

**Zeitschrift:** Bulletin des lois, décrets et ordonnances du canton de Berne  
**Herausgeber:** Chancellerie d'État du canton de Berne  
**Band:** 9 (1909)  
  
**Rubrik:** Janvier 1909

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 23.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

12 janvier  
1909.

# Ordonnance

sur

## **l'automobilisme militaire.**

(Ordonnance sur les automobiles.)

---

**Le Conseil fédéral suisse,**

Vu les articles 38, 61, 97, 165 et 212 à 215 de  
l'organisation militaire du 12 avril 1907;

Sur la proposition de son Département militaire,

*arrête:*

### **I. Dispositions générales.**

**Article premier.** Les automobiles, y compris leur équipement et le matériel nécessaire à leur fonctionnement, sont réquisitionnées en nombre nécessaire pour le service actif; elles sont louées pour le service d'instruction.

Dans les deux cas, l'estimation et la dépréciation se font, dans la règle, par des commissions spéciales d'estimation.

Le personnel nécessaire à la conduite et au service des automobiles est pris parmi les militaires de l'armée. En cas de besoin, on peut également recourir à des volontaires.

**Art. 2.** Il peut être formé un corps d'automobilistes volontaires, chargé d'une partie du service des automobiles de tourisme. Les relations entre ce corps et le Département militaire sont réglées par contrat.



**Art. 3.** Le service technique militaire est chargé de l'organisation et de la direction de l'automobilisme militaire; il entreprend ou ordonne les enquêtes et inspections nécessaires, pourvoit à la répartition du personnel et du matériel et tient les contrôles. Il dispose à cet effet du personnel nécessaire.

12 janvier  
1909.

Le service technique adresse au Département militaire des propositions au sujet du personnel qui doit être détaché des unités de troupes.

## **II. Matériel.**

**Art. 4.** Les réquisitions sont préparées de la manière suivante :

1. Conformément à l'article 3 du concordat du 13 juin 1904 en vue d'une réglementation uniforme de la circulation des automobiles et des cycles, la chancellerie du Département fédéral de l'intérieur est chargée de tenir un registre général des autorisations accordées par les cantons. Le service technique militaire reçoit du teneur de ce registre tous les renseignements et les avis de mutations parvenus au Département de l'intérieur sur les automobiles et sur leurs propriétaires et chauffeurs. Il en tient l'état et dresse par canton, sur le formulaire n° I (voir annexe)\*, un contrôle des automobiles qui paraissent utilisables dans l'armée; ce contrôle doit être tenu à jour.

2. Sur la base de ce contrôle, les voitures sont examinées et classées.

3. Le service technique tient l'état des maisons qui ont en magasin les objets d'équipement et le matériel nécessaire au fonctionnement; cet état doit être tenu à jour.

**Art. 5.** L'examen prévu à l'article 4 porte sur le matériel suivant:

---

\* Voir cette annexe dans le Recueil des lois de la Confédération.

12 janvier  
1909.

- A. les voitures de tourisme;
- B. les camions (y compris les voitures de livraison, les automotrices et les remorques);
- C. l'équipement appartenant à chaque voiture et nécessaire pour l'utiliser en campagne, savoir:
  - a) les accessoires (lanternes, trompes, etc.);
  - b) les outils;
  - c) les pièces de rechange (chambres à air, bandages, etc.);
  - d) le matériel nécessaire au fonctionnement (benzine, graisse, matériel d'éclairage, etc.);
- D. les provisions d'objets d'équipement et de pièces de la voiture.

**Art. 6.** 1. Le classement des voitures à attribuer aux états-majors et de leur équipement se fait d'après les principes suivants, à appliquer également, dans la mesure du possible, aux autres voitures, savoir:

- a) Toute voiture dont les parties mécaniques sont notablement usées est exclue de l'estimation.
- b) Les parties inférieures des voitures ne doivent pas être éloignées de la terre de moins de 20 cm.; la colonne de direction doit être protégée par l'essieu de devant.
- c) Les voitures entièrement chargées doivent pouvoir gravir des rampes de 15 % et être mises en marche sur ces rampes.
- d) Il doit exister au moins deux freins indépendants; chacun de ces freins doit permettre d'arrêter la voiture avec chargement complet dans les descentes et dans les montées; les voitures doivent en outre être garanties contre le recul.
- e) Il doit être possible d'emporter du combustible pour six heures au moins.

f) A l'entrée en service, les voitures doivent être pourvues de bandages si possible neufs, en tout cas en bon état. 12 janvier 1909.

g) Les camions doivent être munis d'un cadre à bagages d'au moins 25 cm. de haut et d'une bâche suffisamment grande et imperméable.

2. Les signaux d'appel et les feux réglementaires (lanternes) doivent être conformes aux règles fixées par le concordat du 13 juin 1904 concernant la circulation des automobiles et des cycles \*. Le service technique militaire publiera, à l'usage des commissions d'estimation, des instructions sur les accessoires, outils, pièces de rechange à apporter et sur le matériel nécessaire au fonctionnement.

**Art. 7.** 1. Les voitures estimées propres au service lors de l'examen sont notées comme telles dans le contrôle des automobiles (art. 4/1).

2. D'après le contrôle des automobiles, on dresse, conformément à la *liste des automobiles nécessaires à l'armée* établie par le service de l'état-major général et approuvée par le Département militaire suisse, le *tableau de répartition des automobiles*. Toutes les voitures dont la répartition est prévue, y compris les voitures de réserve, doivent figurer dans ce tableau, dressé sur le formulaire n° III.

**Art. 8.** Les autorités militaires des cantons reçoivent du service technique, en vue de la préparation des ordres de marche (d'après les prescriptions sur la mobilisation de guerre), un extrait du tableau de répartition des automobiles pour leur canton et toutes les communications nécessaires sur les mutations.

---

\* Voir *Recueil officiel*, nouvelle série, tome XX, page 67.

12 janvier  
1909.

**Art. 9.** La mise sur pied des automobiles entièrement équipées se fait par les soins des autorités militaires des cantons conformément aux prescriptions sur la mobilisation de guerre.

### III. Personnel.

**Art. 10.** 1. Le personnel des automobiles (pour la conduite et l'entretien) se compose :

- a) des militaires de l'élite, de la landwehr et du landsturm ;
- b) des non-militaires ; ce personnel relève également de la loi militaire pendant la durée de son service (art. 61 de l'organisation militaire).

2. Les militaires sont désignés pour le service des automobiles par le Département militaire suisse sur la proposition du service technique et, en cas de mobilisation de guerre, détachés de la troupe dans laquelle ils sont incorporés.

3. L'engagement des *volontaires* se fait par contrat entre le service technique militaire et les volontaires. Les citoyens suisses sont seuls admis.

4. Le personnel des automobiles comprend :

- a) Le *personnel conducteur* et le *personnel chargé de l'entretien*. En font partie :

Le *conducteur*. On désignera si possible le propriétaire de la voiture ou celui qui la conduit habituellement. Les officiers supérieurs incorporés et les officiers de l'état-major général ne doivent pas être chargés de ce service ; les commandants d'unité et les adjudants ne peuvent être employés pour le service des automobiles qu'après avoir été relevés de leur commandement ou de leur charge.

L'*aide du conducteur* (mécanicien). Il est chargé de l'entretien et du nettoyage de la voiture; autant que possible, il doit être capable de la conduire.

12 janvier  
1909.

b) Le *personnel complémentaire*; en font partie:

Les remplaçants du conducteur et de l'aide. Ils sont également attribués à une voiture spéciale (tableau de répartition des automobiles, art. 7/2 et 12/1), mais ne sont détachés pour le service des automobiles qu'en cas de nécessité.

c) Les *surnuméraires*. Ils se composent du personnel des automobiles non employé. La répartition aux diverses voitures n'a lieu qu'en cas de besoin.

**Art. 11.** 1. Le service technique militaire dresse, au moyen de la statistique des voitures (art. 4/1) et des informations obtenues auprès des propriétaires d'automobiles, etc., une *liste du personnel des automobiles*, c'est-à-dire du personnel militaire et non militaire qui s'occupe d'automobilisme; le formulaire „Contrôle des hommes“ (nouvelle comptabilité) est employé à cet effet. Cette liste est tenue autant que possible à jour.

2. D'après cette liste et les observations à faire sur l'aptitude du personnel lors de l'examen des voitures, le service technique militaire dresse et tient le *contrôle du personnel apte au service des automobiles*, rangé conformément aux rubriques indiquées à l'art. 10/4.

3. Ce contrôle est tenu de la même manière que les contrôles de corps.

**Art. 12.** 1. La répartition du personnel aux voitures, c'est-à-dire l'inscription au *tableau de répartition des automobiles* (art. 7/2), s'effectue d'après le contrôle du personnel apte au service des automobiles. Ce tableau représente une liste par états-majors, par unités de

12 janvier 1909. troupes et par voitures de réserve de toutes les automobiles pouvant être réquisitionnées, avec leur personnel de service et le personnel complémentaire.

2. En faisant la répartition, on désignera si possible pour la même voiture les gens qui, en dehors du service, travaillent ensemble ou se servent de la même voiture.

**Art. 13.** 1. Les autorités militaires des cantons et les teneurs des contrôles de corps originaux reçoivent, du service technique militaire, des extraits des contrôles concernant le personnel désigné pour le service des automobiles qui doit être mis sur pied par leur canton, ainsi que la répartition de ce personnel. Ils tiennent, d'après ces extraits, des contrôles partiels maintenus constamment à jour.

2. La répartition et l'aptitude des militaires au service des automobiles sont inscrites dans les contrôles de corps de la troupe; ces contrôles sont maintenus à jour. Au reste, le personnel conducteur et le personnel chargé de l'entretien continuent de figurer dans le contrôle de leur corps.

3. Le service technique militaire dresse, pour tous les chefs des commissions d'estimation, des extraits du tableau de répartition des automobiles pour toutes les voitures à convoquer sur la place, le personnel y compris.

**Art. 14.** Dans le service actif, les commandants intéressés veillent à ce qu'il soit remis à chaque automobile un mousqueton avec étui et munition.

**Art. 15.** 1. La mise sur pied des automobiles pour le service actif s'effectue, en tant qu'il ne s'agit pas du corps des volontaires, par les soins des autorités militaires cantonales conformément aux prescriptions sur la mobilisation de guerre.

2. Le service fait comme conducteur ou aide compte pour un service réglementaire. Les automobilistes qui ne sont pas détachés comme tels doivent faire leur service avec leur troupe.

12 janvier  
1909.

**Art. 16.** Dans chaque état-major disposant de plusieurs automobiles, un conducteur est désigné comme chef; il a la surveillance, au point de vue technique, de toutes les automobiles et conduit une voiture de réserve.

**Art. 17.** 1. Les commandants auxquels est attribué un personnel d'automobilistes pourvoient à la solde, à la nourriture et au logement de ce personnel.

2. Les militaires, en tant qu'il ne s'agit pas du corps des volontaires, reçoivent les indemnités auxquelles leur grade donne droit.

3. L'indemnisation des volontaires est réglée par entente.

**Art. 18.** Le service d'automobiliste est inscrit:

- a) dans le livret de service: par le commandant sous les ordres duquel le service a été fait;
- b) dans le contrôle du personnel apte au service des automobiles: par le service technique;
- c) dans le contrôle de corps de la troupe: par le teneur du contrôle, d'après les indications du service technique militaire.

#### **IV. Estimation et dépréciation.**

**Art. 19.** 1. Le service technique militaire nomme, pour chaque place d'estimation, une commission d'estimation d'au moins trois membres, un suppléant et un secrétaire (prescriptions sur la mobilisation de guerre).

2. Dans chaque commission, le membre désigné en premier est chef de la commission et celui désigné en



12 janvier 1909. second son suppléant. Les chefs sont en relations directes avec le service technique militaire, qui peut les appeler à des conférences et à des travaux concernant l'automobilisme militaire.

3. Les secrétaires ne sont pas considérés comme membres et ne votent pas.

**Art. 20.** 1. Les commissions d'estimation ont les attributions générales suivantes :

- a) l'examen des voitures et l'examen du conducteur, sur l'admission ou le renvoi duquel elles décident;
- b) l'estimation et la dépréciation;
- c) la répartition aux états-majors et aux unités, en tant qu'elle n'est pas déjà fixée par le service technique;
- d) la fixation du prix de louage ou de l'indemnité pour le matériel désigné à l'art. 5.

2. Les membres des commissions peuvent aussi être appelés aux inspections prévues à l'art. 4.

**Art. 21.** L'intendance fédérale du matériel de guerre dépose sur chaque place d'estimation, à l'usage des commissions d'estimation, des caisses spéciales pourvues d'inscriptions et contenant :

- a) tous les formulaires nécessaires et un nombre suffisant de carnets de parcours;
- b) des fournitures de bureau;
- c) des instruments à mesurer;
- d) un indicateur des distances;
- e) un ordre de bataille (le dernier paru);
- f) des écriteaux;
- g) des paniers pour sabres.

**Art. 22.** 1. En cas de mobilisation, le chef de la commission d'estimation se présente à l'heure fixée au



commandant de place, qui lui désigne le lieu destiné aux opérations de l'estimation ou de la dépréciation, ainsi que les locaux et le personnel auxiliaire nécessaire.

12 janvier  
1909.

S'il n'y a pas de commandant de place, il prend lui-même ces dispositions.

2. Pour remplacer les membres absents, le chef convoque sans retard les suppléants.

3. Il dirige les opérations et répartit le travail. En cas de besoin, il peut scinder la commission en sous-commissions de deux membres au moins.

4. Si c'est nécessaire, il peut même recourir à l'aide de civils.

5. Il contrôle au moyen du tableau de répartition la présence du personnel convoqué et l'état du matériel, dresse une liste de ce qui manque, pourvoit au remplacement et fait rapport au service technique militaire.

6. Le chef de la commission veille notamment :

à la rédaction correcte des procès-verbaux d'estimation, au marquage des voitures (numérotation et fixage des écriteaux, etc.);

à la remise de carnets de parcours aux conducteurs et au prompt envoi des voitures aux états-majors et unités.

Il prend aussi les mesures nécessaires pour la dépréciation.

**Art. 23.** 1. Les experts examinent minutieusement l'état des voitures et font faire des essais de marche.

2. L'estimation se fait d'après le prix courant de la fabrique intéressée, la date de la fabrication, l'état du châssis, de la carrosserie et des bandages de la voiture; il est fait usage du formulaire imprimé.

12 janvier  
1909.

Comme moins-value, on compte par année ou fraction d'année 10 à 20 % du prix du catalogue, y compris l'année de la fabrication.

L'estimation la plus élevée pour une automobile ou pour un camion est de 16,000 francs tout compris.

3. Le prix de louage est, par jour, de 10 francs, plus 1 ‰ de la valeur d'estimation; il est inscrit dans le procès-verbal.

4. Le procès-verbal d'estimation est dressé sur le formulaire n° II et signé par le chef et par les experts qui ont procédé à l'estimation.

Il est dressé en deux exemplaires, l'un pour le commandant du corps intéressé, l'autre pour le chef de la commission d'estimation; sur ce dernier exemplaire, le conducteur donne quittance de la remise de la voiture.

**Art. 24.** 1. A la fin de chaque service, les procès-verbaux d'estimation, ainsi que les contrôles des automobiles et les contrôles des indemnités de louage (ces deux derniers établis par le comptable de la troupe suivant les prescriptions de la nouvelle comptabilité) sont adressés au chef de la commission d'estimation.

2. Les voitures et les objets réquisitionnés sont examinés à nouveau, le procès-verbal d'estimation en mains, si possible par les experts qui ont procédé à l'estimation. Pour les objets manquants et les détériorations qui ne proviennent pas de l'usure ordinaire (compensée par l'indemnité de louage), on déterminera le prix d'achat ou de remise en état, et l'on inscrira les indemnités allouées (formulaire n° II, page 3). Les détériorations de peu d'importance sont réunies en un seul article. Il n'est pas payé d'indemnité pour les pièces brisées par suite d'un défaut de construction ou de l'emploi de mauvais matériaux.

3. Pour les objets fortement détériorés ou égarés, on inscrit dans le procès-verbal, d'après les indications du carnet de parcours, à qui la faute doit en être imputée.

12 janvier  
1909.

4. La dépréciation la plus élevée des bandages ne doit pas dépasser 90 % du prix du catalogue.

5. La commission est autorisée, en cas de besoin, à s'adjoindre des spécialistes pour l'évaluation de détériorations extraordinaires.

6. Le résultat de la dépréciation est inscrit dans deux procès-verbaux d'estimation à envoyer au service technique militaire. Celui-ci vise les indemnités de louage et de dépréciation et adresse un des procès-verbaux au commissariat central des guerres, qui fait payer les indemnités de louage et de dépréciation.

**Art. 25.** 1. Les indemnités suivantes sont payées pour les inspections et les opérations d'estimation :

A. Les membres des commissions d'estimation, spécialistes (art. 24/5), secrétaires et personnel auxiliaire qui sont au service militaire ne reçoivent pas d'indemnité spéciale.

B. Les personnes qui ne sont pas au service et les non-militaires reçoivent :

a) experts et spécialistes : une indemnité journalière de 20 francs et une indemnité de route de 20 centimes par kilomètre sans déduction.

Il peut être compté des demi-journées pour les estimations qui ont lieu au domicile des experts ;

b) secrétaires : une indemnité journalière de 12 francs et une indemnité de route de 10 centimes par kilomètre sans déduction ;

c) personnel auxiliaire : les indemnités payées habituellement dans la localité.

12 janvier  
1909.

Les indemnités prévues à la lettre *c* sont payées immédiatement par le chef de la commission contre quittance et portées dans son compte d'indemnités.

2. Les notes de frais sont établies par le chef de la commission d'estimation, visées par le service technique militaire et adressées au commissariat central des guerres pour les faire payer. On utilise à cet effet le formulaire „Note de frais pour les commissions d'estimation des voitures et des bicyclettes“.

## **V. Dispositions spéciales pour le service d'instruction.**

**Art. 26.** La présente ordonnance est également applicable au service d'instruction sous les modifications suivantes :

1. Le nombre et la nature des voitures nécessaires sont fixés dans chaque cas par le Département militaire suisse sur la proposition du commandant du cours.

2. Les voitures sont louées après entente avec les propriétaires. En tant que les voitures ne sont pas fournies par le corps des volontaires, on s'entendra en premier lieu avec les propriétaires de voitures qui doivent fournir celles-ci pour le service actif. On tiendra compte, en second lieu, des voitures qui sont incorporées pour le même service à des autres états-majors ou corps de troupe.

3. Le matériel est assuré par le service technique militaire contre l'incendie et contre la foudre.

4. Les militaires sont mis sur pied par les autorités militaires cantonales sur l'ordre du Département militaire suisse, les voitures et les volontaires par le service technique militaire.

Pour l'avancement, il ne faut compter aux officiers qu'un seul cours de répétition fait avec une automobile (voir l'ordonnance sur l'avancement du 12 mai 1908, art. 14).

12 janvier  
1909.

5. Le nombre des experts est fixé dans chaque cas par le service technique militaire, dont un représentant assiste aux estimations. Le service technique peut également désigner d'autres places d'estimation que celles qui sont prévues pour la mobilisation de guerre.

6. Les commissions d'estimation sont convoquées par le service technique militaire.

7. L'estimation la plus élevée est fixée à 20,000 francs tout compris.

8. Le prix de louage des automobiles est de 20 francs par jour, plus 1 ‰ de la valeur d'estimation.

Des estimations et des prix de louage plus élevés ne sont admissibles qu'exceptionnellement, avec l'assentiment du service technique militaire.

9. Pour les voitures prises au service pendant moins d'une semaine, le service technique militaire peut convenir d'un prix journalier de louage plus élevé, approprié aux circonstances et à la qualité des voitures, et supprimer l'estimation et la dépréciation. Est également supprimée dans ce cas toute autre indemnité pour matériel nécessaire au fonctionnement, logement, détérioration et usure des voitures et des bandages, paiement du personnel conducteur, etc. Les détériorations de nature plus grave, provenant d'influences extérieures ou d'accident, sont réglées à part.

La dépréciation des bandages se calcule d'après le nombre de kilomètres parcourus certifié chaque jour dans le carnet de parcours du conducteur par l'état-major auquel il est attaché. L'état des bandages est toutefois l'essentiel.

12 janvier  
1909.

On peut admettre comme moyenne de résistance :

6000 km. pour les bandages de l'avant ;

5000 km. pour les bandages de l'arrière.

## **VI. Application des règlements cantonaux.**

**Art. 27.** Les articles 1<sup>er</sup> à 4, 6 à 9 et 11 à 13 du concordat du 13 juin 1904 en vue d'une réglementation uniforme de la circulation des automobiles et des cycles sont applicables sans aucune modification aux automobiles militaires sur le territoire des cantons concordataires.

Les articles 5 et 16 du concordat ne leur sont pas applicables.

La fin de l'article 14 est supprimée pour les automobiles militaires, et l'article 14 aura dès lors la teneur suivante :

„Si un accident se produit à l'occasion du passage d'une automobile, le conducteur est tenu de s'arrêter, même lorsqu'aucune faute ne lui est imputable. Il doit veiller à ce que des secours soient donnés au blessé “

Les articles 10 et 15 du concordat sont remplacés par les articles 28 et 29 ci-après.

**Art. 28.** Les défenses de passer n'ont pas de valeur pour les automobiles militaires, dès que les intérêts militaires exigent la liberté de passage.

**Art. 29.** En cas de plainte fondée contre des automobilistes militaires, les autorités civiles procèdent en conformité des articles 6 et 7 de l'organisation judiciaire et procédure pénale pour l'armée fédérale du 28 juin 1889.

**Art. 30.** La présente ordonnance entrera en vigueur le 1<sup>er</sup> février 1909. 12 janvier 1909.

Le Département militaire suisse est chargé de pourvoir à son exécution.

*Berne*, le 12 janvier 1909.

Au nom du Conseil fédéral suisse :

*Le président de la Confédération,*

**Deucher.**

*Le chancelier de la Confédération,*

**Ringier.**

---

15 janvier  
1909.

