 7, 8 et 9 devront contenir respectivement 45, 30 et 20% de graisse dans la matière sèche et au maximum 60% d'eau.

Lors de sa fabrication, chaque fromage à pâte molle devra être marqué du chiffre indiquant le pourcentage minimum en graisse de la matière sèche qui est prescrit pour ce type de fromage, ainsi que du numéro de contrôle de la laiterie et du numéro de la semaine de préparation. L'indication du pourcentage de graisse et du numéro de contrôle devra être entourée d'un triangle, s'il s'agit des types 1 et 5 et, respectivement, d'un hexagone, d'un carré ou d'un cercle, s'il s'agit des types 2, 3 et 4. Les fromages à pâte ferme ne peuvent être exportés que lorsqu'ils ont atteint l'âge minimum de quatre semaines.

L'emballage des fromages à pâte molle doit indiquer le numéro de contrôle de la laiterie et, à moins qu'une teneur en graisse déterminée ne soit prescrite pour le fromage dont il s'agit, le pourcentage minimum en graisse de la matière sèche qui est prescrit pour le type de fromage en question.

9 *Oufs.* — Les règles applicables à l'exportation et à l'importation des œufs figurent dans la loi du 31 mars 1928 et dans l'ordonnance du 30 avril 1928 du Ministère de l'Agriculture.

Les œufs ne peuvent être exportés du Danemark que par des exportateurs munis d'une autorisation. L'exportation des œufs danois de deuxième qualité est interdite; les caisses dans lesquelles sont exportés les œufs danois doivent porter des marques indiquant: 1° leur origine danoise, 2° leur qualité (frais, conservés, etc.) et 3° leur « poids d'assortiment » (poids par 120 œufs). En outre, tous les « œufs frais danois » destinés à l'exportation doivent porter le mot « Danish » entouré d'un ovale. Les marques des œufs doivent être de couleur rouge et celles des caisses de couleur brune. Le marquage doit toujours être conforme à certaines prescriptions. Les œufs sont soumis, en ce qui concerne la qualité, à des règles précises et rigoureuses et l'assortiment au poids doit être le même pour chaque caisse.

Les œufs étrangers importés au Danemark doivent porter, sur chaque œuf, ainsi que sur les caisses, l'indication du pays d'origine. Ces indications doivent être apposées au moyen de couleur noire indélébile. Les mêmes règles de marquage sont applicables à l'exportation.

L'exécution des règles ci-dessus relatives au beurre, à la margarine, au lait préparé, au fromage et aux œufs est surveillée par un service de contrôle spécial en collaboration avec la police et l'administration des douanes. Ce service est dirigé par un inspecteur en chef auquel sont subordonnés quatre inspecteurs et treize contrôleurs. Ces fonctionnaires ont accès à tous les bâtiments où les produits en question sont préparés, emballés, conservés ou mis en vente, ainsi qu'aux gares, aux ports ou aux navires; ils sont autorisés à effectuer des prélèvements ainsi qu'à examiner les livres contenant les indications relatives à la préparation et au commerce de gros que les établissements intéressés sont astreints à tenir.

La loi du 12 avril et les règlements du 18 novembre 1911 contiennent également des règles pour le commerce des *produits étrangers de l'agriculture*. C'est ainsi qu'ils prescrivent que certains de ces produits, tels que les œufs, le miel, le lard, le suif et la viande, y compris les conserves,