

FINLANDE

CATÉGORIE 1.

Quiconque met en vente ou prépare pour être vendues des *denrées alimentaires* ou des *boissons*, doit permettre aux autorités de procéder à un examen destiné à juger si ces marchandises ne sont pas dangereuses pour la santé et, en tout cas, si elles peuvent convenir comme aliments. 1

Les *étoffes, tapisseries* et *jouets manufacturés* dans le pays ou importés doivent être examinés s'il y a des raisons de soupçonner qu'ils contiennent des matières dangereuses pour la santé. 2

A la suite de la loi de prohibition du 1^{er} juin 1922, l'*alcool* est considéré comme rentrant dans cette catégorie, et le commerce, la préparation ou l'importation d'articles de consommation contenant plus de 2 % d'alcool en volume sont interdits. 3

Il est défendu d'employer pour l'alimentation du *lait* provenant d'un animal atteint ou soupçonné d'être atteint de tuberculose, avant que le lait en question ait été stérilisé. 4

L'appellation correspondant à leur qualité, telle que: saindoux, graisse de bœuf, graisse de coco, doit être employée pour les *graisses alimentaires*. 5

Dans les appellations de *graisse alimentaire artificielle*, il est interdit d'ajouter les mots « lait » ou « crème » sous aucune forme. S'il s'agit d'un produit du mélange de deux ou plusieurs qualités de graisse et que ce mélange ressemble au *saindoux*, on doit obligatoirement lui donner l'appellation de « saindoux artificiel ». 6

Le contrôle du commerce des denrées alimentaires entre dans les attributions des autorités communales, qui ont réglementé, par exemple, le commerce du lait et de la crème. 7

L'importation et le commerce des *semences* sont réglementés par une loi du 30 décembre 1919 et une série d'arrêtés du Conseil d'Etat portant défense d'importer des semences interdites et prescrivant le contrôle des semences aux points de vue de leur pureté, de leur pouvoir germinatif, de leur pourcentage d'impuretés, etc. Dans le domaine des *fourrages, engrais artificiels* et certaines *autres matières agricoles*, un contrôle a été institué pour assurer la qualité et éviter le mélange de matières inefficaces ou nuisibles. 8

La pharmacopée finlandaise exige un degré de pureté déterminé par des épreuves expérimentales pour les produits qui sont vendus aux pharmacies. 9

CATÉGORIE 2.

Dans toutes les localités dont la population dépasse 4.000 habitants, la *viande* (de bœuf, mouton, chèvre, cheval, porc, renne) provenant des abattoirs de ces localités ou qui y a été importée ou préparée doit, avant d'être vendue pour la consommation ou avant d'y être emmagasinée, faire l'objet d'un examen et être reconnue propre à la consommation. 10

L'examen est effectué par un contrôleur de l'Etat et une estampille est appliquée sur la viande si l'examen est favorable. Cette estampille est de couleur bleue pour la première qualité, rouge pour la seconde.

La viande acceptée pour la consommation après un traitement spécial, ainsi que la viande salée, fumée ou autrement conservée, doit être munie de plombs.

La viande importée dans le pays est soumise à un examen et, si celui-ci est favorable, elle est marquée d'une estampille contenant en rouge le mot « tuontilihaa » (viande importée).

A tout établissement préparant des *saucisses* ou *autres produits de viande* est attaché un inspecteur agréé par la Commission sanitaire compétente qui surveille constamment le fonctionnement de l'établissement de la manière suivante: 11

Il n'est permis d'exporter de la viande ou des produits de viande, frais, salés, fumés ou autrement conservés, qu'à la condition que l'animal dont la viande provient a été abattu dans un abattoir reconnu conforme aux exigences de la loi relative au contrôle de la viande; que la viande ait été acceptée pour l'alimentation et qu'elle ait été estampillée comme étant de première ou de deuxième qualité; que les saucisses et les produits de la viande aient été préparés conformément aux dispositions légales en la matière.

Si l'exportation est destinée à un pays où des conditions spéciales pour l'importation de la viande sont en vigueur, celles-ci doivent être observées au moment de l'inspection et de l'estampillage des produits destinés à l'exportation.

Toute viande destinée à l'exportation doit être munie d'une marque d'exportation, indiquant dans quel abattoir l'animal a été abattu et dans quel établissement la produit a été préparé. La