## Arrêté du Conseil fédéral

modifiant

**les prescriptions de police pour le transport d'animaux  
vivants sur les chemins de fer et les bateaux à vapeur  
suisses.**

**Le Conseil fédéral suisse,**

Sur le rapport de son Département des postes et des  
chemins de fer, division des chemins de fer,

*arrête:*

1. Le § 3 du chapitre I<sup>er</sup> des prescriptions de police  
pour le transport d'animaux vivants sur les chemins de  
fer et les bateaux à vapeur suisses, applicables à partir  
du 1<sup>er</sup> janvier 1906, est complété par l'intercalation du  
nouveau chiffre 7 suivant:

„7. Pour le transport de gros bétail à de grandes  
distances, le plancher des wagons, pendant la saison  
froide, sera recouvert d'une légère couche de sable. Les  
administrations de chemins de fer sont tenues, sur la  
demande de l'expéditeur, de fournir le sable nécessaire,  
moyennant le remboursement du prix de revient.“

2. Les chiffres 7 et 8 du § 3 deviennent les chiffres 8 et 9.

3. Le présent arrêté entrera en vigueur le 1<sup>er</sup> mars 1909.

*Berne, le 15 janvier 1909.*

**Au nom du Conseil fédéral suisse:**

*Le président de la Confédération,*

**Deucher.**

*Le chancelier de la Confédération,*

**Ringier.**



## Arrêté du Conseil fédéral

15 janvier  
1909.

approuvant

**le projet d'une nouvelle édition du 1<sup>er</sup> supplément au  
règlement de transport des entreprises de chemins  
de fer et de bateaux à vapeur suisses.**

### Le Conseil fédéral suisse,

Vu le rapport de son Département des postes et des chemins de fer, division des chemins de fer,

*arrête:*

1. Le projet d'une nouvelle édition du 1<sup>er</sup> supplément au règlement de transport des entreprises de chemins de fer et de bateaux à vapeur suisses, projet que l'administration en charge de l'association des chemins de fer suisses a présenté par lettre du 17 novembre 1908, est approuvé, sous réserve des modifications suivantes:

a) Au premier alinéa du § 36, ligne 4 (page 8 du projet), la parenthèse reçoit la teneur que voici:

„(Excepté les trains express et directs qui ne desservent que les gares principales.)“

b) Au premier alinéa, chiffre 3, du § 53, après le mot „tableaux“ intercaler le mot „statues“.

c) Pour être en harmonie avec l'arrêté du Conseil fédéral du 10 novembre 1908 modifiant la liste des autorités compétentes pour délivrer des laissez-passer

15 janvier 1909. pour cadavres, les dispositions du projet modifiant l'annexe III du règlement de transport (page 23 du projet) recevront la rédaction suivante :

„1<sup>o</sup> Dans le texte de la lettre *a*, les numéros 17, 18 et 19 ont été modifiés comme suit :

„17. St-Gall, préfectures.“

„18. Grisons, bureau cantonal de police.“

„19. Argovie, préfectures.“

„2<sup>o</sup> La lettre *b* reçoit la teneur suivante :

„*b*) Pour le transport des cadavres en Suisse, à destination de la Suisse ou en transit par la Suisse :

„1. Le directeur du bureau sanitaire fédéral.

„2. Les agents diplomatiques suisses à Paris, Rome, Vienne, Londres, St-Pétersbourg, Washington et Buenos-Ayres, le consulat général suisse à Rio de Janeiro et les consulats généraux, consulats et vice-consulats suisses en Autriche-Hongrie, Belgique, Danemark, Espagne, France et Algérie, Grande-Bretagne, Grèce, Italie, Norvège, Pays-Bas, Portugal, Roumanie, Russie et Suède.“

*d*) La remarque concernant l'annexe V (page 23 du projet) recevra la teneur suivante :

„L'annexe V en vigueur jusqu'ici a été remplacée le 22 décembre 1908 par une nouvelle, publiée séparément.“

2. Aucun délai n'est fixé pour l'utilisation des anciens formulaires de lettres de voitures ; les administrations des entreprises de chemins de fer et de bateaux à vapeur suisses sont tenues de reconnaître les anciens formulaires jusqu'à épuisement des provisions existantes.

3. La nouvelle édition du I<sup>er</sup> supplément au règlement de transport entrera en vigueur le 1<sup>er</sup> mars 1909 ;

à cette date seront abrogées les dispositions énumérées au début du supplément. 15 janvier 1909.

Les administrations des entreprises de chemins de fer et de bateaux à vapeur suisses sont invitées à porter avant cette date à la connaissance du Département des chemins de fer, de la manière prescrite, l'avis d'exécution.

4. Les exceptions à certaines dispositions du règlement de transport accordées à l'appendice I<sup>er</sup> audit règlement du 1<sup>er</sup> janvier 1895 et celles qui ont été consenties depuis demeurent telles quelles en vigueur à l'égard aussi de la nouvelle édition du I<sup>er</sup> supplément au règlement de transport.

5. L'administration en charge de l'association des chemins de fer suisses est invitée à faire de la manière prescrite par la loi les publications concernant l'introduction du supplément.

*Berne, le 15 janvier 1909.*

Au nom du Conseil fédéral suisse:

*Le président de la Confédération,*

**Deucher.**

*Le chancelier de la Confédération,*

**Ringier.**

---

15 janvier  
1909.

# I<sup>er</sup> supplément

au

## **règlement de transport des entreprises de chemins de fer et de bateaux à vapeur suisses, du 1<sup>er</sup> janvier 1894.**

*Applicable à partir du 1<sup>er</sup> mars 1909.*

(Approuvé par arrêté du Conseil fédéral suisse du 15 janvier 1909.)

Les trois suppléments au règlement de transport des entreprises de chemins de fer et de bateaux à vapeur suisses, du 1<sup>er</sup> janvier 1894, publiés jusqu'ici, ainsi que les feuilles rectificatives et complémentaires, I<sup>re</sup> du 1<sup>er</sup> juillet 1905, II<sup>e</sup> du 15 octobre 1905, IV<sup>e</sup> du 1<sup>er</sup> janvier 1906 et V<sup>e</sup> du 1<sup>er</sup> août 1906, sont abrogés.

Le présent I<sup>er</sup> supplément comprend la récapitulation de celles des modifications et adjonctions apportées au règlement de transport et à ses annexes (sauf l'annexe V) qui sont encore en vigueur. Il contient, en outre, diverses nouvelles modifications et additions.

### **Table des matières.**

La table des matières est modifiée comme suit :

1° Sous „Chapitre V“, il y a lieu d'ajouter „et de produits industriels indigènes“ après les mots „agricoles“;

2° sous „Chapitre IX“, en regard du § 47, il y a lieu de mettre „Paiement des frais de transport. Remboursement. Genre de l'expédition“, en lieu et place de „Paiement de la taxe. Bulletin de transport“ ;

3° sous „Chapitre X“, en regard du § 79, les mots „de location de wagons“ sont remplacés par „indemnité de retard“. 15 janvier 1909.

III.

**Transport des voyageurs.**

§ 7.

**Horaires. — Trains spéciaux. — Heures de départ.**

Le 4<sup>me</sup> alinéa est annulé.

§ 8.

**Prix de transport. -- Réduction pour les enfants.**

Le 2<sup>me</sup> alinéa a été modifié comme suit :

„Les enfants au-dessous de quatre ans, qui ne sont d'ailleurs admis qu'en compagnie de personnes plus âgées, voyagent gratuitement, à la condition toutefois que l'on ne demande pas pour eux de places à part dans les compartiments. Les enfants de quatre à douze ans inclusivement paient demi-taxe dans toutes les classes. S'il y a doute sur l'âge de l'enfant, le chef de station ou de train en décide provisoirement.“

§ 9.

**Billets de voyageurs. — Durée de validité.**

Le texte de ce paragraphe a été remplacé par le suivant :

„Le billet mentionne la station de départ et celle de destination, la classe de voiture que le voyageur compte utiliser, le prix de la course et, s'il y a lieu, la route à suivre.

Un timbre apposé sur le billet constate la date de son émission.

On peut, avec un seul et même billet, s'arrêter aux stations intermédiaires.

15 janvier  
1909.

La durée de validité des billets est réglée par les dispositions suivantes :

- a) Les billets de simple course ne sont valables que le jour de leur délivrance ; sont exceptés de cette règle les billets à destination de stations qui sont éloignées de plus de 200 kilomètres de la gare d'émission ; ces billets sont valables le jour de la délivrance et le lendemain jusqu'à minuit ;
- b) indépendamment des billets de simple course, il sera émis, pour autant que le besoin s'en fera sentir, des billets directs de double course (aller et retour). Ces billets sont valables dix jours. Le jour de la délivrance est compris dans la durée comme premier jour plein. La durée de validité cesse donc le dixième jour, à minuit ;
- c) si un billet de simple course est délivré pour un train de nuit, ou si le porteur d'un billet de double course commence le voyage en retour par un train de nuit, ou encore si, pendant le temps de validité du billet de simple ou de double course, le porteur continue son voyage par un train de nuit, sans pouvoir atteindre la station destinataire avant minuit du dernier jour, le billet est admis comme valable pour continuer le voyage directement et sans interruption après minuit dans le train de nuit et dans les trains qui y font suite immédiatement ;
- d) les billets porteront l'indication du nombre de jours pour lesquels ils sont valables, toutefois sans tenir compte de l'exception stipulée sous lettre c.

Si un billet n'est valable que pour un train déterminé, il doit en porter la mention.

On ne doit délivrer des billets de simple course que pour les stations qui peuvent être atteintes pendant la durée de validité des billets.

15 janvier  
1909.

Les billets de double course et les billets circulaires ne sont valables pour le retour, soit pour la continuation du voyage, que pour les personnes qui s'en sont servies pour commencer le voyage. L'achat et la vente des billets de double course et de billets circulaires partiellement utilisés sont interdits. En particulier, les personnes qui en font le commerce, ainsi que celles qui servent d'entremetteurs à ce commerce, tombent sous le coup des dispositions pénales de la loi du 18 février 1878 concernant la police des chemins de fer (art. 6 à 10), à moins qu'elles ne soient passibles des lois pénales“.

#### § 15.

#### **Contrôle des billets.**

Le 6<sup>me</sup> alinéa est remplacé par le suivant :

„Sont seuls affranchis du paiement de cette surtaxe :

- a) Le voyageur auquel il est impossible de prendre un nouveau billet dans une gare de jonction, parce que, soit par suite de l'horaire régulier, soit par suite d'un retard du train, le temps d'arrêt est insuffisant. Dans ce cas, le conducteur est tenu de remettre au voyageur une déclaration (bulletin ou marque) qui lui servira de légitimation auprès des agents du nouveau train. Ces bulletins ou marques devront être poinçonnés par le nouveau conducteur et recueillis de la manière habituelle avec les autres billets ;
- b) le voyageur qui monte dans le train avec un billet valable pour une autre ligne que celle du par-

15 janvier  
1909.

- cours, mais partant de la même gare, à la condition toutefois qu'il y ait erreur manifeste de sa part. Dans ce cas, le voyageur doit payer le prix du tarif pour le trajet effectué par erreur, et descendre du train à la première station, afin de se procurer, s'il y a lieu, un billet pour le retour ;
- c) le voyageur qui, par suite d'une erreur manifeste, monte avec un billet valable pour la ligne respective, dans un train ne s'arrêtant pas à la station terminus de son billet. Dans ce cas, et pour autant qu'il devra effectuer un trajet au-delà de la station terminus de son billet, le voyageur doit payer la taxe ordinaire pour le trajet au-delà et pour le retour éventuel ;
- d) le voyageur qui désire aller au-delà de la destination indiquée sur son billet, mais seulement dans le cas où il fait connaître son intention au conducteur avant d'arriver à la station pour laquelle il a pris un billet. Sous cette réserve, le personnel du train doit aider le voyageur à se procurer un nouveau billet pendant l'arrêt à la station, ou, si le temps d'arrêt est trop court pour qu'il lui soit possible de prendre un billet, lui faire payer le prix du tarif pour le reste du trajet, sans surtaxe ;
- e) le voyageur qui utilise une ligne sur laquelle les billets ne sont pas délivrés dans les stations ou haltes, mais dans les voitures."

#### § 21.

#### **Bagage à main admis dans les voitures et responsabilité à ce sujet.**

A la fin du texte du 1<sup>er</sup> alinéa sont ajoutées les deux phrases suivantes :



„Le voyageur ne dispose, pour placer les bagages sous les banquettes ou dans les filets, que de l'espace correspondant à la place qu'il occupe. Ces bagages ne doivent donc pas être déposés dans les couloirs des voitures et entre les banquettes.“

15 janvier  
1909.

§ 24.

**Interdiction de fumer.**

Ce paragraphe a été remplacé par le suivant :

„Il n'est permis de fumer, dans les salles d'attente de I<sup>re</sup> et de II<sup>me</sup> classe, que dans les gares où des salles spéciales, désignées comme telles au moyen d'affiches, peuvent être mises à la disposition des fumeurs. Dans les gares où il n'y a *qu'une* salle d'attente, il n'est pas permis d'y fumer.

Dans chaque train de voyageurs doivent se trouver des compartiments de II<sup>me</sup> et de III<sup>me</sup> classe réservés aux non-fumeurs et spécialement désignés comme tels. Lorsqu'un train ne contient pas de compartiment de I<sup>re</sup> classe réservé aux fumeurs, il n'est permis de fumer, dans les compartiments de cette classe, que si aucun des voyageurs ne s'y oppose. Sur les lignes où il n'y a que deux classes de voitures, sans compartiments spéciaux pour non-fumeurs dans la classe supérieure, il n'est permis de fumer dans cette dernière qu'avec le consentement de tous les autres voyageurs du compartiment. Dans les trains qui n'ont qu'une voiture, sans compartiments complètement séparés, il est interdit de fumer dans l'intérieur de la voiture.“

§ 25.

**Responsabilité en cas de mort d'homme ou de lésions corporelles.**

Dans le texte de ce paragraphe, la date du 1<sup>er</sup> juillet 1875 a été remplacée par „28 mars 1905“.

15 janvier  
1909.

IV.

**Transport des bagages.**

§ 28.

**Définition du bagage.**

Ce paragraphe est remplacé par le suivant :

„En règle générale, ne sont considérés et enregistrés comme bagages que les malles, sacs de nuit, boîtes à chapeaux, petites caisses, etc., qui contiennent des effets à l'usage personnel du voyageur et de sa famille, de plus les roulettes et chaises roulantes, les voitures d'enfants, les vélocipèdes et motobicyclettes à une selle, dont les récipients à combustibles sont munis de robinets et sont vides, les luges ordinaires (à l'exclusion des bobsleighs) et les skis, pour autant que ces objets sont destinés à l'usage personnel du voyageur, et enfin les malles d'échantillons. Les colis dont le poids dépasse 100 kg. peuvent être refusés.

Exceptionnellement, d'autres objets qui ne rentrent pas dans les effets personnels du voyageur, tels que caisses de grande dimension, du genre des colis de commerce, tonneaux et objets analogues, peuvent être admis comme bagages, à la condition que le poids de chaque colis n'excède pas 100 kg. et que ces objets se prêtent d'ailleurs au transport par les trains omnibus et directs.

Sont aussi admis à l'expédition comme bagages les poissons vivants, à la condition que les prescriptions ci-après soient observées :

- a) les poissons doivent être renfermés dans des récipients jaugés ou munis de l'estampille officielle de jaugeage. Chaque litre ou fraction de litre de la capacité du récipient, constaté par l'estampille officielle de jaugeage, est taxé à raison de 1 kg.,

que le récipient soit entièrement rempli ou non. 15 janvier  
Par exception, les poissons sont aussi admis au 1909.  
transport dans des récipients en tôle non jaugés  
ou non munis de l'estampille officielle de jaugeage,  
en calculant la taxe d'après le poids réel brut, en  
tant que ce dernier n'est pas supérieur à 25 kg.  
par récipient. Lors de l'emploi de récipients mu-  
nis, extérieurement ou dans l'intérieur, d'un tube  
ou cylindre en acier rempli d'oxygène, avec sou-  
pape de réglage et manomètre, on cumulera le  
poids déterminé conformément à ce qui précède  
avec le poids des cylindres en acier (avec acces-  
soires), fixé à 10 kg. par récipient ;

- b) la contenance de chaque cuve ou tonneau ne doit pas dépasser 150 litres ; les récipients d'une contenance supérieure à 100 litres peuvent être refusés. Les récipients doivent être munis de poignées mobiles ;
- c) les cuves ou tonneaux doivent, pour empêcher autant que possible que l'eau n'en jaillisse, être pourvus d'une fermeture appropriée, qui offre en même temps des garanties suffisantes contre l'ouverture par des personnes non autorisées.

L'argent monnayé, les papiers de valeur, les bijoux, les métaux précieux, l'orfèvrerie et l'argenterie, les objets d'art, etc., ne sont pas considérés comme bagages et le chemin de fer n'est pas responsable de leur perte ou de leurs avaries, dans le cas où ils seraient emballés dans des malles ou autres colis consignés comme bagages.

Les objets qui sont exclus comme dangereux des voitures à voyageurs et les objets qui sont exclus du transport en grande ou en petite vitesse (§§ 22, 53 et

15 janvier 1909. 57), ainsi que les articles „acide carbonique liquide dans des récipients, oxygène comprimé et hydrogène comprimé dans des récipients“, qui ne sont admis au transport en grande vitesse qu'exceptionnellement à des conditions spéciales (§ 53, chiffre II, litt. *cc* [à l'exception des sodors, sparklets] et *dd*), ne sont pas non plus admis au transport comme bagages. Les contrevenants sont responsables des dommages résultant des infractions à cette règle, et sont déférés à l'autorité compétente.“

§ 33.

**Responsabilité du chemin de fer pour les bagages.**

Le 3<sup>me</sup> alinéa est modifié comme suit :

„Pour les roulettes et chaises roulantes, les voitures d'enfants, les vélocipèdes et les motobicyclettes à une selle, les luges ordinaires, les skis et les malles d'échantillons, les délais de livraison sont ceux des bagages ; pour les objets désignés au § 28, 2<sup>me</sup> et 3<sup>me</sup> alinéas, ceux de la grande vitesse ; en cas de retard dans la livraison, d'avarie ou de perte, l'indemnité pour tous ces objets est calculée d'après les prescriptions concernant les marchandises.“

Le chapitre V est remplacé comme suit :

„V.

**Charges de produits agricoles et de produits industriels indigènes.**

§ 36.

**Définition des charges de produits agricoles et de produits industriels indigènes.**

**Responsabilité en ce qui les concerne.**

Les charges de produits agricoles et de produits industriels indigènes, ainsi que les outils affectés à

l'usage personnel du consignataire, sont transportés gratuitement, même dans des wagons à part, jusqu'à concurrence du poids de 25 kg., lorsque le consignataire voyage par le même train (excepté les trains express et directs qui ne desservent que les gares principales) et les réclame aussitôt à l'arrivée. Au-dessus de 25 kg., la taxe de la classe 1 (expéditions partielles) du tarif des marchandises leur est appliquée, en ce sens que, du poids total, on déduit les 25 kg. admis en franchise et que le surplus est taxé d'après les prescriptions en vigueur pour les expéditions partielles, soit par unité de 10 kg., avec un minimum de poids de 20 kg. Le consignataire de ces produits, qui doivent être consignés aux bureaux de bagages, présente son billet de place en les remettant au transport.

15 janvier  
1909.

Toutes les expéditions d'un poids supérieur à 100 kg. sont exclues du bénéfice des conditions spéciales fixées pour les charges de produits agricoles et industriels.

Sont considérés comme charge de produits *agricoles* :

Les légumes frais, les plantes de jardins (pots de fleurs, plantons), les fruits de toute sorte (excepté les fruits du midi frais et séchés, tels que les oranges, les citrons, les dattes, les figues et les raisins secs), le miel, la cire, les œufs, le lait, la crème, le beurre, le fromage, le sérac ; en outre, la petite volaille indigène, moyennant que le transport s'effectue dans des cages ou paniers portés à bras.

Sont considérés comme charge de produits *industriels indigènes* :

Les objets fabriqués par le consignataire *lui-même ou sa famille*, tels que : instruments aratoires (râteaux, fourches, etc.), articles de tonnelier (tonneaux, cuveaux, etc.), vannerie, ouvrages en paille, ferblanterie, corderie,

15 janvier 1909. objets ordinaires en bois (sabots, pinces à linge et autres articles de ce genre), ainsi que d'autres produits de l'industrie domestique, le tout non emballé ou emballé de telle sorte que l'on puisse se rendre aisément compte du contenu.

La faveur prévue pour les charges de produits agricoles et industriels est également applicable aux emballages qui ont servi au transport de ces produits et qui retournent vides avec le porteur.

Les colporteurs et autres personnes faisant le commerce de produits industriels qui n'ont pas été fabriqués par eux-mêmes ou leurs familles ne jouissent pas de cette faveur.

Il est interdit à plusieurs personnes de se réunir pour consigner en commun des charges de produits agricoles et industriels pesant isolément plus de 25 kg., afin de jouir du transport gratuit. Chaque personne doit consigner et faire expédier séparément les charges qui lui appartiennent.

La responsabilité pour les charges de produits agricoles et de produits industriels indigènes est régie par les dispositions concernant les marchandises."

## VI.

### **Transport des colis express.**

#### § 37.

#### **Définition des colis express. Mode de transport.**

Au 1<sup>er</sup> alinéa, il est fait l'adjonction suivante :

„Les poissons vivants ne sont admis au transport, comme colis express, que moyennant l'observation des prescriptions spéciales du § 28, 3<sup>me</sup> alinéa."

VIII.

**Transport des véhicules.**

§ 45.

**Voitures et véhicules analogues.**

Le 1<sup>er</sup> alinéa reçoit la teneur suivante :

„Il est interdit aux personnes qui voyagent avec leurs propres voitures d'y prendre place pendant le transport en chemin de fer. Les personnes qui voyagent avec des voitures de saltimbanques ou de ménageries peuvent y rester ; mais elles doivent prendre des demi-billets de III<sup>me</sup> classe. La durée de validité des billets de simple course dont sont munies les personnes qui voyagent avec des voitures de saltimbanques ou de ménageries par les trains de marchandises est prolongée d'un jour dans tous les cas où la station de destination ne peut pas être atteinte avant l'expiration de la durée de validité indiquée sur lesdits billets (§ 9, 4<sup>me</sup> alinéa).“

Le chapitre IX est remplacé comme suit :

„IX.

**Transport des animaux vivants.\***

§ 46.

**Acceptation des transports et mode d'expédition.**

Les animaux vivants sont transportés par trains de voyageurs ou de marchandises, à la convenance du chemin de fer et au prix du tarif. On observera, pour ces transports, toutes les dispositions prescrites par la police sanitaire.

---

\* Pour le transport des animaux vivants sur les chemins de fer et les bateaux à vapeur suisses, les prescriptions de police du 1<sup>er</sup> janvier 1906, édictées par le Conseil fédéral et contenues dans l'annexe IV, font règle.

15 janvier  
1909.



15 janvier  
1909.

Les chemins de fer désignent, pour chaque période d'horaire, les trains destinés à transporter des animaux vivants en grande et en petite vitesse. Si la liste de ces trains n'est pas publiée par les horaires-affiches ou par un autre affichage, on doit la tenir à disposition dans les stations. On veillera, en fixant les trains destinés à transporter des animaux vivants, à ce que les transports puissent s'effectuer sans subir d'arrêts prolongés aux stations de raccordement et à ce qu'il soit possible de faire depuis chaque station, une fois au moins par jour, le trajet réglementaire pour 24 heures sans passer la nuit en route. Il sera en outre tenu spécialement compte des besoins locaux en ce qui concerne les trains destinés au transport en petite vitesse. La liste des trains destinés à transporter des animaux vivants doit être soumise à temps à l'autorité de surveillance, qui, lorsque les prescriptions ci-dessus n'ont pas été observées ou ne l'ont été que d'une manière insuffisante, a le droit d'y faire apporter, d'elle-même ou sur des réclamations de tiers, les modifications et compléments nécessaires, après avoir entendu l'administration du chemin de fer.

Les trains directs ou express ne transportent pas d'animaux. Sont toutefois réservées les dispositions du règlement sur les transports militaires.

Si, à la demande de l'expéditeur, le transport a lieu en grande vitesse, la taxe prévue au tarif est augmentée de 40 %.

