

dénominations appliquées à ces mélanges ne doivent pas donner à entendre qu'ils contiennent du miel.

Il est interdit de se servir de désignations telles que « miel de table », « miel suisse », « miel des Alpes », etc., pour désigner tous produits autres que le miel pur.

Le miel artificiel peut être additionné d'arômes naturels et, à titre d'agent conservateur, d'acide sulfureux, dans la proportion maximum de 40 milligrammes par kilogramme.

Les récipients dans lesquels le miel artificiel est mis en vente ou vendu doivent porter à une place apparente l'inscription distincte et indélébile: « miel artificiel ». Les fabricants doivent tenir un livre de fabrication. L'autorité sanitaire peut prendre en tout temps connaissance de ce livre.

- 17 *Confitures et gelées.* — On entend par confitures des préparations obtenues par cuisson des fruits avec du sucre, du glucose ou du sucre interverti. Les gelées sont des jus de fruits additionnés de sucre, réduits par la cuisson et prenant la consistance de la gélatine à la température ordinaire, ou des décoctions de fruits traitées de la même façon.

Les confitures fabriquées complètement ou en partie au moyen de fruits secs doivent porter une dénomination correspondant à leur composition. Il est interdit d'employer des marcs de fruits pour la fabrication des confitures. Pour les fruits qui ne prennent pas en gelée, on peut ajouter du jus de pommes frais ou de la pectine de pommes dans la proportion nécessaire pour obtenir la consistance voulue, cette addition ne devant pas avoir pour but d'augmenter la quantité du produit. Il est interdit d'employer pour la fabrication des confitures et des gelées des matières amylacées et, sauf l'exception mentionnée ci-devant, des matières épaississantes.

Il est permis d'ajouter aux confitures et aux gelées du benzoate de soude, dans une proportion qui ne dépasse pas un gramme par kilogramme, ou la quantité correspondante d'acide benzoïque. Il est permis de colorer les confitures et les gelées.

- 18 *Chocolats.* — On entend par chocolat ou chocolat en poudre un mélange de cacao moulu et de sucre, traité par les procédés habituels, avec ou sans adjonction de graisse de cacao et d'épices. La teneur en sucre ne doit pas dépasser 68 % et la teneur en graisse de cacao ne doit pas être inférieure à 16 %. Les mélanges de poudre de cacao et de sucre qui renferment moins de 16 % de graisse de cacao doivent être désignés comme cacao sucré. Le chocolat, le chocolat en poudre et le cacao sucré ne doivent pas contenir des déchets de cacao (coques, germes, etc.).

Les spécialités fabriquées au moyen de cacao et de chocolat avec addition d'autres matières (arachide, avoine, glands, lait, miel, etc.) doivent porter une dénomination rappelant ces diverses additions, telle que chocolat aux arachides, cacao à l'avoine, chocolat au lait, etc. Pour le chocolat au lait, la proportion des éléments cacao, graisse de cacao et épices doit être de 25 % au moins.

Les préparations de chocolat et de cacao peuvent être additionnées d'une matière édulcorante artificielle, à condition que cette addition soit mentionnée d'une manière exacte dans leur dénomination.

- 19 *Matériel servant à l'emballage des denrées alimentaires.* — Les papiers destinés à envelopper directement des denrées alimentaires doivent avoir le moins de saveur et d'odeur possible et répondre à toutes les exigences de l'hygiène. Ils ne doivent pas contenir, soit dans leur pâte, soit dans la couleur dont ils sont recouverts, de l'arsenic, du baryum, du plomb, du cadmium ou du mercure, ou un composé de ces métaux, à l'exception de la baryte et du cinabre; toutefois, l'emploi de baryte ne doit pas entraîner une augmentation appréciable du poids du papier. Ces papiers ne doivent contenir aucune autre matière colorante que celles autorisées par l'article 321.

Les boîtes et enveloppes de carton servant à l'emballage direct des denrées alimentaires doivent être conformes aux exigences de l'alinéa ci-devant.

Les feuilles et tubes de métal servant à envelopper les denrées alimentaires ne doivent pas contenir plus de 1 % de plomb ou de zinc et être exempts d'arsenic.

- 20 *Matériaux et tissus servant à la confection des vêtements, vêtements, couleurs employées pour la teinture.* — Les matériaux et tissus servant à la confection des vêtements et les vêtements eux-mêmes ne doivent pas renfermer d'arsenic.

Ces matériaux et tissus ne doivent pas être teints au moyen de couleurs renfermant de l'acide picrique et de la coralline, ou toute autre matière colorante nocive pouvant être facilement résorbée.

- 21 Les *fourrages*, les *graines*, les *engrais* et les *produits similaires* destinés à l'agriculture sont soumis à un contrôle rigoureux exercé par les établissements fédéraux d'essais et d'analyses agricoles.

- 22 Les *spécialités pharmaceutiques* et les *remèdes secrets* sont soumis à un contrôle d'un office intercantonal, et le commerce de ces spécialités et remèdes se trouve régi par les législations cantonales.

- 23 *Boîtes de montres et autres ouvrages en plaqué ou doublé or, dorés, argentés ou platinés.* — La désignation « plaqué or » et les garanties de durée, telles que « garanti cinq ans, dix ans, vingt ans », ne sont admises que pour les boîtes de montres et autres ouvrages recouverts d'une feuille d'or résistant à l'action de l'acide nitrique à 25° Baumé. Le titre minimum de la feuille d'or est de 10 carats, mais en aucun cas les ouvrages en plaqué or ou simplement dorés ne peuvent porter une indication de titre en carats ou en millièmes, par exemple « plaqué or 14 carats », ces indications étant réservées aux ouvrages d'or et d'argent; sont également interdites les indications en pour cent ou en pour mille se rapportant à la couche du plaqué, par exemple « doublé garanti 50 0/00 ou 50 g. par kg. ».

Un arrêté du Conseil fédéral fixe les autres conditions auxquelles doit répondre la feuille d'or. Les ouvrages en plaqué doivent porter la marque du fabricant.