

HONGRIE

CATÉGORIE I.

- 1 Il existe une loi de 1895 relative à l'interdiction de la falsification des *produits agricoles*, dont le but est de sauvegarder la santé des hommes et des animaux.
Aux termes de cette loi on entend par falsification toute imitation ou altération des produits énumérés dans la loi et qui serait susceptible d'induire le consommateur ou l'acheteur en erreur au sujet de l'origine, de la composition ou de la qualité du produit.
- 2 Ces marchandises sont le *lait* et les *produits laitiers*, les *graisses*, *substances grasses ou oléagineuses* d'origine animale ou végétale, les *céréales*, la *farine* et les *pâtes confectionnées avec de la farine*,
- 3 le *miel*, le *piment*, les *semences et les graines d'herbes en général*, les *fourrages* et les *engrais*.
- 4 En ce qui concerne spécialement le lait et les produits laitiers, une ordonnance de 1921 porte obligation pour ceux qui désirent exploiter une laiterie ou un établissement destiné à transformer le lait ou les produits laitiers, à se munir d'une licence délivrée par le ministre de l'Agriculture. L'octroi de cette licence est subordonné à l'observation de certaines conditions pour la manipulation propre et hygiénique, la transformation et la mise en vente du lait et de ses produits.
La personne qui sollicite cette licence doit justifier, par exemple au moyen de diplômes et de certificats, qu'elle possède l'instruction requise ou qu'elle emploie d'une façon permanente un chef d'exploitation qui possède cette instruction.
Les exploitations qui ont obtenu la licence sont soumises au contrôle de l'Etat.
Pour assurer la conservation du lait destiné à la consommation, il est permis, si les difficultés de transport l'exigent, d'employer des substances propres à en assurer la conservation (hyperoxyde d'hydrogène, 35 cmc. de solution à 10% pour 10 litres de lait; formaldéhyde, 1 cmc. de solution à 40% pour 10 litres de lait).
L'usage de ces substances est subordonné à l'autorisation de l'Institut royal de Chimie ou de la Station régionale d'essais chimiques.
Le procédé de conservation est appliqué sous la responsabilité du détenteur de la licence et la conservation n'est permise que dans les localités de consommation où les agents spécialistes du Ministère de l'Agriculture exercent un service de contrôle permanent.
La mise en vente des graisses, des substances grasses ou oléagineuses d'origine animale ou végétale, n'est permise qu'à la condition que leur origine et leur provenance soient désignées sous l'appellation généralement adoptée par le commerce suivant les usages courants.
- 5 La dénomination générale « *huile de table* » correspond aux usages commerciaux et la vente en est autorisée lorsqu'elle s'applique à des huiles diverses d'origine végétale et de composition variée préparées pour l'alimentation humaine.
- 6 L'*huile de colza* ne peut être vendue que sous cette dénomination.
- 7 Les *céréales* et les *graines fourragères* de nature analogue (froment, seigle, malt, orge de fourrage, avoine, maïs) doivent être mises en vente conformément aux usages commerciaux.
- 8 Les *pâtes alimentaires* faites avec de la farine qui n'est pas exclusivement de la farine de froment, doivent être mises en vente sous la désignation du genre de céréales dont la farine a servi à leur fabrication.
Les pâtes fabriquées dans l'industrie ne peuvent contenir, en dehors de la farine, que des matières auxiliaires dont l'usage est autorisé et propre à en rendre le goût meilleur et la conservation plus facile.
- 9 Une loi de 1924 régleme la production, le traitement et la vente du *vin*. Elle contient également des dispositions pour assurer la répression de la fraude.
Les seuls procédés de transformation du raisin et du moût doivent entrer dans le cadre suivant: concentration du moût, amélioration du moût avec du moût concentré ou avec du raisin sec indigène, collage, addition d'alcool dans les proportions permises sous forme d'eau-de-vie, mutage, désacidification, amélioration de la couleur avec du caramel, addition d'acide carbonique, emploi de la levure de vin, mélange du vin avec le marc d'un autre vin, soutirage, filtrage, pasteurisation, frigorification, mélange des moûts. Tout autre procédé de vinification est interdit et est assimilé aux falsifications.
On ne peut mettre en vente sous les dénominations de vin, moût, vin de dessert, que les boissons préparées conformément à ces dénominations. Le mélange du vin rouge avec du vin blanc est interdit.
Des dispositions spéciales ont pour but d'assurer la conservation de la pureté des vins renommés de la région de Tokay et la définition précise des diverses espèces.
D'autres dispositions prescrivent les méthodes de traitement des vins de dessert, liqueurs, vins mousseux, eau-de-vie de vin et vins toniques, le vinage et l'addition de produits pharmaceutiques.
Une ordonnance spéciale contient des prescriptions détaillées quant au contenu minimum
- 10 d'*acide acétique* et autres *produits* qui composent le *vinaigre de vin, de fruit, de miel, de bière, etc.*,