L'expéditeur d'un envoi remis au transport conformément aux dispositions du § 47, 2<sup>me</sup> alinéa, au moyen d'un bulletin de transport, est tenu de déclarer, lors de la consignation, si l'envoi doit avoir lieu en grande ou en petite vitesse sur le parcours total de la gare expéditrice à la gare destinataire.



L'expéditeur ou le conducteur d'un envoi remis en petite vitesse, conformément aux dispositions ci-dessus (5<sup>me</sup> alinéa), a le droit d'exiger que le transport soit effectué en grande vitesse seulement sur une partie du parcours, en payant, pour cette partie, la surtaxe prévue par le tarif. Si le transport ne doit avoir lieu en grande vitesse qu'au départ d'une gare intermédiaire, la demande y relative devra être formulée à cette dernière ; toutefois une demande de ce genre ne sera admise chaque fois que pour un *seul* parcours non interrompu et à la condition qu'il y ait suffisamment de temps pour les manutentions qui en résultent. Pour les envois expédiés sur la base de lettres de voiture, le transport en grande vitesse sur une partie du parcours et en petite vitesse sur l'autre n'est pas admis. 15 janvier 1909.

Exception aux dispositions des alinéas 1<sup>er</sup> à 4 est faite pour les chiens qui, consignés par des voyageurs, sont transportés sans augmentation de taxe non seulement par les trains ordinaires de voyageurs, mais aussi par les trains directs ou express.

Les animaux malades, ainsi que les veaux, porcs, etc., liés par les pieds, ne sont pas admis au transport.

Les administrations de chemins de fer ne sont pas tenues à effectuer le transport des animaux sauvages ; si elles s'en chargent, les dispositions du „tarif pour le transport, sur les chemins de fer suisses, d'animaux non dénommés dans le tarif des animaux vivants, d'animaux sauvages et de ménageries entières“ sont appliquées ; à défaut de dispositions appropriées, les conditions du transport doivent être réglées par une entente spéciale.

Dans la règle, le transport des animaux vivants ne s'opère que dans des wagons couverts. Exceptionnelle-

15 janvier 1909. ment, il est permis, en cas de pénurie de matériel, d'utiliser, pour des transports de courte distance, des wagons ouverts munis de bâches, à la condition que celles-ci soient fixées de manière à permettre une ventilation suffisante. L'utilisation de wagons ouverts n'est pas admissible pendant la saison d'hiver.

Les wagons couverts utilisables pour transport d'animaux vivants doivent être munis, pour la ventilation, d'ouvertures suffisamment grandes, placées à peu de distance du toit du wagon et pouvant se fermer (vantaux). Lorsqu'en cas de pénurie de matériel on emploie exceptionnellement des wagons dont les appareils de ventilation sont insuffisants ou font entièrement défaut, il faut adapter aux portes de ces wagons des appareils permettant de les maintenir totalement ou partiellement ouvertes. Dans ce cas, les wagons seront pourvus, par les soins du chemin de fer, des treillages en lattes, cloisons en planches, etc., nécessaires. Pour les transports de menu bétail, l'expéditeur est en outre autorisé, même s'il s'agit de wagons avec appareils de ventilation suffisants, à remplacer, à ses frais et sous sa responsabilité, les portes totalement ou partiellement ouvertes par des treillages en lattes, des cloisons en planches, etc.

La volaille et les animaux de petite taille, tels que chats, singes, lapins et autres petits animaux de ce genre, non dénommés dans le tarif, en tant qu'ils sont remis comme colis isolés, enfermés dans des cages, corbeilles ou autres emballages, ne sont transportés que par trains de voyageurs et taxés comme bagages d'après leurs poids, mais au minimum pour 20 kg. Sont transportés de la même manière les chiens lorsqu'ils sont enfermés dans des caisses ou autres emballages de ce genre.

Lorsque les animaux mentionnés dans le tarif, à l'exception des chiens, des moutons, des jeunes porcs et

des chèvres (voir alinéas 12 et 14 de ce paragraphe) sont remis au transport comme expéditions partielles dans des cages ou emballages analogues, ils ne sont admis qu'en grande vitesse, moyennant paiement des taxes correspondantes du tarif. 15 janvier 1909.

Les petits animaux mentionnés dans le tarif, tels que moutons, jeunes porcs et chèvres, qui sont remis au transport comme expéditions partielles dans des cages ou emballages analogues et dont le poids ne dépasse pas 100 kg. par colis sont transportés dans les trains désignés pour le transport d'animaux vivants expédiés en grande vitesse. On appliquera à ces expéditions la taxe des bagages basée sur le poids, au minimum pour 20 kg., pour autant que la taxe basée sur le nombre des animaux, prévue au tarif pour le transport d'animaux vivants en grande vitesse, ne soit pas meilleur marché. Les cages ou autres récipients devront être munis d'une couche de sciure, de litière de tourbe ou de sable et conditionnés de manière à empêcher que les wagons et les autres marchandises ne soient salis. Ils doivent être pourvus de poignées solides de façon à empêcher que les animaux ne souffrent lors des opérations de chargement et de déchargement.

Les envois doivent être, dans la règle, remis au transport au bureau d'expédition des bagages; toutefois les administrations se réservent de décider que, dans les gares importantes, les envois devront être consignés au bureau de la grande vitesse ou au bureau de la petite vitesse.

Les cages, paniers et autres emballages dans lesquels la volaille ou d'autres animaux de petite taille sont remis au transport doivent avoir les fonds compacts, être bien aérés et assez spacieux pour permettre

15 janvier 1909. aux animaux de se tenir debout et de se mouvoir suffisamment; l'espace doit aussi être assez grand pour qu'on puisse les faire boire et manger. Lorsque des envois de volaille pour lesquels il n'a pas été tenu compte de cette disposition arrivent à une station d'échange, il faut les transborder dans des cages ou paniers de réserve, dont les administrations de chemins de fer doivent tenir provision.

Les cages, paniers et autres emballages dans lesquels la volaille et d'autres animaux de petite taille sont transportés ne peuvent être superposés, dans le chargement, que si l'accès d'une quantité suffisante d'air frais n'en est pas empêché. Il est interdit de placer d'autres marchandises sur ces envois.

#### § 47.

##### **Païement des frais de transport. Remboursements. Genre de l'expédition.**

L'expéditeur d'animaux vivants de l'espèce chevaline, bovine, ovine, porcine et caprine, de lapins, de volaille vivante, ainsi que de chiens emballés, est libre de payer les frais de transport lors de la consignation ou de les faire percevoir du destinataire par la station de destination. Il est permis de grever de remboursement les envois de ce genre. En revanche, pour tous les autres animaux, notamment pour les animaux sauvages ou pour des ménageries entières, le paiement des frais de transport aura toujours lieu lors de la consignation et aucun remboursement ne devra être admis.

L'expédition des envois pour lesquels les frais de transport auront été payés lors de la consignation et qui ne seront pas grevés de remboursement aura lieu au moyen de bulletins de transport qui seront établis

par le chemin de fer; en revanche, les envois non affranchis ou grevés de remboursement ne seront expédiés qu'au moyen de lettres de voiture, et cela seulement par lettres de voiture *grande vitesse*, s'il s'agit d'animaux vivants *emballés*.

15 janvier  
1909.

Le paiement de la surtaxe, dans les cas prévus sous l'alinéa 6 du § 46, aura lieu, à la convenance des administrations de chemins de fer, soit à la gare au départ de laquelle le transport en grande vitesse devra remplacer le transport en petite vitesse, soit à la gare destinataire.

Ne font partie de la même expédition que les animaux adressés au départ d'une seule et même gare et par *un* expéditeur à *un* destinataire et à *une* gare de destination.

Pour les envois remis au transport affranchis et non grevés de remboursement, il sera, en cas d'accompagnement de l'envoi, délivré un bulletin de transport à l'expéditeur; ce bulletin sera retiré comme quittance par la gare destinataire lors de la livraison des animaux.

#### § 48.

#### **Consignation. Marque. Chargement et déchargement. Escorte.**

Les avis de transport pour animaux, les chiens exceptés, doivent, dans la règle, être donnés aux gares intermédiaires un jour à l'avance; aux gares principales, pour des pièces isolées et pour un seul wagon, au moins deux heures avant le départ du train respectif; s'il s'agit, par contre, de deux ou plusieurs wagons, également un jour à l'avance.

Les chevaux doivent être amenés en gare une heure et les autres animaux deux heures avant le départ du train.

15 janvier  
1909.

Les dimanches et jours de fête, il n'est pas reçu d'expéditions d'animaux. Cette disposition ne s'applique pas aux chevaux militaires, ni au bétail de boucherie de l'administration militaire.

Les chevaux et le gros bétail non accompagnés, ainsi que le menu bétail par expéditions partielles, accompagné ou non, doivent, par les soins de l'expéditeur, être munis d'adresses ou être marqués sur le manteau, de telle façon qu'il ne puisse pas se produire de confusion.

Le chargement, dans le même wagon, de gros et de menu bétail, ainsi que d'animaux d'espèces différentes, n'est en général permis que lorsque les animaux sont placés dans des compartiments séparés les uns des autres par des barrières ou des cloisons en planches ou en lattes. Le chargement, dans le même wagon, de moutons et de porcs avec des animaux de la race bovine n'est pas admis.

Les animaux de la race chevaline et de la race bovine doivent être attachés dans les wagons. Une exception à cette règle peut être faite lors du transport de veaux et de bêtes à cornes d'un an (dites *Jährlinge*) en troupeaux, ainsi que lors du transport d'animaux de pâturage qui n'ont jamais été attachés; l'exception, dans ce dernier cas, est toutefois liée à la condition que les transports soient accompagnés et qu'il y ait un conducteur (toucheur) au moins pour deux wagons. Les animaux attachés doivent tous être placés de façon à avoir la tête du même côté. Exceptionnellement, les taureaux peuvent être placés têtes croisées, c'est-à-dire tournées alternativement de l'un ou de l'autre côté.

Le gros bétail doit être chargé de telle manière qu'un homme puisse passer aisément entre deux pièces



de bétail d'un wagon complet, de la partie postérieure à l'extrémité de la tête des animaux. Le menu bétail doit avoir assez de place pour se coucher. Pour les moutons en troupeaux, une superficie de 22 décimètres carrés par tête est suffisante. En cas de doute, l'employé de service décide. Lorsqu'il n'est pas permis, à teneur de prescriptions sur la police des épizooties qui exigent le transport direct sans déchargement jusqu'à la station destinataire, de décharger les animaux à la station où ils doivent passer la nuit, on ne chargera dans un wagon, s'il s'agit de transports ne pouvant atteindre le même jour la station destinataire, qu'un nombre de bêtes restreint, de façon que celles-ci puissent alternativement se reposer, soit se coucher, et qu'il soit possible de les fourrager et abreuver dans le wagon.

15 janvier  
1909.

Le chargement et le déchargement des animaux dans les wagons du chemin de fer et hors de ceux-ci, incombent à l'expéditeur et au destinataire qui doivent se conformer, pour ces opérations, aux indications des employés de la gare. Tout mauvais traitement des animaux lors du chargement et du déchargement est sévèrement interdit; ces opérations doivent s'effectuer avec tous les soins et toute la circonspection possibles. L'expéditeur doit attacher lui-même les animaux ou les faire attacher à ses risques et périls, fournir le matériel pour cette opération et s'assurer lui-même qu'elle est bien faite.

Lorsque l'expéditeur ou le destinataire demande que le chargement et le déchargement des animaux aient lieu par le personnel de l'administration du chemin de fer et que celui-ci s'en charge, on appliquera les taxes prévues à cet effet. Les expéditeurs sont tenus d'attirer l'attention du personnel du chemin de fer sur les ani-

15 janvier 1909.   maux méchants (qui frappent des cornes ou mordent).  
Du reste, il n'existe pas d'obligation, pour les administrations de chemins de fer, d'opérer le chargement et le déchargement, et lorsqu'elles s'en chargent, elles ne sont responsables des dommages que pourraient subir les animaux lors du chargement et du déchargement que dans les limites fixées au § 50.

Les taxes mentionnées ci-dessus au 9<sup>me</sup> alinéa sont également perçues lorsque le déchargement doit être effectué par le personnel du chemin de fer pour cause d'absence du destinataire ou du conducteur.

Un conducteur (toucheur), chargé de surveiller, soigner et nourrir les animaux pendant la route, accompagne, dans la règle, toute expédition d'animaux; il prend place dans le wagon de transport, à moins que cela ne lui soit pas possible faute de place ou parce qu'il y aurait danger pour sa propre sécurité; s'il ne peut pas prendre place dans le wagon de transport, il lui sera désigné une place dans une voiture à voyageurs de III<sup>me</sup> classe, ou dans le fourgon, ou dans un wagon couvert à marchandises.

Lorsque le chemin de fer renonce à faire accompagner les transports par un conducteur (toucheur), ou si le conducteur (toucheur) ne satisfait pas à ses obligations, les agents du chemin de fer sont tenus de prendre eux-mêmes soin du transport. On peut faire suivre les frais qui en résulteront calculés conformément aux prescriptions du règlement et tarif pour la perception des frais accessoires.

L'accompagnement des étalons et des animaux méchants, spécialement des taureaux méchants, est obligatoire. Exceptionnellement, dans le trafic des chemins de fer à voie normale entre eux, il en sera fait abstrac-



tion, à la condition que l'expéditeur demande l'emploi d'un wagon spécial et paie la taxe supplémentaire prévue dans le tarif. S'il n'est pas possible aux conducteurs, soit faute de place, soit à cause du danger pour leur propre sécurité, de rester dans les wagons transportant des étalons et des animaux méchants, spécialement des taureaux méchants, ils jouissent des facilités prévues pour ce cas au 11<sup>me</sup> alinéa ci-dessus. Lorsque le conducteur d'un transport de ce genre, effectué sans le paiement de la taxe supplémentaire, c'est-à-dire sans wagon spécial, quitte le train avant l'arrivée à destination, ou si un taureau déclaré inoffensif et accepté sans escorte, est reconnu plus tard méchant, le chemin de fer est en droit d'ordonner le transbordement de ces animaux et de percevoir du destinataire de l'envoi, conformément au tarif, la taxe pour le déchargement et le chargement, ainsi que la taxe supplémentaire dès la station au départ de laquelle l'accompagnement n'a pas eu lieu. Le propriétaire des animaux répond d'ailleurs de toutes les suites qui résulteraient du non-accompagnement desdits animaux. 15 janvier 1909.

Si l'expédition se compose d'un ou de plusieurs wagons complets, un surveillant a droit, pour chaque wagon, au transport gratuit dans le sens de l'alinéa 11 ci-dessus. Si l'expédition ne forme pas un wagon complet, le surveillant a droit au transport à moitié prix de la taxe des voyageurs de III<sup>me</sup> classe; il en est de même s'il s'agit de transports de petit bétail (veaux, porcs, moutons, chèvres), mais seulement lorsque l'envoi se compose d'au moins cinq têtes.

Le fourrage nécessaire à l'entretien des animaux pendant le transport par chemin de fer, jusqu'à concurrence de 50 kg. par wagon, ainsi que le menu ba-

15 janvier 1909. gage des toucheurs sont transportés gratuitement dans les wagons à bestiaux.

Les toucheurs chargés du soin de nourrir les animaux, doivent veiller à ce que le fourrage reste à la portée de ceux-ci et ne soit pas gâté.

Il est défendu de stationner sur les plateformes des wagons de transport.

Les animaux doivent être déchargés et emmenés de la gare au plus tard une heure après leur arrivée à la station destinataire.

Si les animaux ne sont pas déchargés et emmenés dans ce délai, l'administration du chemin de fer les fera remiser et soigner aux risques et périls et aux frais du destinataire, à moins que les prescriptions douanières ou de police sanitaire ne s'y opposent.

A partir de 8 heures du soir, les animaux pourront être déchargés et remisés par l'administration du chemin de fer, quand même il ne se serait pas écoulé une heure dès l'arrivée du train.

Lorsque des prescriptions douanières ou de police sanitaire s'opposent à ce que les animaux soient déchargés et emmenés, il y a lieu, selon les ordres des autorités douanières ou de police, de les laisser dans les wagons ou bien de les décharger et, au besoin, de les fourrager et abreuver aux frais du destinataire.

Dans ce cas, on percevra les droits et frais prévus à cet effet.

Les animaux qui n'atteignent pas leur lieu de destination dans les 24 heures, doivent être fourragés et abreuvés au moins une fois à une station intermédiaire, et s'ils doivent passer la nuit en route à une station, y être déchargés. Exceptionnellement, les transports de moutons par troupeaux, en transit par la Suisse, devront

être déchargés, fourragés et abreuvés à l'une des stations frontières, soit à la station d'échange. Sont réservées les prescriptions concernant la police des épizooties à teneur desquelles il est interdit de procéder au déchargement des animaux avant l'arrivée à la station destinataire définitive.

15 janvier  
1909.

Les jeunes veaux (veaux de lait) consignés pour l'exportation et dont le transport de la station expéditrice à la station destinataire dure, d'après l'horaire, plus de dix heures doivent être nourris (abreuvés d'une façon substantielle) à la station frontière.

La volaille et les autres animaux de petite taille enfermés dans des cages, paniers ou autres emballages ne doivent pas rester privés d'eau et de nourriture pendant plus de 12 heures.

Il faut mentionner, sur les écritures du transport, la station dans laquelle les animaux ont été fourragés et abreuvés.

Lorsque le toucheur d'un envoi omet de décharger, de fourrager et d'abreuver les animaux ou qu'il n'y a point de toucheur, le personnel du chemin de fer procédera dans le sens des alinéas 18 à 23, pour le compte et aux risques du destinataire et percevra les droits et frais prévus par les tarifs respectifs.

Les voyageurs accompagnés de chiens doivent eux-mêmes les placer dans les niches des fourgons, à la gare de départ, opérer leur transbordement lors des changements de trains, et les reprendre immédiatement à la gare d'arrivée. A défaut de place suffisante dans les niches à chiens, par exemple à l'époque de la chasse, les chiens peuvent, exceptionnellement, être placés dans les fourgons à bagages ou dans des wagons à marchandises, à la condition d'être surveillés et tenus

15 janvier 1909. en laisse par leurs gardiens. Si ceux-ci refusent, ils ne peuvent exiger que le transport ait lieu par le même train. L'introduction des chiens dans les voitures à voyageurs n'est tolérée qu'à titre d'exception (voir § 23).

Les chiens qui n'appartiennent pas à des voyageurs du même train et qui ne sont pas renfermés dans des caisses ou autres emballages analogues, doivent être pourvus d'une laisse et d'une muselière.

Les administrations ne sont pas tenues de pourvoir à la garde des chiens qui ne sont pas immédiatement retirés à leur arrivée à la gare destinataire.

Les chiens qui accompagnent les bestiaux expédiés en wagons complets, sont transportés gratuitement. On n'acceptera toutefois qu'un chien par wagon complet.

#### § 49.

##### **Délai de livraison.**

Le délai de livraison est le même que le délai de transport pour les marchandises en petite ou en grande vitesse, suivant que les animaux ont été consignés à la taxe ordinaire ou avec paiement de la surtaxe pour la grande vitesse. Il commence à courir, moyennant que les animaux aient été annoncés au transport et amenés en gare en temps utile (§ 48, 1<sup>er</sup> et 2<sup>e</sup> alinéas), dès le départ du plus prochain train destiné, d'après l'horaire, au transport du bétail, et il est observé lorsque le transport arrive dans ce délai à la gare destinataire.

Les envois qui ne sont transportés en grande vitesse que sur une partie du parcours à effectuer, dans le sens du § 46, 6<sup>e</sup> alinéa, sont considérés comme étant transportés en petite vitesse sur le parcours total, à moins

que les délais de livraison, calculés séparément pour les parcours effectués en petite et en grande vitesse, ne soient plus avantageux pour l'expéditeur ou le destinataire. 15 janvier 1909.

§ 50.

**Responsabilité.**

La responsabilité des chemins de fer pour pertes, avaries et retards dans l'expédition des animaux acceptés au transport, est réglée en général de la même manière que pour les marchandises, en tant que les dispositions qui régissent la matière sont applicables au transport des animaux.

Les chemins de fer ne répondent cependant pas du dommage résultant pour les animaux des inconvénients inhérents à la nature même du transport. Ils n'accordent, en conséquence, aucune indemnité lorsque les pertes ou dommages proviennent de fuite, chute, coups de corne, ruades, morsures, asphyxie ou autre cause de ce genre, lors des chargements ou déchargements, ou pendant le trajet et le stationnement dans les gares.

De même, ils ne répondent pas du dommage que l'escorte a pour but d'éviter (voir § 48). Par là on comprend tous les risques qui ne proviennent pas d'une avarie au wagon de transport, imputable à l'administration, et notamment aussi ceux qui auraient pu être écartés par une surveillance, des soins et une alimentation convenables des animaux pendant le trajet.

Lorsque la responsabilité des administrations est engagée, celles-ci bonifient la valeur des animaux qui ont péri ou, s'il ne s'agit que d'un dommage, le montant de la dépréciation.

En cas de déclaration de l'intérêt à la livraison, on appliquera les mêmes règles que pour les transports

15 janvier 1909. de marchandises (§ 93). Lorsqu'il s'agira d'envois expédiés au moyen de bulletins de transport, la gare expéditrice mentionnera dans le bulletin la somme indiquée par l'expéditeur ainsi que la taxe supplémentaire perçue.

Si des animaux, remis au transport en port dû, doivent être vendus par l'entreprise de transport pour un motif quelconque et dont la faute ne lui incombe pas et si le produit de la vente ne couvre pas le prix du transport effectué et les autres frais, l'expéditeur doit bonifier à l'entreprise de transport le montant dont elle est à découvert.

## X.

### Transport des marchandises.

#### § 53.

##### Mode de transport.

Ce paragraphe reçoit la teneur suivante :

„Le transport des marchandises, en tant qu'il est permis, s'effectue comme il est dit ci-après :

a) *Grande vitesse*. Les expéditions en grande vitesse se font, dans la règle, par les trains de voyageurs ; elles ne peuvent avoir lieu par les trains de marchandises que si le délai de livraison, calculé comme il est dit au § 69, 1<sup>er</sup> alinéa, lettre a, est néanmoins observé. Toutefois, certains trains de voyageurs, spécialement désignés (trains-tramways, trains locaux, etc.), peuvent, avec le consentement de l'autorité de surveillance, être dispensés d'effectuer des transports en grande vitesse.

Sont considérées comme marchandises en grande vitesse :

1° toutes les marchandises consignées avec une lettre de voiture sur papier blanc avec une bande rouge, d'une largeur d'au moins 1 cm., au bord supérieur et au bord inférieur, au recto et au verso ;

15 janvier  
1909.

2° l'or et l'argent en lingots, le platine, les valeurs monnayées ou en papier, les papiers importants, les pierres précieuses, les perles fines, les bijoux et autres objets précieux (voir n° LIV du § 58, annexe V);

3° les objets d'art, tels que tableaux, statues, bronzes d'art, antiquités, dont la valeur déclarée dépasse 3000 francs par 100 kg. ou dont l'intérêt à la livraison est déclaré à plus de 3000 francs par 100 kg. (voir n° LV du § 58, annexe V).

