

Dans le commerce de détail, la margarine ou l'oléo-margarine doivent être livrées sous la forme de pains cubiques avec une empreinte portant sur une des faces, soit le mot « margarine », soit le mot « oléo-margarine », et mis dans une enveloppe portant en caractères apparents et indélébiles la même désignation, ainsi que le nom et l'adresse du vendeur.

Les inspecteurs désignés plus haut, et au besoin des experts spéciaux nommés par le gouvernement, ont le droit de pénétrer dans les locaux où l'on fabrique pour la vente, dans ceux où l'on prépare et vend du beurre, de prélever des échantillons de la marchandise fabriquée, préparée, exposée, mise en vente ou vendue comme beurre.

Ils peuvent de même prélever des échantillons en douane, ou dans les ports ou dans les gares de chemins de fer. Autant que possible, le prélèvement des échantillons est effectué en présence du propriétaire de la marchandise ou de son représentant. Les échantillons sont envoyés aux laboratoires désignés par arrêté ministériel pour être soumis à l'analyse chimique et à l'examen microscopique.

32 *Glucoses.* — La dénomination « *glucose massée* » est réservée à la matière sucrée obtenue par saccharification des matières amylacées au moyen d'un acide, présentant une acidité maximum correspondant à 5 décigrammes d'acide sulfurique pour 100 grammes de produit, contenant au plus: 25% d'eau; 15% de dextrine; 1½% de matières minérales, et ne contenant aucune substance toxique.

33 Les dénominations « *glucose cristal* », « *sirop cristal* » sont réservées à la matière sucrée obtenue par saccharification des matières amylacées au moyen d'un acide, présentant une acidité maximum correspondant à 2 décigrammes d'acide sulfurique pour 100 grammes de produit, contenant au plus: 25% d'eau; 45% de dextrine; 1% de matières minérales, et ne contenant aucune substance toxique.

34 La dénomination « *maltose* » est réservée à la matière sucrée obtenue par saccharification des matières amylacées par voie biologique.

35 *Miels.* — La dénomination « *miel* » s'applique exclusivement au miel produit par les abeilles.

Toutefois, lorsque, pendant la période normale de production du miel, les abeilles ont été nourries à l'aide de sucre ou de substances sucrées autres que le miel, le produit obtenu ne peut être désigné que sous la dénomination de « *miel de sucre* ».

36 37 La dénomination « *miel* » ne peut pas être employée pour désigner un miel caramélisé par chauffage ou contenant plus de 25% d'eau.

N'est pas considérée comme une falsification l'addition au miel de matières sucrées alimentaires, mais à la condition que ces matières soient pures. Ce mélange ne peut être désigné que sous la dénomination « *miel artificiel* » ou « *miel fantaisie* ».

38 Le qualificatif « pur » ou l'indication d'une région d'origine ne peut s'appliquer qu'au miel produit par les abeilles à l'exclusion du miel de sucre.

39 *Confiserie.* — Les produits de la confiserie auxquels s'appliquent les dispositions du présent titre comprennent: les *fruits confits*, les *pâtes de fruits* et les *sucreries*.

Sont considérées comme « *sucreries* » toutes les préparations alimentaires dans lesquelles le sucre constitue l'élément dominant, à l'exclusion des confitures, gelées et marmelades.

Ne sont pas considérés comme des falsifications, en ce qui concerne les produits visés au présent titre:

1° L'emploi de matières sucrées autres que la saccharose (miel, sucre interverti, glucose massée, glucose cristal, maltose), à condition que rien, dans la dénomination employée ou dans les mentions qui l'accompagnent, ne puisse laisser supposer que les produits ont été préparés exclusivement au sucre;

2° L'emploi du talc dans la limite d'un gramme par kilogramme du produit et à la condition que cette substance serve exclusivement à en saupoudrer la surface;

3° La présence de faibles quantités de cire, de blanc de baleine, d'huiles végétales, de vaseline ou de paraffine pures, de fécule ou d'amidon, par suite de l'emploi de ces substances pour la préparation de la surface des appareils de fabrication en contact avec les produits;

40 4° L'emploi, dans la préparation des *dragées* et *pralines*, d'amidon, de dextrine ou de matières amylacées, mais dans une proportion inférieure à quatre grammes de dextrine ou d'amidon pour cent grammes de l'enrobage; lorsque cette proportion est dépassée, les produits ainsi préparés doivent être désignés sous les dénominations « *dragées-farine*, *pralines-farine*, *demi-farine*, *deux tiers farine*, *trois quarts farine* », suivant les proportions de matières amylacées employées dans l'enrobage desdites dragées ou pralines;

5° La substitution totale ou partielle de gélatine, de gélose, d'empois de fécule ou d'amidon, à la gomme ou au blanc d'œuf, dans les produits fabriqués habituellement avec de la gomme ou du blanc d'œuf, mais à la condition que la dénomination des produits ainsi préparés ne contienne pas le mot « *gomme* » et soit suivie immédiatement du qualificatif « *fantaisie* ».

41 Toutefois, en ce qui concerne les sucreries contenant du *suc de réglisse*, la partie colorante des produits devra renfermer au moins quatre pour cent de *suc de réglisse*;

6° La décoloration par l'acide sulfureux des fruits destinés à être confits.

Est autorisé l'emploi de l'or, de l'argent, de l'aluminium purs, pour la métallisation des sucreries.

42 *Confitures, gelées, marmelades.* — Les dénominations « *confiture de*, *gelée de*, *marmelade de* », suivies de l'indication d'un nom de fruit, sont réservées aux produits obtenus