

NORVÈGE

CATÉGORIE 1.

1 Une loi du 8 mars 1902 régit le contrôle de la fabrication et du commerce de la *margarine* et du
2 *fromage de margarine*.

On entend par margarine, aux termes de la loi, tout produit alimentaire ressemblant au beurre, quels qu'en soient l'origine, le mélange ou la composition, et dans la fabrication duquel entre une matière grasse ne provenant pas du lait.

Le fromage de margarine est celui dans la fabrication duquel entre une matière grasse ne provenant pas du lait.

La fabrication de ces deux catégories de produits, ou les opérations de mélange du beurre ou du lait avec la margarine, ne peuvent pas avoir lieu dans des locaux servant à la fabrication ou aux diverses manipulations du beurre ou du fromage destiné à la vente.

Les fabricants de margarine et de fromage de margarine doivent faire une déclaration à la police en indiquant le lieu de cette fabrication. Ils doivent tenir un registre de fabrication et fournir chaque année à la Direction de l'Agriculture des indications précises sur l'importance de leur production durant l'année précédente, ainsi que sur les quantités de beurre, de crème de lait et autres matières utilisées. Les procédés de fabrication doivent être satisfaisants au point de vue de la propreté et de l'hygiène et conforme aux règlements.

Il est interdit de mettre en vente, de vendre, d'importer ou d'exporter la margarine ou fromage de margarine, sinon sous ces appellations, sans aucune autre indication supplémentaire en dehors du nom du fabricant, du lieu de fabrication et des indications commerciales habituelles relatives à la qualité. Encore celles-ci ne peuvent-elles comprendre des termes pouvant prêter à confusion avec les produits du lait.

La margarine et le fromage de margarine doivent être désignés dans les papiers commerciaux sous ces noms. Cependant, aux termes d'une loi du 10 septembre 1909, les produits ressemblant au beurre et pour la fabrication desquels sont utilisés uniquement des matières végétales, peuvent être exportés à destination des pays extra-européens sans que le mot « margarine » figure dans la désignation du produit, à condition que cette désignation ne contienne aucune indication pouvant prêter à confusion entre ces produits et le beurre.

3 La fabrication, la mise en vente, l'importation ou l'exportation de *beurre* et de margarine contenant d'autres ingrédients de conservation que le sel, sont interdites.

4 La *margarine* doit être contenue dans des récipients portant sur deux faces diamétralement opposées l'expression « margarine » ou « fromage de margarine » en lettre de 1,3 à 7 cm. de hauteur et entourées d'un ovale de 13 à 21 cm. de long et de 6 à 9 cm. de haut. Le récipient doit également porter le nom du fabricant ou la marque de fabrique. En outre, tout récipient de margarine qui n'est pas destiné à l'exportation doit porter une bande rouge indélébile de 2 à 5 cm. de largeur.

La margarine importée de l'étranger doit, en outre, porter l'inscription « étranger » en norvégien dans l'ovale ou au-dessus du mot « margarine ».

Le fromage de margarine doit être coloré en rouge sur toute sa surface de son épaisseur et porter sur ses deux faces le mot « margarinost » (fromage de margarine).

Lorsque la margarine est importée dans des emballages qui ne portent pas les marques prescrites, ou que le fromage de margarine est importé sans porter les marques requises, ces marchandises sont retenues par la douane jusqu'au moment où il aura été remédié à ces lacunes.

5 Au moment de l'importation de *beurre* ou de *fromage*, le destinataire doit indiquer si le produit est pur ou mélangé à de la margarine. S'il l'ignore, la marchandise est soumise à une analyse à ses frais.

Les barils, bidons, caisses, etc., utilisés pour l'emballage doivent être neufs. Il n'est fait exception à cette règle que pour les emballages en verre, en grès, etc., qui doivent être nettoyés à la vapeur ou à l'eau bouillante.

Le contrôle de l'observation des dispositions précédentes est assuré par des contrôleurs spéciaux désignés par le ministère compétent. Ils ont libre accès dans les établissements où sont fabriqués la margarine et le fromage de margarine. Ils ont le droit de prélever des échantillons, de vérifier les registres, d'examiner les matières premières et d'inspecter les locaux et le matériel. L'analyse des échantillons s'opère dans les stations de contrôle agricole de l'Etat.

La police, assistée de fonctionnaires de la douane, participe également à ce contrôle. Des peines d'amendes sanctionnent ces dispositions.