Sont exclus du transport en grande vitesse:

I. tous les objets dont le conditionnement ne se prête pas à un chargement rapide ;

II. les objets mentionnés au § 58, annexe V, sous nos XXXVa et XXXIX, qui ne sont admis que conditionnellement au transport, ainsi que les objets énumérés dans ledit paragraphe sous nos VI, X, XIa, XII, XV, XVa, XVI à XXVI, XXVIa, XXVIII, XXXII à XXXIV, XLIV, XLIV b à XLVIII, L, LII et LIIIa, lorsque ces objets sont consignés comme colis isolés ; sont toutefois exceptés :

aa) les produits chimiques énumérés sous nos XIa, XV, XVI, XIX à XXIII inclus et L, en tant que les prescriptions contenues sous n° XXXV, au sujet de la quantité admise et de l'emballage, soit entre eux, soit avec d'autres marchandises, soient observées ;



15 janvier  
1909.

- bb)* l'alcool, l'esprit de vin et les autres spiritueux non dénommés, à la condition que ces articles soient remis au transport dans des fûts, des caisses ou dans d'autres emballages suffisants, à l'exclusion des bonbonnes et autres récipients quelconques en verre ;
  - cc)* l'acide carbonique liquide, dans des récipients et dans des capsules (sodor, sparklet), moyennant que la marchandise remplisse les conditions prescrites (voir § 58, annexe V, n° XLIV) ;
  - dd)* l'oxygène comprimé et l'hydrogène comprimé, dans des récipients, moyennant que la marchandise remplisse les conditions prescrites (voir § 58, annexe V, n° XLV) ;
  - ee)* le sulfate de cuivre et les mélanges de sulfate de cuivre avec la chaux, la soude et autres substances analogues (poudre pour bouillie bordelaise, etc.), moyennant que l'emballage soit conforme aux prescriptions en vigueur (voir § 58, annexe V, n° XXVI) ;
  - ff)* céruses et autres couleurs à base métallique, de consistance pâteuse, à la condition qu'elles soient solidement emballées dans des récipients en métal, soudés.
- b) Petite vitesse.* Les expéditions en petite vitesse se font, dans la règle, par trains de marchandises. Sont considérées comme marchandises en petite vitesse toutes celles qui ne sont pas mentionnées sous litt. *a* ci-dessus comme ressortissant à la grande vitesse.

Les expéditions s'effectueront dans l'ordre de leur acceptation au transport, à moins que le chemin de fer



ne puisse faire valoir un motif suffisant, fondé sur les nécessités du service de l'exploitation ou sur l'intérêt public. Toute contravention à cette disposition pourra donner lieu à une action en réparation du préjudice causé."

15 janvier  
1909.

## § 55.

### **Remise des marchandises à l'expédition.**

Ce paragraphe a été remplacé par le suivant:

„Les marchandises doivent pouvoir être remises à l'expédition au moins aux heures suivantes :

Du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre, de 7 heures du matin à 6 heures du soir pour la petite vitesse, et 7 heures du soir pour la grande vitesse.

Du 1<sup>er</sup> novembre au 31 mars, de 8 heures du matin à 5 heures du soir pour la petite vitesse, et 6 heures du soir pour la grande vitesse.

Les bureaux sont toutefois fermés 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> heure durant, dans le milieu de la journée.

Le samedi et la veille des jours de fêtes générales, les marchandises à grande et à petite vitesse peuvent être remises à l'expédition jusqu'à 5 heures du soir en été et en hiver. Si le besoin s'en fait sentir, les heures de remise peuvent être prolongées pour les marchandises à grande vitesse. Cette prolongation sera publiée par avis affichés dans les gares.

L'acceptation des marchandises au transport est interdite les dimanches et jours de fêtes générales ; sont exceptées les marchandises qui, par leur nature, sont exposées à une prompte détérioration et qui sont expédiées en grande vitesse. Ces marchandises peuvent être remises à l'expédition les dimanches et jours de fêtes générales aux heures que les administrations de

15 janvier 1909. chemins de fer auront spécialement indiquées par affiches. Les administrations de chemins de fer ne sont pas tenues de faire prendre ces expéditions avec leurs camions. Sont considérées comme fêtes générales les suivantes : Nouvel-an, Vendredi-saint, Ascension et Noël. La législation cantonale a le droit de fixer d'autres jours de fête (voir annexe XI) pendant lesquels l'acceptation des marchandises est interdite comme le dimanche; ces jours de fête ne peuvent cependant dépasser le nombre de huit par année, y compris les quatre jours de fêtes générales mentionnés spécialement ici."

§ 58.

**Expéditions soumises à des conditions spéciales.**

L'alinéa 2 est remplacé par le suivant :

„Sous réserve des dispositions sous nos XXXV et LVI de l'annexe V, ces objets ne seront acceptés au transport qu'autant qu'ils sont remis avec des lettres de voiture spéciales, ne comprenant aucune autre marchandise. Ils doivent être désignés dans la lettre de voiture sous la dénomination prévue à l'annexe V."

§ 59.

**Contenu de la lettre de voiture.**

Ce paragraphe reçoit la rédaction suivante :

„Toute expédition de marchandises doit être accompagnée d'une lettre de voiture conforme aux annexes VIa ou VIb et qui contiendra les mentions suivantes :

- a) Le lieu et la date où la lettre de voiture a été créée ;

- b) la désignation de la gare d'expédition et du chemin de fer expéditeur ;
- c) la désignation de la gare de destination, le nom et le domicile du destinataire, ainsi que la mention si la marchandise est expédiée gare restante. Lorsqu'il existe dans une même localité des gares appartenant à des administrations différentes ou qu'il existe des localités portant le même nom ou des noms peu différents, l'expéditeur est obligé de remplir dans la lettre de voiture la rubrique « Chemin de fer destinataire » ;
- d) la désignation de la nature de la marchandise, l'indication du poids ou, au besoin, les renseignements nécessaires pour l'évaluer (voir 11<sup>e</sup> alinéa) ; en outre, pour les marchandises par colis, le nombre, la description de l'emballage, les marques et numéros des colis et l'indication de la valeur pour les marchandises dont la taxe est calculée d'après la valeur ;
- e) la demande faite par l'expéditeur de l'application des tarifs spéciaux (tarifs exceptionnels) aux conditions autorisées aux §§ 69, 3<sup>e</sup> alinéa, litt. b, et 90 ;
- f) la déclaration, s'il y a lieu, de la somme représentant l'intérêt à la livraison (§§ 93 et 95) ;
- g) la mention si l'expédition doit être faite en grande ou en petite vitesse ;
- h) l'énumération détaillée des papiers requis par les douanes, octrois et autorités de police, et qui doivent accompagner la marchandise ;
- i) la mention de l'expédition en port payé, s'il y a lieu, soit que l'expéditeur ait soldé le montant réel

15 janvier  
1909.

15 janvier  
1909.

des frais de transport, soit qu'il ait fait un dépôt destiné à couvrir ces frais de transport (§ 67, alinéa 3);

*k)* le remboursement grevant la marchandise et les débours qui auraient été acceptés par le chemin de fer (§ 68);

*l)* la mention de la voie à suivre, avec indication des stations où doivent être faites les opérations de douane.

A défaut de cette mention, le chemin de fer doit choisir la voie qui lui paraît la plus avantageuse pour l'expéditeur.

Le chemin de fer n'est responsable des conséquences résultant de ce choix que s'il y a eu faute grave de sa part;

*m)* le nom ou la raison commerciale de l'expéditeur, constaté par sa signature, ainsi que l'indication de son adresse. La signature pourra être imprimée ou remplacée par le timbre de l'expéditeur.

Il est permis d'insérer dans la lettre de voiture, mais à titre de simple information et sans qu'il en résulte ni obligation ni responsabilité pour le chemin de fer, les mentions suivantes :

„Envoi de N. N.“

„Par ordre de N. N.“

„A la disposition de N. N.“

„Pour être réexpédié à N. N.“

„Assuré auprès de N. N.“

Ces mentions ne peuvent s'appliquer qu'à l'ensemble de l'expédition et doivent être insérées au bas du verso de la lettre de voiture. L'expéditeur peut à la même place faire imprimer la raison sociale de sa maison.

Il est interdit d'insérer dans la lettre de voiture d'autres déclarations, de remplacer cette lettre par d'autres pièces ou d'y ajouter d'autres documents que ceux autorisés par la loi sur les transports ou par le règlement de transport.

15 janvier  
1909.

Les lettres de voiture sont fournies par les administrations contre paiement du prix ; chaque bureau expéditeur de marchandises en tient à la disposition du public. Les lettres de voiture doivent être imprimées pour la petite vitesse sur papier blanc, pour la grande vitesse sur papier blanc avec une bande rouge, d'une largeur d'au moins 1 cm., au bord supérieur et au bord inférieur, au recto et au verso.

Si les lettres de voiture sont fournies par l'expéditeur, elles doivent, en ce qui concerne le format, la qualité et le poids du papier, répondre aux conditions fixées par les administrations de chemins de fer pour la confection de leurs propres lettres de voiture ; elles doivent, en outre, être munies du timbre de contrôle d'une administration de chemin de fer suisse, afin de certifier leur conformité aux prescriptions du présent règlement de transport. L'apposition du timbre de contrôle, sur les lettres de voiture qui ne sont pas imprimées pour le compte du chemin de fer, mais établies par les particuliers, a lieu par les soins d'un service central désigné par chaque administration, contre paiement de la taxe fixée par le tarif des frais accessoires ; elle peut être refusée si l'on ne présente pas en même temps au contrôle 100 lettres de voiture au moins. En ce qui concerne la qualité et le poids du papier des lettres de voiture, sont à observer les règles suivantes :

Papier sans pâte de bois lissée ;

Limite de rupture, au minimum 3000 m. ;

15 janvier  
1909.

Elasticité, au minimum 2,5 % ;  
Cendres, au maximum 10 % ;  
Poids par m<sup>2</sup>, au minimum 90 g. ;  
Résistance assez grande.

En outre, le papier des lettres de voiture doit porter le filigrane du fabricant. Les lettres de voiture livrées par une imprimerie particulière devront indiquer, en marge, le nom de l'imprimeur (ses initiales habituelles), ainsi que la date de l'impression.

La partie imprimée des lettres de voiture est rédigée dans les trois langues. Les indications à remplir par l'expéditeur doivent être écrites dans l'une des trois langues nationales.

Pour les envois à destination de localités où le chemin de fer ne passe pas, ou de stations qui ne sont pas ouvertes au service des marchandises, l'expéditeur doit désigner, dans la lettre de voiture, la gare à partir de laquelle le destinataire devra pourvoir au transport ultérieur.

Les articles diversement classés et comportant en conséquence des taxes différentes, doivent être inscrits séparément dans les lettres de voiture, à défaut de quoi l'envoi en bloc sera taxé au taux de la plus élevée des classes représentées ; les articles appartenant à la même classe doivent être inscrits à la suite les uns des autres. On ne doit comprendre, dans la même lettre de voiture, que des objets susceptibles, en raison de leur nature, de pouvoir être chargés sans inconvénient sur le même wagon.

Les articles dont le chargement et le déchargement incombent à l'expéditeur et au destinataire, doivent être portés sur des lettres de voiture à part, sans mélange d'autres marchandises.

15 janvier  
1909.

Sur les chemins de fer à voie normale, lorsqu'une expédition se compose de plusieurs wagons complets, il doit être établi une lettre de voiture pour chaque wagon complet, à moins toutefois qu'il ne s'agisse d'expéditions indivisibles, ne pouvant être chargées sur un seul wagon. Les chemins de fer à voie étroite ne peuvent exiger une seconde et éventuellement une troisième lettre de voiture que lorsqu'il est à prévoir que la quantité livrée ne pourra pas être chargée dans un ou éventuellement dans deux wagons pour voie normale.

Le poids d'une expédition doit être indiqué, dans la lettre de voiture, en kilogrammes pleins. Quant aux objets dont le transport s'effectue à raison d'un poids normal ou d'après des pesages d'épreuve, la lettre de voiture doit fournir les indications nécessaires pour l'évaluation du poids, par exemple :

Pour les expéditions de liquides — on mentionnera la contenance en litres ;  
pour tuiles, briques, etc., en terre cuite — le nombre de pièces au cent.

L'expéditeur qui veut revendiquer l'application de tarifs spéciaux (exceptionnels) subordonnés à une prolongation du délai de livraison ou à une restriction de la responsabilité (§ 69, 6<sup>me</sup> alinéa, litt. b, et § 90), doit inscrire dans la lettre de voiture, à la place réservée à cet effet, les mots „tarif spécial“ ou „tarif le plus réduit“. A défaut de cette mention, les tarifs généraux seront appliqués.

On ne peut demander qu'un envoi soit transporté en grande vitesse sur une partie du parcours et en petite vitesse sur une autre partie.

Les parties de la lettre de voiture encadrées de lignes grasses doivent être remplies par les chemins



15 janvier 1909. de fer, les autres par l'expéditeur. Lors de la remise au transport de marchandises dont le chargement incombe à l'expéditeur, celui-ci doit inscrire à la place prescrite le numéro et les marques de propriété du wagon.

Les lettres de voiture qui ne sont pas établies conformément aux prescriptions réglementaires sont refusées. Ne sont pas non plus acceptées les lettres de voiture contenant des ratures ou des surcharges que l'expéditeur n'aurait pas approuvées par une mention signée par lui.

Les lettres de voiture adressées au bureau d'expédition de la gare destinataire peuvent être refusées, à moins de dispositions contraires expressément stipulées dans le tarif.

Pour le trafic local, les dispositions réglementaires d'après lesquelles des marchandises peuvent être acceptées sans lettre de voiture, sont réservées.

### § 63.

#### **Emballage et désignation de la marchandise.**

A l'alinéa 2, il a été fait l'adjonction suivante :

„Lorsqu'un expéditeur a l'habitude d'expédier, à la même station, des marchandises de même nature nécessitant un emballage et que ces marchandises sont remises sans emballage ou avec un emballage présentant toujours les mêmes défauts, il peut, à la place de la déclaration spéciale à chaque expédition, se servir, une fois pour toutes, du formulaire de déclaration générale prévu à l'annexe VIII<sup>a</sup>. Dans ce cas, la lettre de voiture doit contenir, en sus de la reconnaissance prévue à la première phrase du présent alinéa, la mention de la déclaration générale remise à la station expéditrice.“



§ 67.

15 janvier  
1903.

**Païement des frais de transport.**

1° Au 1<sup>er</sup> alinéa il a été fait l'adjonction suivante:

„Il n'est fait exception à cette règle que dans le service avec les stations pour lesquelles il n'existe pas de tarifs directs. Dans ce cas l'affranchissement peut n'être fait que jusqu'à la station de transmission respective.“

2° Après l'alinéa 3, on a intercalé comme nouvel alinéa:

„La station expéditrice devra spécifier, dans le duplicata de la lettre de voiture ou dans le récépissé, les frais perçus en port payé inscrits par elle dans la lettre de voiture.“

3° L'alinéa 6 est remplacé par le suivant:

„La mention relative à l'affranchissement à apporter dans la lettre de voiture conformément au § 59, alinéa 1, litt. i, doit être conçue comme suit:

- a) Si l'expéditeur prend à sa charge les frais de transport, y compris les taxes supplémentaires pour déclaration d'intérêt à la livraison éventuellement à percevoir, ainsi que tous les frais accessoires qui, d'après le règlement et tarif, peuvent être mis en compte par la gare expéditrice, y compris, s'il y a lieu, la provision sur le remboursement: „*franco*“, ou „*payé*“, ou „*franco de port*“, ou „*port payé*“;
- b) s'il prend à sa charge les droits et frais de douane: „*franco de douane*“;
- c) s'il prend à sa charge les frais indiqués sous a et b: „*franco port et douane*“;
- d) s'il prend à sa charge les frais de toute nature: „*franco de tous frais*“.

15 janvier  
1909.

Si l'expéditeur ne veut pas prendre à sa charge certains frais accessoires, il doit le mentionner expressément dans la rubrique „Déclaration de port payé par l'expéditeur“ de la lettre de voiture, en les désignant clairement et exactement.

4° La première phrase de l'alinéa 9 nouveau doit être corrigée comme suit :

„Les demandes en restitution de taxes inexactement calculées doivent être adressées par l'ayant droit avant l'expiration du délai de prescription.“

5° A la fin il a été ajouté comme nouvel alinéa :

„La production du duplicata de la lettre de voiture ou du récépissé suffit pour introduire la réclamation prévue à l'alinéa 5 (nouveau), lorsque les frais de transport ont été liquidés au moment de la remise de la marchandise au transport.“

## § 69.

### Délais de livraison.

L'alinéa 3 a reçu la teneur suivante :

„Lorsque la marchandise passe d'un chemin de fer à un autre chemin de fer dont l'écartement des rails est différent, ou d'un chemin de fer à un bateau à vapeur ou vice-versa, il est accordé les délais supplémentaires suivants :

Grande vitesse, 12 heures,

Petite vitesse, 24 heures.

Pour les expéditions par colis isolés (grande et petite vitesse), ces délais supplémentaires ne peuvent être portés en compte qu'une fois pour la ligne entière de transport mentionnée dans la lettre de voiture, alors même que, pendant le transport, plusieurs transborde-

ments sur des lignes à écartement différent ou sur des bateaux à vapeur seraient nécessaires. 15 janvier 1909.

Pour les wagons complets, ces délais supplémentaires peuvent, par contre, être portés en compte pour *chaque transbordement* devenu nécessaire par suite de la différence d'écartement des rails des lignes à utiliser ou du transfert sur des bateaux.

En outre, le Conseil fédéral peut accorder des délais supplémentaires dans les cas suivants :

- a) aux époques de trafic extraordinaire ;
- b) pour les marchandises qui sont transportées à des prix exceptionnellement réduits.

Ces délais supplémentaires doivent être dûment publiés.“

#### § 74.

##### **Mode de procéder pour la livraison de la marchandise.**

1<sup>o</sup> L'alinéa 7 est remplacé par le suivant :

„Après paiement des ports dus, s'il y en a, ainsi que des frais et débours qui grèvent l'expédition, la marchandise est délivrée au destinataire, contre quittance et sur le vu de la lettre de voiture acquittée. On observera à cet égard les dispositions spéciales ci-après :

- a) Les marchandises doivent être enlevées, aux heures fixées au § 55 pour la remise à l'expédition, dans les 24 heures qui suivent l'envoi de la lettre d'avis au destinataire. Les envois adressés gare restante doivent être enlevés 24 heures après leur arrivée, de même que ceux dont les destinataires ont demandé, une fois pour toutes et par écrit, qu'il ne leur soit pas adressé d'avis par la gare. S'il arrive en même temps et pour le même destinataire un

15 janvier  
1909.

certain nombre de wagons complets, le délai d'enlèvement est de 48 heures. Pour la remise à la station de destination de ceux des wagons chargés dont le déchargement incombe au destinataire, qui sont destinés à être réexpédiés dans les mêmes conditions de chargement, ou dont le chargement a été complété, ou après avoir subi un déchargement partiel, ou après avoir été chargés d'autres marchandises en remplacement de la partie de l'envoi qui en aurait été déchargée, le délai exempt de l'indemnité de retard (§ 79, alinéa 4) est fixé à 24 heures. Le délai est compté :

- a) quand les wagons sont réexpédiés par le destinataire, dès l'envoi de la lettre d'avis, soit dès l'arrivée de l'expédition si le destinataire a demandé, une fois pour toutes et par écrit, qu'il ne lui soit pas adressé d'avis, ou si l'expédition est adressée gare restante ;
- β) dès l'arrivée des wagons, quand la réexpédition en est faite par l'expéditeur ;
- b) les dimanches et jours de fête (§ 55, alinéa 3) ne rentrent pas dans les comptes de délais."

2° L'alinéa 8 a été modifié comme suit :

„Les administrations de chemins de fer ne sont pas tenues d'aviser de l'arrivée de marchandises les dimanches et jours de fête (§ 55, alinéa 3) et elles ne peuvent pas les délivrer ces jours-là qui, par conséquent, ne sont pas comptés dans le calcul des délais d'avis et de livraison. Par exception, les marchandises qui, par leur nature, sont exposées à une prompte détérioration et qui sont expédiées en grande vitesse, peuvent être délivrées au destinataire ou enlevées par lui les dimanches et jours de fête générales, aux heures

que les administrations ont spécialement désignées par affiches. Ces expéditions ne seront avisées ces jours-là que lorsqu'elles seront arrivées avant midi à la station destinataire. Les administrations de chemins de fer ne sont pas tenues de rendre ces expéditions au domicile du destinataire les dimanches et jours de fête générales.“

15 janvier  
1909.

§ 79.

**Frais de magasinage et de location de wagons.**

1<sup>o</sup> Dans le titre, au 2<sup>me</sup> alinéa, 1<sup>re</sup> ligne ; au 4<sup>me</sup> alinéa, 6<sup>me</sup> ligne ; au 5<sup>me</sup> alinéa, 4<sup>me</sup> ligne ; au 6<sup>me</sup> alinéa, 5<sup>me</sup> ligne, les mots „location de wagons“ ont été remplacés par ceux de „*indemnité de retard*“.

2<sup>o</sup> Au 2<sup>me</sup> alinéa, on a retranché les mots „Dans ce cas“ au commencement de la seconde phrase.

3<sup>o</sup> Le texte du 4<sup>me</sup> alinéa est complété par l'adjonction suivante :

„Il en est de même lorsque des wagons complets — dont le déchargement incombe au destinataire — devant être réexpédiés dans les mêmes conditions de chargement au départ de la station destinataire, ne sont pas présentés à cette dernière pendant les heures de service et dans le délai fixé.“

§ 87.

**Restriction de la responsabilité en cas de déchets de poids.**

A la dernière ligne du 1<sup>er</sup> alinéa, il y a lieu d'ajouter après „mastic frais“ : „soies de porc, crins, sel.“

§ 91.

**Marchandise retrouvée.**

L'adjonction suivante a été faite à l'alinéa 1<sup>er</sup> :

„Il sera donné acte par écrit de cette réserve.“

15 janvier  
1909.

§ 93.

**Déclaration de l'intérêt à la livraison.**

Les alinéas 3 et 4 ont reçu la teneur suivante :

„La taxe supplémentaire, pour déclaration de l'intérêt à la livraison, est calculée par fraction indivisible de 10 francs et de 10 kilomètres et ne pourra pas dépasser 0 fr. 025 par 1000 fr. et par kilomètre, sur le montant réel de la somme déclarée ; elle est arrondie aux 5 centimes supérieurs. La taxe supplémentaire est calculée d'après les distances (kilomètres de tarif) qui servent pour chaque section à l'application du prix de transport et qui doivent être indiquées dans la lettre de voiture, en arrondissant les fractions aux 10 kilomètres supérieurs (voir le tableau de l'annexe I). Elle est assimilée aux autres frais de transport et, par conséquent, perçue de l'expéditeur si l'envoi est affranchi, et du destinataire si l'envoi est en port dû.

Le minimum de la perception est fixé à 0 fr. 50 pour le parcours total.“

§ 95.

**Montant de l'indemnité en cas de retard dans la livraison.**

Les mots „délai de transport“ ont été remplacés partout par les mots „délai de livraison“.

---

*Annexe III.*

1<sup>o</sup> Dans le texte de la lettre *a*, les numéros 17, 18 et 19 ont été modifiés comme suit :

„17<sup>o</sup> St-Gall, préfectures.“

„18<sup>o</sup> Grisons, bureau cantonal de police.“

„19<sup>o</sup> Argovie, préfectures.“

2° Le texte de la lettre *b* est remplacé par le suivant : 15 janvier 1909.

„*b*) Pour les transports de cadavres de l'étranger en Suisse et en transit par la Suisse, les autorités suisses suivantes :

1° Le directeur du bureau sanitaire fédéral ;

2° Les agents diplomatiques suisses à Paris, Rome, Vienne, Londres, St-Pétersbourg, Washington et Buenos-Ayres, le consulat général suisse à Rio de Janeiro et les consulats généraux, consulats et vice-consulats suisses en Autriche-Hongrie, Belgique, Danemark, Espagne, France et Algérie, Grande-Bretagne, Grèce, Italie, Norvège, Pays-Bas, Portugal, Roumanie, Russie et Suède.“

*Annexe IV.*

L'annexe IV a été remplacée par l'annexe IV reproduite ci-après.

*Annexe V.*

L'annexe V en vigueur jusqu'ici a été remplacée le 22 décembre 1908 par une nouvelle, publiée séparément.

*Annexes VI, VII et IX.*

Aux annexes VI, VII et IX on a substitué les annexes VI<sup>a</sup>, VI<sup>b</sup>, VII et IX reproduites ci-après.

*Annexes VIII<sup>a</sup> et XI.*

Les nouvelles annexes VIII<sup>a</sup> et XI suivantes ont été introduites.

15 janvier  
1909.

# **Prescriptions de police**

pour

## **le transport d'animaux vivants sur les chemins de fer et les bateaux à vapeur suisses.**

*Applicables à partir du 1<sup>er</sup> janvier 1906.*

(Approuvées par arrêté du Conseil fédéral du 28 novembre 1905.)

### **1. Trafic par chemins de fer.**

#### **§ 1<sup>er</sup>.**

#### **Stations et installations de chargement.**

1<sup>o</sup> Les stations doivent être pourvues d'installations qui permettent de charger directement les animaux dans tout wagon et de les décharger de même.

2<sup>o</sup> Les ponts de transbordement entre le quai et les wagons, ainsi que les ponts mobiles servant au chargement à ciel ouvert, doivent être d'une largeur suffisante et être confectionnés de façon à empêcher que les pieds des animaux ne glissent par dessus les bords latéraux; pour le chargement et le déchargement du menu bétail, les ponts seront munis des deux côtés de barrières afin d'empêcher les chutes de côté.

3<sup>o</sup> Les stations frontières ayant un grand trafic de bétail devront posséder des espaces clôturés (parcs), dans lesquels les animaux déchargés pourront être logés provisoirement en attendant la visite sanitaire.

4<sup>o</sup> Toutes les stations frontières et les stations importantes de l'intérieur seront munies des ustensiles et des installations nécessaires pour fourrager et abreuver les animaux. Ces stations seront notamment aussi pourvues, en quantité suffisante, d'une eau de bonne qualité.



§ 2.

15 janvier  
1909.

**Les wagons.**

1<sup>o</sup> Dans la règle, le transport des animaux vivants ne s'opère que dans des wagons couverts. Exceptionnellement, il est permis, en cas de pénurie de matériel, d'utiliser, pour des transports de courte distance, des wagons ouverts munis de bâches, à la condition que celles-ci soient fixées de manière à permettre une ventilation suffisante. L'utilisation de wagons ouverts n'est pas admissible pendant la saison d'hiver.

2<sup>o</sup> La largeur, mesurée à l'intérieur, des wagons employés au transport de chevaux et de gros bétail ne doit pas être inférieure à 2 mètres 45 centimètres. Lorsque des wagons d'une largeur intérieure moindre doivent être utilisés pour le transport sur les chemins de fer à voie étroite et sur les chemins de fer spéciaux, le chargement de chevaux et de gros bétail ne peut, dans la règle, s'opérer perpendiculairement à la voie, mais seulement parallèlement à celle-ci. Exception à cette règle ne peut être faite que pour les animaux de petite taille de la race bovine, à la condition que, malgré la largeur moindre des wagons, la place disponible soit suffisante pour que les animaux puissent être disposés perpendiculairement à la voie sans être exposés à subir d'avaries par suite de frottement pendant le transport.

3<sup>o</sup> Les wagons couverts utilisables pour transport d'animaux vivants doivent être munis, pour la ventilation, d'ouvertures suffisamment grandes, placées à peu de distance du toit du wagon et pouvant se fermer (vantaux). Lorsqu'en cas de pénurie de matériel on emploie exceptionnellement des wagons dont les appareils de ventilation sont insuffisants ou font entièrement défaut, il faut adapter aux portes de ces wagons des

15 janvier 1909. appareils permettant de les maintenir totalement ou partiellement ouvertes. Dans ce cas, les wagons seront pourvus, par les soins du chemin de fer, des treillages en lattes, cloisons en planches, etc., nécessaires.

Pour les transports de menu bétail, l'expéditeur est en outre autorisé, même s'il s'agit de wagons avec appareils de ventilation suffisants, à remplacer, à ses frais et sous sa responsabilité, les portes totalement ou partiellement ouvertes par des treillages en lattes, des cloisons en planches, etc.

4<sup>o</sup> Les wagons devront être munis d'anneaux en fer ou d'autres appareils servant à attacher les animaux.

### § 3.

#### Chargement.

1<sup>o</sup> Tout mauvais traitement des animaux lors du chargement et du déchargement est sévèrement interdit; ces opérations doivent s'effectuer avec tous les soins et toute la circonspection possibles.

2<sup>o</sup> Les animaux de la race chevaline et de la race bovine doivent être attachés dans les wagons. Une exception à cette règle peut être faite lors du transport de veaux et de bêtes à cornes d'un an (dites *Jæhrlinge*) en troupeaux, ainsi que lors du transport d'animaux de pâturage qui n'ont jamais été attachés; l'exception, dans ce dernier cas, est toutefois liée à la condition que les transports soient accompagnés et qu'il y ait un conducteur (toucheur) au moins pour deux wagons.

3<sup>o</sup> Les animaux attachés doivent tous être placés de façon à avoir la tête du même côté. Exceptionnellement, les taureaux peuvent être placés têtes croisées, c'est-à-dire tournées alternativement de l'un ou de l'autre côté.

4° Le chargement, dans le même wagon, de gros et de menu bétail, ainsi que d'animaux d'espèces différentes, n'est en général permis que lorsque les animaux sont placés dans des compartiments séparés les uns des autres par des barrières ou des cloisons en planches ou en lattes. Le chargement, dans le même wagon, de moutons et de porcs avec des animaux de la race bovine n'est pas admis.

15 janvier  
1909.

5° Le gros bétail doit être chargé de telle manière qu'un homme puisse passer aisément entre deux pièces de bétail d'un wagon complet, de la partie postérieure à l'extrémité de la tête des animaux. Le menu bétail doit avoir assez de place pour se coucher. Pour les moutons en troupeaux, une superficie de 22 décimètres carrés par tête est suffisante.

Lorsqu'il n'est pas permis, à teneur de prescriptions sur la police des épizooties qui exigent le transport direct sans déchargement jusqu'à la station destinataire, de décharger les animaux à la station où ils doivent passer la nuit, on ne chargera dans un wagon, s'il s'agit de transports ne pouvant atteindre le même jour la station destinataire, qu'un nombre de bêtes restreint, de façon que celles-ci puissent alternativement se reposer, soit se coucher, et qu'il soit possible de les fourrager et abreuver dans le wagon.

6° Il est interdit de placer des animaux dans des caisses se trouvant entre les essieux des wagons.

7° Lors du transport de gros bétail sur des distances assez grandes pendant la saison froide, le plancher du wagon doit être couvert d'une couche légère de sable. Les administrations de chemins de fer sont tenues de fournir le sable nécessaire sur la demande de l'expéditeur et contre remboursement des frais effectifs

15 janvier  
1909.

8<sup>o</sup> Les cages, paniers et autres emballages dans lesquels la volaille ou d'autres animaux de petite taille sont remis au transport doivent avoir les fonds compacts, être bien aérés et assez spacieux pour permettre aux animaux de se tenir debout et de se mouvoir suffisamment; l'espace doit aussi être assez grand pour qu'on puisse les faire boire et manger. Lorsque des envois de volaille pour lesquels il n'a pas été tenu compte de cette disposition arrivent à une station d'échange, il faut les transborder dans des cages ou paniers de réserve, dont les administrations de chemins de fer doivent tenir provision.

9<sup>o</sup> Les cages, paniers et autres emballages dans lesquels la volaille et d'autres animaux de petite taille sont transportés ne peuvent être superposés, dans le chargement, que si l'accès d'une quantité suffisante d'air frais n'en est pas empêché. Il est interdit de placer d'autres marchandises sur ces envois.

#### § 4.

##### **Garde et affouragement.**

1<sup>o</sup> Un conducteur (toucheur), chargé de surveiller, soigner et nourrir les animaux pendant la route, accompagne, dans la règle, toute expédition d'animaux; il prend place dans le wagon de transport, à moins que cela ne lui soit pas possible faute de place ou parce qu'il y aurait danger pour sa propre sécurité; s'il ne peut pas prendre place dans le wagon de transport, il lui sera désigné une place dans une voiture à voyageurs de III<sup>me</sup> classe, ou dans le fourgon ou dans un wagon couvert à marchandises.

Lorsque le chemin de fer renonce à faire accompagner les transports par un conducteur (toucheur), ou si le conducteur (toucheur) ne satisfait pas à ses obli-

gations, les agents du chemin de fer sont tenus de prendre eux-mêmes soin du transport. On peut faire suivre les frais qui en résulteront calculés conformément aux prescriptions du règlement et tarif pour la perception des frais accessoires.

15 janvier  
1909.

2° Les animaux qui n'atteignent pas leur station destinataire dans les 24 heures seront fourragés et abreuvés au moins une fois à une station intermédiaire, et, s'ils doivent pendant le transport passer la nuit dans une station, ils y seront déchargés. Exceptionnellement, les transports de moutons en troupeaux, en transit par la Suisse, devront être déchargés, fourragés et abreuvés à l'une des stations frontières, soit à la station d'échange. Sont réservées les prescriptions concernant la police des épizooties à teneur desquelles il est interdit de procéder au déchargement des animaux avant l'arrivée à la station destinataire définitive.

3° Les jeunes veaux (veaux de lait) consignés pour l'exportation et dont le transport de la station expéditrice à la station destinataire dure, d'après l'horaire, plus de 10 heures doivent être nourris (abreuvés d'une façon substantielle) à la station frontière.

4° La volaille et les autres animaux de petite taille enfermés dans des cages, paniers et autres emballages ne doivent pas rester privés d'eau et de nourriture pendant plus de 12 heures.

5° Il faut mentionner, sur les écritures du transport, la station dans laquelle les animaux ont été fourragés et abreuvés.

## § 5.

### **Transport des animaux vivants.**

1° Les chemins de fer désignent, pour chaque période d'horaire, les trains destinés à transporter des

15 janvier 1909. animaux vivants en grande et en petite vitesse. Si la liste de ces trains n'est pas publiée par les horaires-affiches ou par un autre affichage, on doit la tenir à disposition dans les stations. On veillera, en fixant les trains destinés à transporter des animaux vivants, à ce que les transports puissent s'effectuer sans subir d'arrêts prolongés aux stations de raccordement et à ce qu'il soit possible de faire depuis chaque station, une fois au moins par jour, le trajet réglementaire pour 24 heures sans passer la nuit en route. Il sera en outre tenu spécialement compte des besoins locaux en ce qui concerne les trains destinés au transport en petite vitesse.

2° La liste des trains destinés à transporter des animaux vivants doit être soumise à temps à l'autorité de surveillance, qui, lorsque les prescriptions sous chiffre 1<sup>er</sup> ci-dessus n'ont pas été observées ou ne l'ont été que d'une manière insuffisante, a le droit d'y faire apporter, d'elle-même ou sur des réclamations de tiers, les modifications et compléments nécessaires, après avoir entendu l'administration du chemin de fer.

3° Les manœuvres avec les wagons chargés d'animaux vivants doivent être restreintes le plus possible et être opérées avec la plus grande précaution. L'accouplement de ces wagons doit se faire sans choc.

## § 6.

### **Dispositions finales.**

1° Les prescriptions sur la police des épizooties, y compris les dispositions concernant le nettoyage et la désinfection du matériel de transport, des quais et des places de chargement, etc., demeurent réservées; les ordonnances spéciales font règle à cet égard.

2° Les administrations de chemins de fer sont tenues de faire surveiller strictement l'exécution des présentes

prescriptions de police, ainsi que des autres prescriptions édictées pour le transport des animaux vivants, et de donner des instructions à leur personnel pour qu'il refuse d'accepter au transport les expéditions dont les consignataires ne se conformeraient pas à ces prescriptions. Les administrations de chemins de fer puniront disciplinairement l'inobservation de ces prescriptions par leur personnel.

15 janvier  
1909.

3<sup>o</sup> Les présentes prescriptions de police remplacent et abrogent, à partir du 1<sup>er</sup> janvier 1906, celles du 12 mars 1888.

## **II. Trafic par bateaux à vapeur.**

### **§ 1<sup>er</sup>.**

#### **Portée des prescriptions.**

1<sup>o</sup> Les prescriptions suivantes sont obligatoires pour tous les transports d'animaux vivants qui sont effectués, par les entreprises de bateaux à vapeur suisses concessionnées, au moyen de bateaux à vapeur, à moteur ou de remorquage leur appartenant en propre ou loués. Sont réservées les dispositions de l'arrêté du Conseil fédéral du 3 mars 1903 concernant des prescriptions de police uniformes pour le transport des animaux sur le lac de Constance.

2<sup>o</sup> Le transport de chiens non emballés accompagnant des voyageurs n'est pas considéré comme transport d'animaux dans le sens des présentes prescriptions.

3<sup>o</sup> Pour les expéditions d'animaux vivants chargés dans des wagons de chemins de fer et transportés par bateaux-transbordeurs, il est fait application des prescriptions du chapitre 1<sup>er</sup>, concernant le trafic par chemin de fer.



15 janvier  
1909.

§ 2.

**Installations de chargement.**

Pour le chargement des animaux sur les bateaux et pour leur déchargement, on ne se servira que de ponts de communication pourvus de barrières des deux côtés et confectionnés de façon à empêcher que les pieds des animaux ne glissent par dessus les bords latéraux.

§ 3.

**Chargement.**

1<sup>o</sup> Tout mauvais traitement des animaux lors du chargement et du déchargement est sévèrement interdit; ces opérations doivent s'effectuer avec tous les soins et toute la circonspection possibles.

2<sup>o</sup> Le chargement des animaux méchants sur des bateaux qui servent en même temps au transport des voyageurs est défendu. Les conducteurs (toucheurs) sont tenus d'attirer l'attention du personnel du bateau sur le mauvais caractère de ces animaux.

3<sup>o</sup> Les animaux doivent être attachés au moyen de chaînes ou de cordes solides. Une exception ne peut être faite que pour le transport de menu bétail en caisses ou emballages analogues et pour le transport de menu bétail en troupeaux.

4<sup>o</sup> Pendant la saison d'hiver, les expéditeurs sont tenus de préserver du froid et de l'humidité, au moyen de couvertures, les animaux devant être transportés sur le pont. Le menu bétail peut aussi être placé dans des caisses ou derrière des cloisons abritantes.

5<sup>o</sup> Les animaux seront chargés et attachés par l'expéditeur et déchargés par le destinataire ou, s'il s'agit de transports accompagnés, par le conducteur (toucheur),

avec l'assistance du personnel du bateau. L'expéditeur doit fournir lui-même le matériel nécessaire pour attacher les animaux, ainsi que les couvertures, caisses et cloisons mentionnées sous chiffre 4. Le transport, à l'aller, de ces couvertures, caisses et cloisons a lieu gratuitement, s'il ne s'agit pas d'expéditions pour lesquelles le prix de transport est calculé d'après le poids. Le transport en retour s'effectue dans tous les cas sans paiement de taxe.

15 janvier  
1909.

6° Le chargement, sur le même bateau, de gros et de menu bétail, ainsi que d'animaux d'espèces différentes, n'est en général permis que lorsque des compartiments séparés sont établis au moyen de barrières, de cloisons en planches, en lattes, etc. Le transport, par le même bateau, de moutons et de porcs avec des animaux de la race bovine n'est admis que lorsqu'ils peuvent être séparés suffisamment les uns des autres.

7° Les cages, paniers et autres emballages dans lesquels la volaille ou d'autres animaux de petite taille sont remis au transport doivent avoir les fonds compacts, être bien aérés et assez spacieux pour permettre aux animaux de se tenir debout et de se mouvoir suffisamment; l'espace doit aussi être assez grand pour qu'on puisse les faire boire et manger. La volaille et les autres animaux de petite taille expédiés dans des cages, etc., doivent spécialement être préservés du froid et de l'humidité.

8° Les cages, paniers et autres emballages dans lesquels la volaille et d'autres animaux de petite taille sont transportés ne peuvent être superposés, dans le chargement, que si l'accès d'une quantité suffisante d'air frais n'en est pas empêché. Il est interdit de placer d'autres marchandises sur ces envois.

15 janvier  
1909.

§ 4.

**Garde et affouragement.**

1<sup>o</sup> Un conducteur (toucheur), chargé de surveiller, soigner et nourrir les animaux pendant la route, accompagne, dans la règle, toute expédition d'animaux. Lorsque l'administration renonce à faire accompagner les transports par un conducteur (toucheur), ou si le conducteur (toucheur) ne satisfait pas à ses obligations, les agents de l'entreprise de bateaux à vapeur sont tenus de prendre eux-mêmes soin du transport. On peut faire suivre les frais qui en résulteront calculés conformément aux prescriptions du règlement et tarif pour la perception des frais accessoires.

2<sup>o</sup> Les animaux qui n'atteignent pas leur station de destination dans les 24 heures seront fourragés et abreuvés au moins une fois, et, s'ils doivent pendant le transport passer la nuit dans une station, ils y seront déchargés.

3<sup>o</sup> La volaille et les autres animaux de petite taille enfermés dans des cages, paniers et autres emballages ne doivent pas rester privés d'eau et de nourriture pendant plus de 12 heures.

4<sup>o</sup> Il faut mentionner, sur les écritures du transport, la station dans laquelle les animaux ont été fourragés et abreuvés. Si ces opérations se font sur le bateau, on en indiquera l'heure sur les écritures.

§ 5.

**Transport des animaux vivants.**

1<sup>o</sup> Les administrations de bateaux à vapeur désignent pour chaque période d'horaire, soit sur les horaires-affiches soit par un autre affichage dans les stations, les courses de bateaux destinées à transporter des animaux vivants en grande et en petite vitesse. On veillera, en élaborant les horaires, à ce que les

transports puissent s'effectuer sans subir d'arrêts prolongés aux stations de raccordement et à ce qu'il soit possible de faire depuis chaque station, une fois au moins par jour, le trajet réglementaire pour 24 heures sans passer la nuit en route. Il sera en outre tenu spécialement compte des besoins locaux en ce qui concerne les courses destinées au transport en petite vitesse.

15 janvier  
1909.

2° La liste des courses de bateaux destinées à transporter des animaux vivants doit être soumise à temps à l'autorité de surveillance, qui, lorsque les prescriptions sous chiffre 1<sup>er</sup> ci-dessus n'ont pas été observées ou ne l'ont été que d'une manière insuffisante, a le droit d'y faire apporter, d'elle même ou sur des réclamations de tiers, les modifications et compléments nécessaires, après avoir entendu l'administration des bateaux à vapeur.

#### § 6.

#### **Dispositions finales.**

1° Les prescriptions sur la police des épizooties, y compris les dispositions concernant le nettoyage et la désinfection du matériel de transport, des ponts de communication, des débarcadères et des quais d'embarquement, etc., demeurent réservées; les ordonnances spéciales font règle à cet égard.

2° Les administrations de bateaux à vapeur sont tenues de faire surveiller strictement l'exécution des présentes prescriptions de police, ainsi que des autres prescriptions édictées pour le transport des animaux vivants, et de donner des instructions à leur personnel pour qu'il refuse d'accepter au transport les expéditions dont les consignataires ne se conformeraient pas à ces prescriptions. Les administrations de bateaux à vapeur puniront disciplinairement l'inobservation de ces prescriptions par leur personnel.

3° Les présentes prescriptions de police entreront en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 1906.

15 janvier  
1909.

Chemins de fer suisses.

**Récépissé**

de l'expédition  $\frac{\text{grande}}{\text{petite}}$  vitesse du ..... 190.....  
de ..... à .....

Marques et numéro	Nombre	Nature de l'emballage	Désignation de la marchandise	Poids kg.

Expéditeur .....

Destinataire .....

Remboursement .....

Port payé ou port dû .....

Défauts de l'emballage .....

Délivré

à ....., le ..... 190.....

(Timbre de la gare.)

*Pour la gare expéditrice:*

*Observation.* Ce récépissé doit être produit en cas de disposition ultérieure de la marchandise (§ 70 du règlement de transport), de même qu'en cas d'inscription ultérieure ou d'augmentation du remboursement (§ 70, 12<sup>me</sup> alinéa, du règlement de transport).

Il ne peut être établi de récépissé lorsqu'un duplicata de la lettre de voiture a été délivré.

La gare expéditrice devra spécifier ci-contre les frais perçus en port payé inscrits par elle dans la lettre de voiture.



15 janvier  
1909.

Chemins de fer suisses.

**Déclaration générale**  
relative  
à l'emballage défectueux de la marchandise.

Le bureau de marchandises du chemin de fer .....  
..... à .....  
sur ma (notre) demande, accepte au transport toutes les  
marchandises ci-après désignées, qui à partir de ce jour  
lui seront remises par moi (nous) dans ce but, savoir :

Je (nous) reconnais(sons) formellement, par la présente,  
que ces marchandises ont été remises au transport sans  
emballage \*  
avec un emballage défectueux, notamment \*

en tant qu'il aura été fait mention de cette déclaration  
générale dans la lettre de voiture respective.

..... le ..... 190.....

*Signature de l'expéditeur :*

.....  
\* On rayera, selon le conditionnement de la marchandise, les  
mots „sans emballage“ ou „avec un emballage défectueux, no-  
tamment“.



Chemins de fer suisses.

15 janvier  
1909.

## Disposition ultérieure.

....., le ..... 19.....

La gare de ..... du chemin de fer  
de ..... est priée, en ce qui concerne  
l'expédition ci-après spécifiée, remise au transport avec  
la lettre de voiture du ..... 19..... à  
l'adresse de M.....  
à .....

Marques et numéro	Nombre	Nature de l'emballage	Désignation de la marchandise	Poids en kg.

1° de la retourner à la station de départ à M..... ;  
2° de la retenir en cours de route et de la livrer à  
M..... à la station de ..... du chemin  
de fer de .....

3° de la livrer à M..... à .....  
gare du chemin de fer de .....

4° de la livrer seulement contre paiement du montant  
du remboursement, soit

..... (en toutes lettres);

5° de ne pas la livrer contre paiement du rembourse-  
ment indiqué dans la lettre de voiture, mais d'un rem-  
boursement de ..... (en toutes lettres);

6° de la livrer sans recouvrer le montant du rem-  
boursement;

7° de la livrer franco.

*Signature :*

*Observation.* On rayera la disposition qui ne convient pas à  
chaque cas particulier.

15 janvier  
1909.

## Liste des fêtes cantonales

**qui, en vertu des §§ 55 et 74 du règlement de transport, sont assimilées aux dimanches pour l'acceptation et la livraison des marchandises et pour le service des marchandises dans les gares.**

---

Zurich :	Lundi de Pâques, lundi de Pentecôte, St-Etienne (26 décembre).
Berne :	Pas d'autres fêtes.
Lucerne :	Epiphanie (6 janvier), Fête-Dieu, Assomption (15 août), Toussaint (1 <sup>er</sup> novembre).
Uri :	St-Joseph (19 mars), Fête-Dieu, Assomption (15 août), Toussaint (1 <sup>er</sup> novembre).
Schwyz :	Epiphanie (6 janvier), Fête-Dieu, Assomption (15 août), Toussaint (1 <sup>er</sup> novembre).
Unterwald-le-Haut :	Epiphanie (6 janvier), Fête-Dieu, Assomption (15 août), Toussaint (1 <sup>er</sup> novembre).
Unterwald-le-Bas :	Epiphanie (6 janvier), Fête-Dieu, Assomption (15 août), Toussaint (1 <sup>er</sup> novembre).
Glaris :	Fête commémorative de la bataille de Næfels (premier jeudi d'avril), lundi de Pâques, lundi de Pentecôte, St-Etienne (26 décembre).

- Zoug : Fête-Dieu; Assomption (15 août), 15 janvier  
Toussaint (1<sup>er</sup> novembre), Imma- 1909.  
culée Conception (8 décembre).
- Fribourg : Epiphanie (6 janvier), Fête-Dieu,  
Assomption (15 août), Toussaint  
(1<sup>er</sup> novembre). Ces fêtes ne con-  
cernent pas les gares de Murten  
(Morat), Galmiz (Charmey) et  
Kerzers (Chiètres).
- Soleure : Purification (2 février), Fête-Dieu,  
Assomption (15 août), Toussaint  
(1<sup>er</sup> novembre).
- Bâle-Ville : Lundi de Pâques, lundi de Pente-  
côte, St-Etienne (26 décembre),  
ce dernier seulement s'il ne tombe  
pas sur un mardi ou un samedi.
- Bâle-Campagne : Purification (2 février), Fête-Dieu,  
Assomption (15 août), Toussaint  
(1<sup>er</sup> novembre), valables seule-  
ment pour les stations d'Aesch,  
Ettingen, Oberwil et Therwil;  
pour les autres stations : pas d'autres  
fêtes.
- Schaffhouse : Lundi de Pâques, lundi de Pente-  
côte, St-Etienne (26 décembre), ce  
dernier seulement s'il ne tombe  
pas sur un mardi ou un samedi.
- Appenzell-Rh. Ext. : Lundi de Pâques, lundi de Pente-  
côte, St-Etienne (26 décembre), ce  
dernier seulement dans le cas où  
il n'en résulte pas *trois* jours de  
fête consécutifs.

- 15 janvier 1909. Appenzell Rh. Int: Lundi de Pâques, lundi de Pentecôte, Fête-Dieu, Assomption (15 août).
- St-Gall: Lundi de Pâques, lundi de Pentecôte, St-Etienne (26 décembre), ce dernier seulement dans le cas où il n'en résulte pas *trois* jours de fête consécutifs.
- Grisons: Lundi de Pâques, lundi de Pentecôte, St-Etienne (26 décembre), ce dernier seulement dans le cas où il n'en résulte pas *trois* jours de fête consécutifs.
- Argovie: Purification (2 février), Fête-Dieu, Assomption (15 août), Toussaint (1<sup>er</sup> novembre), valables seulement pour les stations:  
Augst, Baden, Baden-Oberstadt, Benzenschwil, Berikon-Widen, Boswil-Bünzen, Bremgarten, Bremgarten-Obertor, Dätwil, Dœttingen-Klingnau, Dottikon-Dintikon, Eiken, Etzgen, Felsenau, Frick, Hornussen, Killwangen, Koblenz, Laufenbourg, Leibstadt, Mägenwil, Mellingen, Mœhlin, Mühlau, Mumpf, Muri, Oberrüti, Rekingen, Rudolfstetten, Rümikon - Mellikon, Schwaderloch, Siggenthal-Würenlingen, Sins, Stein-Sæckingen, Turgi, Wettingen, Wohlen-Villmergen, Würenlos, Zurzach.

Argovie :	Toussaint (1 <sup>er</sup> novembre), valable pour la station de Rheinfelden; pour les autres stations : pas d'autres fêtes.	15 janvier 1909.
Thurgovie :	Lundi de Pâques, lundi de Pente- côte, St-Etienne (26 décembre), ce dernier seulement dans le cas où il n'en résulte pas <i>trois</i> jours de fête consécutifs.	
Tessin :	Epiphanie (6 janvier), Fête-Dieu, Assomption (15 août), Toussaint (1 <sup>er</sup> novembre).	
Vaud :	Pas d'autres fêtes.	
Valais :	Fête-Dieu, Assomption (15 août), St-Maurice (22 septembre), Tous- saint (1 <sup>er</sup> novembre).	
Neuchâtel :	1 <sup>er</sup> mars.	
Genève :	Lundi de Pâques.	

---

22 janvier  
1909.

# Règlement pour l'exécution de l'arrêté fédéral concernant l'encouragement de l'enseignement commercial.

Le Conseil fédéral suisse,

En exécution de l'arrêté fédéral du 15 avril 1891 concernant l'encouragement de l'enseignement commercial\*;

Sur la proposition de son Département du commerce,

*arrête :*

**Article premier.** La Confédération accorde des subventions aux établissements d'enseignement commercial (écoles de commerce, écoles de hautes études commerciales, cours commerciaux complémentaires) et aux institutions ayant pour but de développer la formation professionnelle des jeunes commerçants (examens d'apprentis, achats d'ouvrages de littérature commerciale pour bibliothèques, publication d'ouvrages et de revues d'enseignement commercial, conférences, travaux de concours, sociétés, bourses, etc.)

## 1. Conditions à observer pour l'obtention de subventions fédérales.

**Art. 2.** Les demandes de subventions doivent être adressées chaque année au Département fédéral du com-

---

\* Voir *Recueil officiel*, nouvelle série, tome XII, page 135.

merce par l'entremise des gouvernements cantonaux, qui les examinent au préalable et les accompagnent de leur préavis. 22 janvier 1909.

Les demandes de subventions provenant des écoles des sections de la société suisse des commerçants peuvent être adressées par l'entremise du comité central de cette société en même temps que le budget détaillé des autres institutions d'enseignement commercial placées sous le contrôle de ce comité.

Les demandes de subventions doivent être présentées avant le 15 août en vue de l'établissement du budget de la Confédération.

**Art. 3.** Toute demande formulée pour *la première fois* par un établissement d'enseignement commercial doit contenir les renseignements suivants:

a) Quant à *l'organisation* et à *l'exploitation*:

- 1° la dénomination exacte de l'institution, l'indication du lieu où elle a son siège, l'époque de sa fondation, le nom de son propriétaire;
- 2° le but poursuivi, la description des locaux, de l'organisation de l'autorité de surveillance et des installations affectées à l'enseignement ou au service; des indications sur le corps enseignant et le personnel d'administration;
- 3° des données sur la durée effective de l'enseignement annuel et sa répartition; les programmes d'études et les horaires; la fréquentation de chaque division ou de chaque classe et la fréquentation totale; les conditions d'admission des élèves.

b) Quant aux *conditions financières*:

Les comptes complets du dernier exercice, s'il y a lieu; le budget motivé et détaillé de l'année pour laquelle la subvention est demandée.



22 janvier  
1909.

Ces documents doivent spécifier exactement sur le formulaire destiné à cet usage :

- 1° les subventions en espèces et autres prestations du canton, des communes, corporations et particuliers ;
- 2° le chiffre actuel des fonds appartenant à l'institution et les intérêts de ces fonds ;
- 3° le montant des écolages perçus, leurs catégories, s'il y a lieu ; le produit total des inscriptions et des écolages ;
- 4° le montant de la subvention fédérale ;
- 5° les dépenses pour honoraires du directeur et du corps enseignant ; traitements du personnel administratif ; achats de matériel scolaire, matières premières, ustensiles, collections et ouvrages pour bibliothèque ; frais de location,\* d'entretien, de chauffage et éclairage ; frais de bureau ; moyens généraux d'instruction, etc.

En outre seront joints à la demande tous les imprimés relatifs à l'institution, tels que lois, décrets, ordonnances, règlements, programmes, horaires des leçons, statuts, rapports annuels, catalogues, etc.

**Art. 4.** Toute demande formulée par une institution déjà subventionnée par la Confédération doit contenir :

- a) un rapport statistique sur la marche et les résultats des cours pendant l'exercice scolaire écoulé, rapport qui contiendra des indications sur le nombre, le genre, la durée et la fréquentation des cours, le montant et le produit des inscriptions et des écolages, les honoraires alloués au corps enseignant,

---

\* Voir l'arrêté du Conseil fédéral du 2 décembre 1901.

etc.; peuvent en être dispensées les institutions à  
même de présenter des rapports annuels imprimés; 22 janvier  
1909.

b) un budget établi conformément aux prescriptions  
de l'article 3, lettre b.

**Art. 5.** Les comptes annuels des institutions subventionnées par la Confédération sont établis selon les prescriptions de l'article 3, lettre b; ils doivent être, à la fin de chaque exercice et dans le plus bref délai, — au plus tard jusqu'au 31 janvier, — adressés au Département fédéral du commerce, par l'entremise des gouvernements cantonaux, qui les examinent au préalable en se fondant sur les pièces justificatives présentées. Ces pièces ne seront envoyées au Département fédéral qu'à sa demande spéciale. Le gouvernement cantonal répond de l'exactitude des comptes.

Les comptes annuels des écoles des sections de la société suisse des commerçants peuvent être adressés au Département fédéral du commerce par le comité central de cette société, qui les examine au préalable en se fondant sur les pièces justificatives présentées et qui répond de leur exactitude.

**Art. 6.** Les demandes de subventions fédérales en faveur de *cours spéciaux* de l'enseignement commercial doivent contenir des renseignements sur les organisateurs, le but, l'organisation, le programme et l'époque des cours; ces demandes devront en outre être accompagnées d'un budget détaillé.

Il sera présenté un compte de frais et un rapport sur la marche, la fréquentation et les résultats des cours. Les comptes seront présentés avec toutes les pièces justificatives, à moins que le gouvernement cantonal ne se porte garant de leur exactitude.

22 janvier  
1909.

**Art. 7.** Les établissements d'instruction commerciale subventionnés par la Confédération doivent appartenir à l'enseignement complémentaire, secondaire ou supérieur.

**Art. 8.** Des examens ou des répétitions de sortie doivent être institués et des diplômes ou certificats seront délivrés aux élèves ayant accompli avec succès le cycle des études.

Le Département fédéral du commerce se réserve le droit de délivrer des diplômes aux élèves qui ont terminé avec succès leurs études dans les institutions d'enseignement commercial satisfaisant à un minimum de conditions fixées par règlement spécial.

**Art. 9.** Dans l'intérêt d'un enseignement aussi fructueux que possible, le nombre des élèves d'une classe d'une école de commerce subventionnée par la Confédération ne doit pas dans la règle être supérieur à 24, au moins dans les classes où s'enseignent les branches commerciales et les langues.

**Art. 10.** Les établissements, cours et autres institutions subventionnés par la Confédération doivent être facilement accessibles à chacun. Dans la règle, il ne pourra pas être accordé de privilège aux ressortissants de la localité ou du canton, vis-à-vis des autres citoyens suisses, en ce qui concerne l'écolage et les droits d'inscription.

Les sociétés subventionnées par la Confédération sont tenues d'admettre à leurs cours les personnes qui, sans être membres de ces sociétés, désirent se perfectionner dans l'enseignement commercial.

Elles doivent admettre à leurs cours et examens, aux mêmes conditions que les élèves du sexe masculin, les élèves du sexe féminin, à moins qu'il n'existe dans la localité une organisation suffisante pour ces dernières.

Elles doivent faciliter aux personnes peu fortunées la fréquentation des cours, en diminuant ou en supprimant entièrement les écolages en leur faveur.

22 janvier  
1909.

**Art. 11.** Les institutions d'enseignement commercial doivent soumettre à l'approbation du Département fédéral du commerce leurs règlements d'organisation et leurs programmes d'études et d'examens.

**Art. 12.** Dans le cas de dissolution des institutions subventionnées, les acquisitions faites à l'aide des subventions fédérales seront affectées à des œuvres d'utilité publique.

## **II. Mode de calcul des subventions fédérales.\***

**Art. 13.** Les subventions fédérales peuvent s'élever, suivant les cas, jusqu'à la moitié des sommes allouées annuellement par les cantons, communes, corporations et particuliers. Les intérêts des fonds appartenant à l'institution peuvent être compris dans ces sommes.

Le Département est en droit d'apprécier s'il convient d'accorder des subsides plus considérables aux écoles des sociétés.

Les subventions fédérales ne peuvent pas avoir pour conséquence de diminuer les prestations des cantons, communes, corporations et particuliers.

Il ne peut être alloué de subventions fédérales que si les sommes accordées par les autorités cantonales et communales, par les sociétés, par les particuliers, ou provenant des écolages, ne suffisent pas à couvrir les dépenses affectées à l'enseignement.

---

\* Voir aussi l'arrêté du Conseil fédéral du 2 décembre 1901 (*R. o., n. s., XVIII, 811*).

22 janvier  
1909.

**Art. 14.** Les écoles et cours subventionnés par la Confédération sont autorisés à porter en compte, pour le calcul des subventions fédérales, les dépenses indiquées à l'article 3.\*

### III. Bourses.

**Art. 15.** Les demandes de bourses doivent être adressées, avec motifs à l'appui, au Département fédéral du commerce par l'intermédiaire du gouvernement cantonal.

Elles doivent être accompagnées :

- a) de certificats scolaires constatant que le requérant a acquis les connaissances préliminaires et possède les aptitudes et qualités qui justifient d'une manière générale l'allocation d'une bourse ;
- b) d'une pièce officielle indiquant les conditions de fortune et de famille du postulant ou de ses parents ;
- c) d'une pièce établissant que le requérant est déjà au bénéfice d'une bourse accordée d'autre part (canton, commune, corporations, fondations, etc.)

**Art. 16.** Les bourses fédérales sont accordées :

- a) aux élèves pauvres des classes supérieures des établissements d'instruction commerciale subventionnés par la Confédération qui se distinguent sous le rapport des capacités et du travail ; ces élèves doivent avoir atteint l'âge de 15 ans révolus ;

---

\* Voir aussi l'arrêté du Conseil fédéral du 2 décembre 1901 (*R. o., n. s., XVIII. 811*).

b) aux élèves pauvres des établissements d'instruction commerciale subventionnés par la Confédération ayant obtenu le diplôme de sortie d'une école de commerce ou ayant subi avec succès les examens d'apprentis de commerce, pour favoriser leur placement à l'étranger; ces élèves doivent avoir atteint l'âge de 18 ans révolus;

22 janvier  
1909.

c) aux étudiants qui fréquentent des écoles de hautes études commerciales. Le Département est autorisé à désigner, après que les programmes lui en ont été soumis, les écoles parmi lesquelles les boursiers choisiront celle qu'ils veulent fréquenter. Au point de vue de leur instruction préparatoire, les requérants doivent justifier d'études leur donnant droit à l'entrée à l'université ou à l'Ecole polytechnique fédérale. Le boursier s'engage à présenter au Département, à la fin de chaque semestre, un rapport, appuyé si possible de certificats, sur les études accomplies.

Le subside fédéral ne continuera à être servi que si les renseignements sur le boursier sont satisfaisants;

d) aux membres du corps enseignant des institutions d'enseignement commercial, comme bourses de voyage ou pour suivre des cours complémentaires. Ces demandes doivent être accompagnées du certificat mentionné à l'article 15, lettre c.

Les titulaires s'engagent à présenter un rapport sur les cours suivis ou sur leur voyage.

**Art. 17.** Nul ne peut prétendre à une bourse fédérale s'il n'est déjà au bénéfice d'une bourse accordée d'autre part.

22 janvier 1909. La bourse fédérale peut s'élever jusqu'au montant total de ce subside.

#### IV. Mode de paiement.

**Art. 18.** Le Département fédéral du commerce est autorisé, sous réserve de la décision du Conseil fédéral en cas de recours, à répondre de son propre chef et dans les limites du budget aux demandes mentionnées aux articles 2, 3, 4, 6 et 10.

**Art. 19.** La fixation et le paiement des subventions fédérales aux institutions d'enseignement commercial ont lieu après examen des comptes annuels de ces institutions conformément à l'article 5.

A la demande d'institutions ayant un caractère permanent, la subvention fédérale pourra leur être payée en deux versements: le premier après envoi du budget, le deuxième après examen et contrôle des comptes annuels. Le paiement du premier versement n'engage en rien le Département en ce qui concerne les versements ultérieurs.

Les *bourses* sont payées, après que le Département en a décidé l'allocation, en un ou plusieurs versements.

#### V. Surveillance.

**Art. 20.** Le Département fédéral du commerce a le droit de prendre connaissance, en tout temps et de la manière qu'il jugera opportune, de la marche et des résultats des institutions subventionnées par la Confédération et de l'emploi des subventions accordées. Il peut aussi se faire représenter aux examens. A cet effet, les tableaux des leçons et les programmes d'examens doivent être envoyés au Département en temps utile.



**VI. Dispositions finales.**

22 janvier  
1909.

**Art. 21.** Le présent règlement d'exécution remplace celui de 17 novembre 1900\* et l'arrêté du Conseil fédéral du 20 juin 1907.\*\* Il entrera en vigueur le 1<sup>er</sup> mars 1909.

*Berne, le 22 janvier 1909.*

Au nom du Conseil fédéral suisse:

*Le président de la Confédération,*

**Deucher.**

*Le chancelier de la Confédération,*

**Ringier.**

---

\* Voir *Recueil officiel*, nouvelle série, tome XVIII, page 239.

\*\* " " " " " " XXIII, " 218.

---

29 janvier  
1909.

## Arrêté du Conseil fédéral

fixant

**l'entrée en vigueur de la loi sur le commerce des  
denrées alimentaires, etc., et des ordonnances et  
règlements y relatifs.**

---

**Le Conseil fédéral suisse,**

En exécution des articles 57 et 59 de la loi fédérale  
du 8 décembre 1905 sur le commerce des denrées alimen-  
taires et de divers objets usuels,

*arrête:*

**Article premier.** La loi fédérale du 8 décembre 1905  
sur le commerce des denrées alimentaires et de divers  
objets usuels entrera en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1909.

**Art. 2.** Le Département de l'intérieur est chargé de  
la surveillance de l'exécution de la loi.

*Berne, le 29 janvier 1909.*

**Au nom du Conseil fédéral suisse:**

*Le président de la Confédération,*

**Deucher.**

*Le chancelier de la Confédération,*

**Ringier.**

---

# Ordonnance

29 janvier  
1909.

concernant

**le commerce des denrées alimentaires et de divers  
objets usuels.**

---

**Le Conseil fédéral suisse,**

En exécution des articles 11 et 54 de la loi fédérale concernant le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels, du 8 décembre 1905,

*arrête:*

## **A. Dispositions générales.**

**Article premier.** Les dispositions de la présente ordonnance s'appliquent aux marchandises qui sont mises dans le commerce, c'est-à-dire à celles qui sont importées, mises en vente ou vendues et à celles qui sont fabriquées ou détenues en vue de la vente.

**Art. 2.** Il est interdit de mettre dans le commerce des marchandises non conformes aux prescriptions de la présente ordonnance.

**Art. 3.** Les entreprises de transport ne sont pas tenues de vérifier si les désignations contenues dans les lettres de voiture, et les inscriptions placées sur les emballages, caisses, etc., dont le transport leur a été confié, sont conformes auxdites prescriptions.

29 janvier  
1909.

Toutefois, lorsque ces entreprises vendent ou font vendre des marchandises dont le transport leur a été confié, elles doivent se conformer auxdites prescriptions.

## **B. Denrées alimentaires.**

### **I. Lait.**

**Art. 4.** Sous la dénomination générale de *lait*, on ne peut mettre dans le commerce que du lait de vache, sans aucune modification de sa composition (lait entier), et tel qu'il est obtenu par la traite régulière, ininterrompue et complète de vaches convenablement nourries.

Le lait d'animaux autres que la vache doit porter une dénomination correspondante (par exemple : lait de chèvre, lait de brebis). De même, les mélanges de ces différents laits avec du lait de vache doivent porter une dénomination correspondante (par ex. : lait de vache mélangé avec du lait de chèvre).

**Art. 5.** Le *lait* doit être recueilli, détenu, transporté et mis en vente avec tous les soins et toute la propreté possible. Un lait qui laisse déposer, par le repos, des quantités nettement appréciables d'impuretés ne doit pas être livré au consommateur.

On ne peut mettre dans le commerce comme lait frais qu'un lait ayant au maximum 9 degrés d'acidité.

**Art. 6.** On ne peut mettre dans le commerce que du lait sain.

Doit en être exclu :

a) Le lait qui présente des anomalies dans son odeur, sa saveur, sa couleur ou ses autres caractères généraux ;

b) le lait recueilli pendant les 8 jours qui suivent la mise-bas ; 29 janvier 1909.

c) le lait qui forme, par le repos, un dépôt dont les éléments proviennent de la mamelle ;

d) le lait de vaches atteintes d'une maladie qui peut le modifier de façon à le rendre nuisible pour la santé du consommateur (inflammations de la mamelle, tuberculose de la mamelle, tuberculose généralisée, gastro-entérite, rétention de l'arrière-faix et inflammation putride de la matrice, fièvre aphteuse, variole bovine, affections fébriles, etc.) ;

e) le lait de vaches traitées au moyen de médicaments qui peuvent passer dans le lait (arsenic, tartre stibié, mercure, ellébore, assa-fœtida, essence de térébenthine, etc.).

**Art. 7.** Il est interdit de mettre dans le commerce du lait additionné d'agents conservateurs ou d'autres substances.

**Art. 8.** L'autorité sanitaire locale peut ordonner que quiconque veut se livrer à la vente du lait soit tenu d'en demander l'autorisation.

L'autorité sanitaire peut soumettre à un contrôle officiel les animaux dont le lait est mis dans le commerce, la façon dont ces animaux sont soignés et leur lait recueilli.

**Art. 9.** Lorsque l'analyse d'un échantillon suspect ne permet pas de démontrer d'une manière irréfutable qu'il y a eu adultération du lait, on devra procéder, toutes les fois que cela sera possible, à une contre-épreuve sur du lait prélevé directement à l'étable.

**Art. 10.** Le lait destiné à la contre-épreuve sera, dans la règle, pris à l'étable le jour qui suit, ou tout

29 janvier 1909. au moins dans les trois jours qui suivent le prélèvement de l'échantillon suspect; il sera prélevé sur le mélange du lait des mêmes vaches qui ont fourni cet échantillon, à la même heure de traite, et la traite devra être complète.

Dans les cas douteux et plus particulièrement lorsque le lait ne provient pas de plus de deux vaches, la contre-épreuve sur le lait pris à l'étable sera répétée une ou plusieurs fois, et cela dans les 8 jours qui suivent la prise de l'échantillon suspect.

**Art. 11.** Lorsque la contre-épreuve à l'étable démontre qu'un lait, dont la composition ne correspond pas aux chiffres indiqués à l'article 12, est bien cependant le produit non adultéré des vaches qui l'ont fourni, le fournisseur ou le vendeur de ce lait recevront un premier avertissement; en même temps, l'autorité sanitaire locale pourra leur interdire de continuer à vendre ce lait directement au consommateur.

**Art. 12.** Lorsque les conditions dans lesquelles se fait le commerce du lait ne permettent pas le contrôle direct à l'étable, l'appréciation du lait doit être basée sur les chiffres ci-après :

Poids spécifique à 15° C. 1,030 à 1,033; graisse 3 pour cent au moins, résidu sec 12 pour cent au moins. On peut cependant admettre pour le résidu sec un déchet allant jusqu'à 0,4 pour cent, pourvu que ce déchet soit compensé par un excédent de graisse égal à sa moitié au moins. Le résidu sec, après déduction de la graisse, doit être d'au moins 8,5 pour cent.

Lorsque le poids spécifique ne se trouve pas compris dans les limites ci-dessus, alors que les teneurs en graisse et en résidu sec correspondent bien aux chiffres indiqués,

c'est sur ces deux derniers éléments que doit être basée l'appréciation du lait. 29 janvier 1909.

**Art. 13.** Un lait qui n'a pas été analysé dans un laboratoire officiel ne peut être contesté d'une façon définitive avant que le chimiste officiel compétent ait présenté son rapport, fondé sur les actes de la cause ou sur une analyse faite par lui.

**Art. 14.** Les vendeurs de lait sont tenus, avant de livrer du lait, de le brasser soigneusement dans les récipients dans lesquels il est transporté et vendu. Ils ne peuvent alléguer, pour leur justification, que la teneur en graisse d'un lait contenu dans un récipient diminue par le prélèvement successif de nouvelles quantités de ce lait.

**Art. 15.** Les récipients dans lesquels le lait est recueilli, transporté, détenu ou débité ne doivent être ni en plomb, ni en zinc, ni en fer galvanisé, ni en cuivre ou en laiton non étamés ; ils seront construits de manière à pouvoir être facilement nettoyés.

Ils doivent être maintenus parfaitement propres et en bon état et ne doivent servir à aucun autre usage.

De même, les chars qui servent au transport du lait doivent être tenus propres. Il est interdit de transporter sur ces chars, en même temps que des vases à lait pleins ou vides, des objets exhalant une mauvaise odeur, des détritits ou matières analogues.

**Art. 16.** Les locaux qui servent régulièrement à la vente du lait doivent être spacieux et faciles à aérer de l'extérieur ; ils doivent posséder une température fraîche et être proprement tenus ; ils ne doivent être utilisés ni comme chambres d'habitation ni comme chambres à coucher, et ils ne doivent pas servir de



29 janvier  
1909.

passage pour se rendre dans une chambre d'habitation ou une chambre à coucher. On ne doit y détenir ou y mettre en vente, à côté du lait, que des marchandises qui n'altèrent pas la pureté de l'air ou la qualité du lait.

**Art. 17.** Les personnes qui sont atteintes d'une maladie contagieuse ou repoussante ne doivent pas être employées à recueillir le lait, ni occupées à sa vente ou à sa manutention.

**Art. 18.** L'autorité sanitaire édictera les prescriptions d'hygiène à observer en tout ce qui concerne la production, la manutention et la vente du lait dit *lait pour nourrissons* ou *lait pour malades* et la manière de soigner les animaux qui le fournissent.

Les spécialités employées pour l'alimentation des nourrissons ou des malades (par ex. : le lait pasteurisé, le lait stérilisé, le lait homogénisé) doivent avoir les qualités correspondant à leur nom et ne doivent pas contenir d'agents conservateurs.

**Art. 19.** Le *lait écrémé* (lait complètement ou partiellement écrémé par centrifugation ou par tout autre procédé) ne peut être livré que sur commande. Le transport de ce lait ne doit se faire qu'au moyen de voitures spéciales et dans des récipients portant l'inscription distincte et indélébile « lait écrémé », en caractères hauts de 5 cm. au moins.

Le résidu sec du lait écrémé ne doit pas être inférieur à 8,5 pour cent.

**Art. 20.** La *crème* doit renfermer au moins 15 pour cent de graisse.

Il est interdit d'ajouter à la crème des agents conservateurs ou d'y mélanger des matières colorantes ou des substances destinées à la rendre plus consistante.

**Art. 21.** Le *kéfir* et les produits analogues doivent être préparés exclusivement avec du lait bouilli ou convenablement pasteurisé. 29 janvier 1909.

**Art. 22.** Les *conserves de lait* doivent être désignées de telle manière que l'on puisse reconnaître quelle sorte de lait (lait entier ou lait écrémé) a été employée pour leur fabrication et quelles sont leurs autres parties constituantes. Elles ne doivent pas renfermer d'agents conservateurs, à l'exception du sucre.

## II. Fromage et produits similaires.

**Art. 23.** On entend par *fromage* le produit que l'on retire du lait de vache, ou bien de la crème ou du lait écrémé, en les faisant coaguler au moyen de présure ou d'une acidification convenable, et en soumettant le caséum ainsi obtenu à un traitement approprié.

Un fromage fabriqué avec du lait autre que le lait de vache doit porter une dénomination correspondante (par ex. : fromage de brebis, fromage de chèvre), à moins qu'il ne porte déjà, comme spécialité, un nom généralement connu.

**Art. 24.** A l'exception du sel, le fromage ne doit contenir aucune substance étrangère ; cependant, pour la préparation de certaines espèces de fromages, telles que le Schabzieger, le fromage d'Appenzell, le Roquefort, etc., il est permis d'ajouter, sans déclaration, au produit de la coagulation du lait les substances nécessaires (par ex. : culture de moisissures, sulz, herbe à Schabzieger).

Il est permis de colorer, sans déclaration, les fromages au moyen de matières colorantes inoffensives.

29 janvier  
1909.

**Art. 25.** Les produits analogues au fromage, dont la graisse ne provient pas du lait de la vache ou d'un autre animal ou n'en provient qu'en partie doivent être désignés *comme fromages artificiels*.

**Art. 26.** La pâte des fromages artificiels doit être nettement colorée en rouge.

**Art. 27.** Les articles 39 à 44 de la présente ordonnance qui visent la margarine s'appliquent par analogie à la fabrication, à la mise en vente et à la vente de fromage artificiel.

### **III. Beurre, graisses et huiles comestibles.**

#### **1. Beurre.**

**Art. 28.** Sous le nom de *beurre*; on ne peut mettre dans le commerce que la graisse retirée exclusivement du lait de vache, sans adjonction d'autres graisses.

Le beurre de brèche doit être désigné comme tel.

Le beurre préparé, entièrement ou en partie, avec le lait d'un animal autre que la vache doit porter une dénomination correspondante (par ex.: beurre de chèvre).

**Art. 29.** Le beurre frais doit renfermer au moins 82 pour cent de graisse.

**Art. 30.** Il est permis d'ajouter du sel au beurre; mais un beurre salé doit être désigné comme tel. L'emploi d'autres agents conservateurs ou produits chimiques est interdit.

Il est permis de colorer, sans déclaration, le beurre en jaune au moyen de matières colorantes inoffensives.

**Art. 31.** Il est interdit de mettre dans le commerce, comme denrée alimentaire, du beurre rance, moisi, ayant subi l'altération spéciale qui lui donne l'apparence du suif ou toute autre altération.

**Art. 32.** Le colportage du beurre est interdit.

29 janvier  
1909.

Toutefois, les cantons peuvent autoriser ce colportage, lorsque les conditions locales le rendent désirable.

## **2. Margarine.**

**Art. 33.** Le nom de *margarine* (margarine fraîche et margarine fondue) doit être réservé à toutes les graisses comestibles qui se rapprochent par leur couleur, leur consistance, leur odeur et leur saveur du beurre frais ou fondu, mais dont la graisse ne provient pas du lait ou n'en provient pas exclusivement.

**Art. 34.** La margarine ne doit être fabriquée qu'avec des matières premières hygiéniquement irréprochables.

**Art. 35.** La margarine fraîche doit contenir au moins 85 pour cent de graisse.

**Art. 36.** Il est permis d'ajouter du sel à la margarine; mais une margarine salée doit être désignée comme telle. L'emploi d'autres agents conservateurs ou produits chimiques est interdit.

Il est permis de colorer, sans déclaration, la margarine en jaune au moyen de matières colorantes inoffensives.

**Art. 37.** Il est interdit de mettre dans le commerce, comme denrée alimentaire, de la margarine rance, moisie, ayant subi l'altération spéciale qui lui donne l'apparence du suif ou toute autre altération.

**Art. 38.** La margarine doit être additionnée, à titre d'ingrédient révélateur, d'huile de sésame dans la proportion de 10 parties sur 100 parties en poids. L'addition de l'huile de sésame doit se faire au moment du mélange des graisses et avant toute autre manipulation.

29 janvier  
1909.

**Art. 39.** Les récipients et les emballages dans lesquels la margarine est mise dans le commerce doivent porter à une place apparente l'inscription distincte et indélébile „margarine“ en caractères hauts de 2 cm. au moins et noirs sur fond clair; sur les récipients de grandes dimensions (tonneaux et caisses), les caractères de l'inscription doivent avoir au moins 5 cm. de haut. Les emballages entiers et les caisses doivent porter en outre la raison sociale ou la marque du fabricant.

**Art. 40.** Les pains de margarine destinés à la vente doivent être de forme cubique et porter l'empreinte „margarine“ en caractères bien nets.

Il est interdit de se servir, pour la margarine, d'une marque qui pourrait tromper l'acheteur, l'image d'une vache par exemple.

Dans les annonces, les factures et les lettres de voiture, la graisse comestible définie à l'article 33 doit être expressément désignée comme „margarine“. Lorsqu'il s'agit d'un envoi collectif de margarine et d'autres marchandises, la lettre de voiture peut porter une mention générale (par exemple: graisses, denrées coloniales).

Dans le commerce, la désignation „margarine“ doit être employée pour cette marchandise à l'exclusion de toute autre, plus spécialement de celles qui contiennent le mot beurre.

**Art. 41.** Dans les magasins et autres locaux de vente, y compris les bancs de marché, dans lesquels la margarine est vendue ou mise en vente doit se trouver à une place apparente l'inscription distincte et indélébile „vente de margarine“, en caractères haut de 5 cm. au moins et noirs sur fond blanc.

**Art. 42.** Le colportage de la margarine est interdit.

**Art. 43.** Il est interdit de fabriquer ou de détenir de la margarine dans les locaux servant habituellement à la fabrication du beurre. 29 janvier 1909.

**Art. 44.** Toute personne qui veut se livrer à la fabrication de la margarine est tenue d'en faire la déclaration à l'autorité sanitaire cantonale, en indiquant quels sont les locaux qu'elle veut utiliser pour cette industrie.

Les fabricants doivent tenir un registre d'entrée mentionnant la quantité, la nature et la provenance des matières premières employées, et un registre de sortie mentionnant la quantité et la nature de la marchandise livrée, ainsi que les noms des destinataires. L'autorité sanitaire peut en tout temps prendre connaissance de ces registres.

Ces fabriques doivent être visitées périodiquement par l'autorité sanitaire, dont le contrôle portera également sur les matières premières employées, sur la fabrication, sur les locaux et sur les ustensiles.

### 3. Autres graisses comestibles solides.

**Art. 45.** Les *graisses solides* destinées à la consommation qui ne sont pas comprises sous les désignations de *beurre* et de *margarine* et qui sont constituées par une seule sorte de graisse doivent porter une dénomination correspondante (par ex.: saindoux, graisse de bœuf, graisse de noix de coco). Cette prescription s'applique également aux graisses qui portent des noms de fantaisie, tels, par exemple, que palmine, végétaline.

Il est interdit d'utiliser pour ces graisses une dénomination renfermant le mot „beurre“, telle, par exemple, que beurre de coco.

29 janvier  
1909.

**Art. 46.** *Le saindoux provenant d'un pays d'outre-mer* ne peut être importé et réexpédié qu'en récipients originaux, portant la raison sociale du fournisseur ou l'indication du pays d'origine.

Dans le commerce de détail, les récipients dans lesquels est contenu ce saindoux doivent porter à une place apparente l'indication du pays d'origine en caractères distincts et indélébiles, hauts de 2 cm. au moins et noirs sur fond clair.

**Art. 47.** On désigne sous le nom de *graisses mélangées* les graisses comestibles qui ont l'apparence du saindoux, mais qui sont constituées par un mélange de deux ou plusieurs sortes de graisse (par ex. : saindoux et huile de coton, ou bien saindoux, graisse de bœuf et huile).

Les mélanges de graisse qui sont colorés en jaune, mais ne possèdent pas les qualités de la margarine (art. 33), doivent également être déclarés comme graisses mélangées.

**Art. 48.** Les récipients dans lesquels les graisses mélangées sont mises dans le commerce doivent porter, à une place apparente, l'inscription distincte et indélébile „graisse mélangée“ en caractères hauts de 2 cm. au moins et noirs sur fond clair. Sur les récipients de grandes dimensions (tonneaux et caisses), les caractères de l'inscription doivent avoir au moins 5 cm. de haut. Les emballages entiers et les caisses doivent porter en outre la raison sociale ou la marque du fabricant.

Dans les annonces, les factures et les lettres de voiture, la marchandise définie à l'article 47 doit être expressément désignée comme „graisse mélangée“. Lorsqu'il s'agit d'un envoi collectif de graisse mélangée et



et d'autres marchandises, la lettre de voiture peut porter une mention générale (par ex. : graisses, denrées coloniales). 29 janvier 1909.

**Art. 49.** Les dispositions des articles 41 à 44, qui visent la margarine, sont également applicables aux graisses mélangées.

**Art. 50.** Les graisses comestibles solides ne doivent renfermer aucun agent conservateur ou autre produit chimique.

**Art. 51.** Il est interdit de mettre dans le commerce comme denrées alimentaires des graisses comestibles rances, moisies ou ayant subi une altération quelconque ; il en est de même des graisses comestibles renfermant des débris de tissus animaux.

#### 4. Huiles comestibles.

**Art. 52.** Les huiles comestibles qui sont mises dans le commerce sous le nom d'un fruit ou d'une graine déterminée (par ex : l'huile d'olive, l'huile de noix, l'huile de sésame) doivent être fabriquées exclusivement avec ce fruit ou avec cette graine.

Ces huiles peuvent aussi être mises dans le commerce sous le nom d'„huile comestible“ ; par contre, les noms de fantaisie sont interdits.

**Art. 53.** Les mélanges de plusieurs sortes d'huile comestible doivent être désignés sous le nom d'*huile comestible*.

**Art. 54.** Les récipients dans lesquels sont mises dans le commerce les huiles comestibles doivent porter, à une place apparente, l'indication de leur contenu,

29 janvier 1909. telle qu'elle est prescrite aux articles 52 et 53, en caractères distincts et indélébiles, hauts de 2 cm. au moins et noirs sur fond clair.

Dans les annonces, les factures et les lettres de voiture, les huiles comestibles doivent être désignées comme le prescrivent les articles 52 et 53. Lorsqu'il s'agit d'un envoi collectif d'huiles comestibles et d'autres marchandises, la lettre de voiture peut porter une mention générale (par ex. : graisses, denrées coloniales).

**Art. 55.** Il est interdit de mettre dans le commerce, comme denrées alimentaires, des huiles comestibles rances ou ayant subi une altération quelconque.

#### **IV. Viande et préparations de viande.**

**Art. 56.** Le commerce de la viande et des préparations de viande est réglementé par les dispositions de l'ordonnance concernant l'abatage du bétail, l'inspection des viandes et le commerce de la viande et des préparations de viande, du 29 janvier 1909.

#### **V. Céréales et légumineuses, farines, pain, levûre pressée et pâtes alimentaires.**

**Art. 57.** Les *céréales* et les *légumineuses* doivent être désignées d'après leur espèce, et les *produits de leur mouture* (gruau, semoules et farines) d'après la matière première dont ils proviennent (par ex. : orge perlé, semoule de maïs, gruau d'avoine, farine de froment, farine de seigle, farine d'avoine, farine de pois, etc.).

**Art. 58.** Les farines de froment doivent être désignées d'après les numéros usités par la meunerie, dans les diverses parties du pays, pour indiquer le pour cent

de farine fourni par la mouture. Les noms de fantaisie, tels que fleur de farine, semoule Helvétia, farine impériale, etc., ne doivent pas être employés.

29 janvier  
1909.

**Art. 59.** Les farines étrangères ne doivent être mises dans le commerce que sous déclaration du pays d'origine.

Dans les annonces, les factures et les lettres de voiture qui se rapportent à des farines étrangères, le pays d'origine de celles-ci doit être indiqué.

Les mélanges de farine étrangère et de farine suisse doivent être déclarés comme tels.

**Art. 60.** Les farines provenant du mélange de diverses céréales ou légumineuses doivent être déclarées comme telles, et les proportions du mélange exactement indiquées.

**Art. 61.** Les farines blanchies doivent être exclues du commerce.

**Art. 62.** Les céréales et les légumineuses ainsi que les produits de leur mouture ne doivent pas être aigres, échauffés ou gâtés et ne doivent pas contenir des impuretés d'origine minérale, végétale ou animale (sable, moisissures, graines de mauvaises herbes, acariens, etc.).

Le polissage de certaines céréales (p. ex. : le riz et l'orge) au moyen de substances minérales inoffensives, est toléré sans déclaration, mais l'augmentation de poids résultant de cette opération ne doit pas dépasser 0,2 pour cent.

Il est interdit de colorer artificiellement les grains des céréales et des légumineuses, de même que les produits de leur mouture.

29 janvier  
1909.

**Art. 63.** Pour la préparation du pain, on n'emploiera qu'une farine de bonne qualité, non gâtée et propre à la panification.

**Art. 64.** Le *pain* doit être bien cuit et ne doit être ni fade, ni aigre.

Il ne doit être additionné d'aucune substance minérale, à l'exception du sel de cuisine.

Le pain malade (par ex. : le pain filant) ou gâté (par ex. : le pain moisi) ne doit pas être mis dans le commerce comme denrée alimentaire.

**Art. 65.** Le pain dans la composition duquel entrent d'autres substances que celles qui sont ordinairement employées, doit porter une dénomination correspondante, telle que pain de maïs, pain de pomme de terre.

Les pains de luxe doivent être mis dans le commerce sous une désignation qui exclue toute confusion ; c'est ainsi, par exemple, que le pain aux œufs doit réellement contenir des œufs, et que les petits pains au beurre doivent être réellement confectionnés avec du beurre.

Dans la fabrication des pains de luxe, il est interdit de remplacer les œufs par des succédanés qui ne soient pas préparés exclusivement au moyen de substances provenant de l'œuf.

**Art. 66.** Le pain doit être désigné d'après la sorte de farine avec laquelle il a été fait (pain blanc, pain bis, etc.).

Les gouvernements cantonaux peuvent édicter des prescriptions sur la quantité d'eau que peut contenir le pain frais.

**Art. 67.** A l'exception des pains de petite dimension (au-dessous de  $\frac{1}{2}$  kg.) et des pains de luxe, le pain

doit être mis dans le commerce en miches pesant, autant que possible,  $\frac{1}{2}$ , 1,  $1\frac{1}{2}$ , etc., kg. 29 janvier 1909.

A l'exception des pains pesant moins de  $\frac{1}{2}$  kg. et des pains de luxe, le pain doit être pesé, dans les boulangeries, devant l'acheteur, sans que celui-ci ait besoin de le demander. Les déchets de poids seront compensés par un petit pain ou par un morceau coupé à une miche.

Lorsque le pain est porté au domicile de l'acheteur, les miches doivent avoir leur poids plein.

Un déchet de poids de 2 pour cent est autorisé pour le pain rassis.

**Art. 68.** Les boulangeries, les magasins à farine et les locaux servant à la vente du pain, doivent être constamment tenus en parfait état de propreté et bien aérés. Ils ne doivent être utilisés ni comme chambre d'habitation, ni comme chambre à coucher.

La fabrication et le commerce du pain doivent se faire avec la plus grande propreté.

Les personnes atteintes d'une maladie contagieuse ou repoussante ne doivent pas être employées à la fabrication et à la vente du pain.

Les marchandises qui peuvent avoir une influence nuisible sur la qualité de la farine ou du pain, ne doivent pas être détenues dans les locaux mentionnés au premier alinéa du présent article, à moins que, dans le local de vente, ces marchandises ne soient séparées du pain et de la farine de manière à ne pouvoir influencer sur leur qualité.

**Art. 69.** Il est interdit de se servir de zinc pour la fabrication des pétrins. Les pétrins doivent être maintenus en bon état.

29 janvier  
1909.

**Art. 70.** La *chapelure* doit être faite avec du pain, et ne doit contenir ni matières colorantes étrangères, ni agents conservateurs.

**Art. 71.** La *levûre pressée* doit être fraîche et d'activité normale; elle ne doit contenir aucun agent conservateur. Lorsqu'elle contient de l'amidon ou de la fécule, la quantité doit en être déclarée.

**Art. 72.** Les *pâtes alimentaires* doivent être fabriquées avec le produit pur de la mouture du froment, sans addition de riz, de maïs, de fécule, etc., et ne doivent être ni aigres, ni moisies, ni altérées d'une manière quelconque.

On ne doit pas mettre dans le commerce des pâtes alimentaires colorées artificiellement.

**Art. 73.** On ne doit mettre dans le commerce, sous le nom de *pâtes à l'œuf*, que des pâtes pour la fabrication desquelles on aura employé, par kg. de semoule, au moins 150 g. d'œuf (3 œufs).

## VI. Oeufs et conserves d'œufs.

**Art. 74.** On ne doit mettre dans le commerce, sous la désignation générale d'*œufs*, que les œufs de poule. Les œufs d'autres oiseaux doivent être désignés comme tels (par ex.: œufs de canard).

On ne doit mettre dans le commerce, comme œufs frais, que des œufs qui n'ont pas subi d'autres manipulations que celles qu'ont nécessitées leur nettoyage et leur conservation au frais.

Les œufs conservés (œufs conservés dans l'eau de chaux, etc.) doivent être déclarés comme tels.

**Art. 75.** Les œufs gâtés, ainsi que les *œufs tachés*, ne doivent pas être mis dans le commerce comme denrée alimentaire. 29 janvier 1909.

Les *œufs fendus* ne doivent être mis en vente ou vendus que lorsque leur contenu n'est pas altéré.

**Art. 76.** Les *conserves d'œufs* (préparées par dessiccation soit d'œufs entiers, soit du blanc ou du jaune seulement) doivent laisser un résidu sec ayant à peu près la même composition que le résidu des œufs entiers ou que le résidu du blanc ou du jaune.

Elles ne doivent pas contenir d'agents conservateurs, à l'exception du sel de cuisine et du sucre, et ne doivent être ni colorées artificiellement, ni altérées.

**Art. 77.** On ne doit pas mettre dans le commerce, comme succédanés des œufs, des produits qui ne soient pas fabriqués exclusivement avec des matières provenant de l'œuf.

## **VII. Fruits, légumes, champignons comestibles, conserves de fruits et de légumes.**

**Art. 78.** Les *fruits* gâtés, moisis, de mauvaise odeur ou ayant subi toute autre altération, ne doivent pas être mis dans le commerce comme fruits de table; ils ne peuvent être mis dans le commerce comme fruits de consommation que sous déclaration expresse de leur destination spéciale.

Les fruits dans un état qui les rend nuisibles pour la santé ou qui provoque le dégoût ne peuvent être mis dans le commerce comme denrées alimentaires.

**Art. 79.** Il est interdit de vendre ou de mettre en vente comme *fruits de table* des fruits encore verts, de quelque espèce qu'ils soient.



29 janvier  
1909.

Les fruits de maturité insuffisante, mis en vente pour être utilisés d'une manière spéciale (par ex. pour la confection de confitures), ou pour être conservés jusqu'à maturité, doivent être expressément désignés comme „fruits à cuire“ ou „fruits de garde“, par une inscription fixée sur les corbeilles.

**Art. 80.** Les *légumes* et les *pommes de terre* moisis, gâtés ou ayant subi toute autre altération, ne peuvent être mis en vente ou vendus; il est également interdit de vendre des pommes de terre mal mûres.

**Art. 81.** Les *champignons* mis dans le commerce comme denrée alimentaire ne doivent être ni vénéneux, ni suspects. Les champignons mis en vente à l'état frais ne doivent pas être détériorés; les champignons flétris, gâtés, perforés par les insectes, ou coupés en morceaux doivent être rejetés.

La vente des champignons peut être réglementée par l'autorité sanitaire locale.

Le colportage des champignons peut être interdit par les cantons.

**Art. 82.** Les *fruits* et les *légumes secs* avariés ou moisis, renfermant des vers en abondance, rongés par les animaux, ou ayant subi toute autre altération, ne doivent pas être mis dans le commerce.

Les fruits et les légumes secs ne doivent renfermer aucune substance métallique nuisible, ni aucun agent conservateur, à l'exception du sel de cuisine et du sucre.

Il est interdit de colorer ou de blanchir artificiellement les fruits et les légumes secs.

**Art. 83.** Les *conserves de fruits et de légumes* ne doivent renfermer ni matières édulcorantes artificielles,

ni essences de fruits artificielles, ni substances métalliques nuisibles. 29 janvier 1909.

Les conserves de fruits et de légumes ne doivent contenir aucun agent conservateur, à l'exception de l'alcool, du vinaigre, des épices, du sel de cuisine et du sucre.

**Art. 84.** Il est permis de colorer, sans déclaration, les conserves de fruits et de légumes au moyen de matières colorantes inoffensives.

Pour les conserves de légumes verts une certaine proportion d'un composé de cuivre est tolérée sans déclaration; mais cette proportion ne doit pas dépasser 1 dg. de cuivre par kg. de conserve.

**Art. 85.** Les conserves de fruits et de légumes altérées, et spécialement celles qui sont contenues dans des boîtes bombées, ne doivent pas être livrées à la consommation.

Les conserves altérées doivent être retirées du commerce dès que leur état a été reconnu.

**Art. 86.** L'intérieur des récipients en métal destinés à contenir des cornichons, des câpres ou d'autres légumes conservés au vinaigre ou à la saumure, doit être recouvert d'une laque ou d'un émail solide.

### VIII. Miel et succédanés du miel.

**Art. 87.** Sous le nom de *miel*, on ne doit mettre dans le commerce que le miel d'abeilles pur, sans aucun mélange.

**Art. 88.** Le miel obtenu en alimentant artificiellement les abeilles au moyen de sucre ou de matières sucrées, doit être désigné comme *miel de sucre*.

29 janvier  
1909.

**Art. 89.** Les miels étrangers ne peuvent être mis dans le commerce que sous indication du pays d'origine.

Les récipients dans lesquels les miels étrangers sont mis en vente doivent porter, à une place apparente, l'indication du pays d'origine, en caractères distincts et indélébiles, hauts de 2 cm. au moins et noirs sur fond clair.

Dans les annonces et les factures qui se rapportent à des miels étrangers, le pays d'origine de ceux-ci doit être indiqué.

Les mélanges de miels étrangers et de miel suisse doivent être traités comme des miels étrangers.

**Art. 90.** Pour apprécier un miel, on tiendra compte, à côté de sa composition chimique, de son apparence, de son odeur et de sa saveur.

**Art. 91.** Un miel renfermant plus de 20 pour cent d'eau doit être exclu du commerce.

**Art. 92.** Les miels en fermentation, les miels aigres ou ayant subi une altération quelconque doivent être exclus du commerce.

Les miels contenant des impuretés ne doivent pas être vendus au détail.

**Art. 93.** Les succédanés du miel, de même que les mélanges de ces succédanés avec du miel, ne doivent être mis dans le commerce que sous le nom de *miel artificiel*.

Il est interdit de se servir de désignations telles que miel de table, miel suisse, etc., pour désigner des miels autres que les miels purs.

**Art. 94.** Il est interdit d'ajouter au miel artificiel des agents conservateurs, des matières édulcorantes

artificielles, des matières colorantes étrangères, de la farine d'amidon ou des matières minérales.

29 janvier  
1909.

Le miel artificiel peut contenir, sans qu'il soit nécessaire de le déclarer, 4 cg. d'acide sulfureux par kg.

**Art. 95.** Le miel artificiel ne doit pas contenir plus de 20 pour cent d'eau.

**Art. 96.** Les miels artificiels contenant des impuretés quelconques, ceux qui fermentent, qui sont devenus aigres ou qui ont subi toute autre altération, doivent être exclus du commerce.

**Art. 97.** Les récipients dans lesquels sont mis dans le commerce les succédanés du miel ou les mélanges de ces succédanés avec du miel, doivent porter, à une place apparente, l'inscription distincte et indélébile „miel artificiel“, en caractères hauts de 2 cm. au moins et noirs sur fond clair.

**Art. 98.** Les annonces, les factures et les lettres de voiture qui se rapportent à des succédanés du miel ou à des mélanges de ces succédanés avec du miel, doivent porter la désignation „miel artificiel“.

Cette prescription s'applique également à la carte des mets dans les hôtels, auberges et pensions.

**Art. 99.** Dans tous les locaux où sont mis en vente des succédanés du miel ou des mélanges de ces succédanés avec du miel, doit se trouver, à une place apparente, l'inscription distincte et indélébile „vente de miel artificiel“ en caractères hauts de 5 cm. au moins et noirs sur fond blanc.

**Art. 100.** Quiconque veut se livrer à la fabrication des succédanés du miel doit en informer l'autorité sanitaire cantonale, en indiquant quels sont les locaux qu'il veut utiliser pour cette fabrication.

29 janvier  
1909.

Les fabricants doivent tenir un registre d'entrée, indiquant la quantité, la nature et l'origine des matières premières employées, et un registre de sortie indiquant la quantité et la nature de la marchandise fabriquée et le nom des destinataires. L'autorité sanitaire peut prendre en tout temps connaissance de ces registres.

### **IX. Sucre, articles de confiserie et de pâtisserie, confitures, jus de fruits et sirops.**

**Art. 101.** Le *sucré* (sucre de canne et sucre de betterave) ne doit pas renfermer de matières minérales.

Il est permis d'ajouter au sucre, sans déclaration, des substances azurantes inoffensives.

**Art. 102.** La *glucose* et le *sirop de glucose*, de même que le *sucré interverti* artificiel (sucre de fruits), ne doivent contenir ni matières édulcorantes artificielles, ni matières minérales autres que les matières minérales inoffensives qui proviennent de la fabrication.

La glucose et le sirop de glucose peuvent contenir, sans qu'il soit nécessaire de le déclarer, une proportion d'acide sulfureux ne dépassant pas 4 cg. par kg. Le sucre interverti ne doit pas contenir d'acide sulfureux.

**Art. 103.** Les *articles de confiserie* et de *pâtisserie*, y compris les fruits confits, ne doivent contenir ni matières colorantes nuisibles, ni substances minérales nuisibles ou destinées à augmenter le poids de la marchandise, ni agents conservateurs, ni matières édulcorantes artificielles. Il est permis, sans déclaration, de colorer ces produits au moyen de matières colorantes inoffensives.

**Art. 104.** Les articles de confiserie et de pâtisserie altérés, décomposés, aigres ou rongés par les animaux, doivent être exclus du commerce. 29 janvier 1909.

Les articles de confiserie dont le sucre est massé ou tourné ne seront pas considérés comme altérés.

**Art. 105.** Les articles de confiserie et de pâtisserie doivent être mis dans le commerce sous une dénomination qui exclue toute confusion : c'est ainsi, par exemple, que les pains d'épices doivent contenir réellement du miel, et que les pâtisseries au beurre et le feuilletage doivent être réellement confectionnés avec du beurre.

**Art. 106.** Les récipients et les ustensiles servant à la préparation et à la vente des articles de confiserie et de pâtisserie tombent sous le coup des articles 237 à 241 de la présente ordonnance.

**Art. 107.** Les emballages dans lesquels les articles de confiserie et de pâtisserie sont mis dans le commerce, de même que les papiers utilisés pendant la cuisson, doivent répondre aux exigences formulées aux articles 246 et 247 de la présente ordonnance.

**Art. 108.** Il est interdit d'employer pour la fabrication des *confitures* et des *gelées* les substances suivantes : matières amylacées, matières édulcorantes artificielles, essences de fruits artificielles et matières colorantes nuisibles ; agents conservateurs et matières épaississantes étrangères, sauf les exceptions mentionnées aux alinéas 3 et 4 ci-après.

Il est permis de colorer, sans déclaration, les confitures et les gelées au moyen de matières colorantes inoffensives.

29 janvier  
1909.

Il est permis d'ajouter, sans déclaration, aux confitures et aux gelées, de l'acide salicylique dans une proportion qui ne dépasse pas 25 cg. par kg.

Lorsqu'il s'agit de fruits qui ne se prennent pas en gelée, on peut avoir recours, sans déclaration, à l'agar-agar, dont on n'emploiera que la quantité strictement nécessaire pour épaissir le produit.

**Art. 109.** Il est interdit d'employer des marcs de fruits pour la fabrication des confitures.

**Art. 110.** Les confitures et les gelées ne doivent être ni altérées ni décomposées, et ne doivent pas renfermer de substances métalliques nuisibles.

**Art. 111.** Il est interdit d'ajouter aux *jus de fruits* et aux *sirops* des essences de fruits artificielles, des matières édulcorantes artificielles et des agents conservateurs.

Il est permis de se servir d'alcool pour conserver les jus de fruits, mais cette addition doit être déclarée.

**Art. 112.** Il est interdit d'ajouter aux jus de fruits qui portent le nom d'un fruit déterminé, de l'eau, le produit de l'expression du marc du fruit, des acides organiques, des matières colorantes étrangères et des essences de fruits.

Il est permis de les colorer, sans déclaration, au moyen d'autres jus de fruits inoffensifs.

**Art. 113.** Les sirops qui portent le nom d'un fruit déterminé doivent être fabriqués exclusivement avec le jus pur de ce fruit et du sucre.

Sont exceptés les sirops de citron, d'orange et de coing, qui sont fabriqués au moyen de sirop de sucre et des parties constituantes du fruit correspondant.



Tous les autres sirops spéciaux, tels que le sirop de gomme, le sirop de grenadine, le sirop d'orgeat (sirop d'amandes), le sirop de capillaire, ne doivent contenir, à côté du sirop de sucre, que les substances usuellement employées et nécessaires pour leur fabrication.

29 janvier  
1909.

Pour la préparation des sirops mentionnés aux ali-néas 2 et 3 ci-dessus, on peut remplacer, sans déclaration, le sucre de canne par la glucose ou le sucre de fruits.

**Art. 114.** Les autres sirops, de même que ceux qui sont employés pour la fabrication des limonades, peuvent contenir, à côté du sirop de sucre et du sucre de fruits, sans qu'il soit nécessaire de le déclarer, des essences naturelles, des acides retirés des fruits et des matières colorantes inoffensives.

Ces sirops ne doivent être mis dans le commerce que sous une désignation, telle que sirop pour limonade, sirop rouge, sirop à l'arôme de framboise, qui exclue toute possibilité de les confondre avec les sirops qui portent le nom d'un fruit déterminé.

**Art. 115.** Les jus de fruits et les sirops ne doivent être ni gâtés ni décomposés. Ils ne doivent pas renfermer de substances métalliques nuisibles.

## **X. Eaux potables, glace et eaux minérales.**

**Art. 116.** Une *eau potable* doit répondre aux exigences de l'hygiène, tant au point de vue de son apparence, de son odeur et de sa saveur, qu'au point de vue chimique et bactériologique.

**Art. 117.** La *glace* destinée à être consommée directement ou à être ajoutée à des aliments ou à des boissons, doit être limpide et exempte d'impuretés vi-

29 janvier 1909. sibles. Elle doit donner, par fusion, une eau ayant les qualités d'une eau potable pure.

**Art. 118.** Les *eaux minérales* destinées à être bues doivent être hygiéniquement irréprochables en ce qui concerne leur origine et leur composition, et doivent répondre aux mêmes exigences que les eaux potables, en tenant compte cependant de leur nature.

Les eaux minérales mises dans le commerce dans des bouteilles ou dans des cruches, ne doivent renfermer aucune impureté.

**Art. 119.** On ne doit désigner comme eau minérale *naturelle* d'une provenance déterminée que l'eau minérale qui provient bien de la source indiquée et à laquelle on n'a fait subir intentionnellement aucune modification. Au moment du remplissage des bouteilles, il est permis d'employer, sans qu'il soit nécessaire de le déclarer, de l'acide carbonique pour chasser l'air de celles-ci; de même il est permis d'ajouter de l'acide citrique aux eaux minérales ferrugineuses.

**Art. 120.** Lorsqu'une eau minérale naturelle destinée à la consommation a été modifiée dans sa constitution par imprégnation au moyen d'acide carbonique, par un procédé destiné à la débarrasser du fer qu'elle contient (déferrisation), par addition de sel de cuisine, de carbonate ou de bicarbonate de soude, on ne peut mettre cette eau dans le commerce qu'en indiquant sur l'étiquette de la bouteille le traitement auquel elle a été soumise; sinon l'eau ne peut être mise dans le commerce que comme „eau de table“ avec mention de la source dont elle provient.

Lorsqu'une eau ainsi traitée est destinée à un usage médical, le traitement auquel elle a été soumise doit toujours être indiqué sur l'étiquette de la bouteille.

**Art. 121.** Lorsqu'une eau minérale naturelle a été modifiée dans sa constitution par d'autres additions ou d'autres procédés que ceux qui sont indiqués à l'article 120, elle doit être désignée comme eau minérale *artificielle*. 29 janvier 1909.

Il en est de même des imitations des eaux minérales naturelles.

## **XI. Eaux gazeuses artificielles et limonades.**

**Art. 122.** L'eau employée pour la fabrication des eaux gazeuses artificielles et des limonades doit avoir les qualités d'une eau potable pure.

**Art. 123.** Pour saturer l'eau de gaz carbonique, on n'emploiera que de l'acide carbonique pur.

Lorsque l'acide carbonique est préparé sur place, il doit l'être au moyen de produits chimiques exempts d'arsenic, et doit passer à travers deux flacons-laveurs au moins, dont le premier contient une solution de soude.

Les produits chimiques employés pour la préparation de l'acide carbonique doivent être conservés dans un local à part.

**Art. 124.** Les sels et les acides organiques employés doivent être purs; ils doivent être soigneusement étiquetés et conservés avec les précautions voulues.

**Art. 125.** Le sucre, les jus de fruits et les sirops utilisés pour la fabrication des limonades doivent répondre aux exigences formulées aux articles 101, 102, 111 et 115 de la présente ordonnance.

**Art. 126.** Les limonades ne doivent renfermer ni essences de fruits artificielles, ni acides minéraux, ni

29 janvier 1909. substances destinées à produire de la mousse, ni agents conservateurs, ni matières colorantes nuisibles. Il est permis, sans déclaration, de les colorer au moyen de substances colorantes inoffensives.

Lorsqu'une limonade a été additionnée de saccharine, de dulcine ou de toute autre matière édulcorante artificielle, cette addition doit être mentionnée sur l'étiquette.

Les dispositions des alinéas 1 et 2 du présent article s'appliquent également aux bonbons pour limonades et autres produits analogues.

**Art. 127.** Les limonades qui sont mises dans le commerce sous le nom d'un fruit déterminé, doivent être préparées exclusivement avec le sirop de ce fruit (art. 113, al. 1 et 2) et de l'eau gazeuse.

Sur les étiquettes des limonades fabriquées au moyen de sirop pour limonades (art. 114), la désignation du fruit doit toujours être accompagnée du mot „arôme“ (par ex. : limonade à l'arôme de framboise).

**Art. 128.** Les eaux gazeuses artificielles et les limonades ne doivent pas être troubles ; elles ne doivent pas renfermer de moisissures, ni avoir subi une altération quelconque. Elles ne doivent pas renfermer de composés métalliques nuisibles.

**Art. 129.** Les eaux gazeuses artificielles et les limonades ne peuvent être mises dans le commerce que dans des bouteilles portant sur la bouteille même ou sur la tête du bouchon la raison sociale du fabricant.

**Art. 130.** Les *locaux* utilisés pour la fabrication des eaux gazeuses et des limonades doivent être clairs, pourvus des installations nécessaires pour l'amenée et l'écoulement de l'eau, faciles à aérer et proprement tenus. Le sol doit être fait en matériaux solides et im-

perméables (pierre, ciment, béton, etc.). Ces locaux ne doivent pas être utilisés comme chambres d'habitation, comme buanderies ou comme cuisines.

29 janvier  
1909.

Ils doivent être pourvus d'installations suffisantes pour le nettoyage des bouteilles vides.

**Art. 131.** Dans les *appareils pour la fabrication des eaux gazeuses et des limonades*, les tuyaux par lesquels doit passer l'acide carbonique ou l'eau gazeuse, doivent être soit en étain pur, soit en cuivre ou en laiton bien étamés.

Toutes les parties de l'appareil construites en laiton ou en cuivre, qui viennent en contact avec l'eau ou avec l'acide carbonique, doivent être recouvertes d'un étamage constamment maintenu en bon état; l'étamage peut être remplacé par l'argentage.

Les parties métalliques des appareils, à l'exception des récipients dans lesquels se dégage l'acide carbonique, doivent être exemptes de plomb.

**Art. 132.** Les appareils pour la fabrication des eaux gazeuses et des limonades doivent être munis d'un manomètre, d'une soupape de sûreté et de tous autres appareils protecteurs nécessaires.

**Art. 133.** Les têtes métalliques des siphons qui peuvent entrer en contact avec l'eau gazeuse, ne doivent pas contenir plus de 1 pour cent de plomb.

Les anneaux de caoutchouc employés pour la fermeture des bouteilles doivent être fabriqués avec du caoutchouc exempt de plomb.

**Art. 134.** Les débits d'eaux gazeuses et de limonades doivent être tenus en parfait état de propreté et être pourvus des installations nécessaires pour le nettoyage des verres.

29 janvier  
1909.

**Art. 135.** Toute personne qui veut installer un appareil pour la fabrication des eaux gazeuses et des limonades ou ouvrir un débit de ces produits, de même que toute personne qui veut apporter des modifications à un appareil ou un débit déjà existant, doit en avertir, dans un délai de 14 jours, l'autorité sanitaire locale.

## **XII. Café, succédanés du café, thé, cacao, chocolat et épices.**

**Art. 136.** Sous le nom de café, de thé, de cacao, on ne doit mettre dans le commerce que les produits naturels, sans mélange et sans altération.

**Art. 137.** Il ne doit être ni fabriqué ni mis dans le commerce des préparations qui imitent dans leur forme extérieure un produit naturel (par ex. : des grains de café ou des grains de poivre artificiels).

**Art. 138.** Il est interdit de colorer les *grains de café*, de les tremper ou de les soumettre à un commencement de torréfaction, pour autant que ces manipulations ont pour but de tromper le consommateur sur le pays d'origine ou la qualité du café.

Les cafés additionnés d'une substance destinée à les polir (par ex. : de la sciure de bois) ou contenant plus de 5 pour cent de déchets (fèves noires, coques, corps étrangers) doivent être exclus du commerce.

**Art. 139.** Les cafés devenus impropres à la consommation par suite d'avarie et ceux qui sentent le pourri doivent être exclus du commerce.

**Art. 140.** Le *café en grains torréfié* ne doit pas contenir des graines ou des fruits étrangers, des grains déjà épuisés, ou plus de 5 pour cent de grains carbonisés.

**Art. 141.** Il est permis de glacer le café torréfié au moyen de sucre ou de résine, ou de l'apprêter au moyen d'une matière grasse ; mais l'augmentation de poids qui en résulte ne doit pas dépasser 1 pour cent. 29 janvier 1909.

Ces cafés doivent être mis dans le commerce dans des récipients ou des paquets sur lesquels se trouve expressément mentionné le traitement auquel ils ont été soumis.

L'apprêtage du café au moyen d'une graisse minérale est interdit.

**Art. 142.** Il est interdit d'ajouter au café moulu des matières minérales ou du marc de café.

Les mélanges de cafés moulus avec des succédanés du café doivent porter les dénominations prescrites à l'article 144 pour les succédanés.

**Art. 143.** Les *succédanés du café fabriqués* avec des matières premières altérées, ceux qui sont moisiss, aigres ou brûlés, ceux qui renferment des matières sans valeur, telles que du marc de café, ou des matières minérales destinées à augmenter le poids du produit, doivent être exclus du commerce.

**Art. 144.** Les succédanés du café doivent porter sur leur enveloppe une dénomination (par ex. : café de chicorée, café de chicorée et de glands) qui ne laisse aucun doute sur la matière première employée pour leur fabrication. En outre, l'enveloppe doit porter la raison sociale du fabricant ou du vendeur. Cette prescription doit être aussi observée lorsque le produit porte un nom de fantaisie.

Les mélanges de divers succédanés du café ou les mélanges de succédanés du café avec du café peuvent être désignés comme *mélanges de succédanés du café* ;



29 janvier 1909. mais la dénomination *mélange de cafés* doit être appliquée exclusivement à un mélange de plusieurs sortes de cafés purs.

La dénomination *extrait de café* s'applique exclusivement à l'extrait de café pur ; par contre, on peut employer la dénomination *essence de café* pour désigner le succédané du café préparé avec du sucre brûlé.

**Art. 145.** Sous la dénomination générale de *thé* (thé vert et thé noir), on comprend les bourgeons et les jeunes feuilles de l'arbre à thé, tels qu'ils sont mis dans le commerce après avoir subi certaines manipulations.

Le thé ne doit pas contenir des feuilles déjà épuisées, des feuilles d'autres plantes, des matières colorantes ou des matières étrangères de quelque espèce que ce soit ; il ne doit pas contenir non plus de déchets de thé agglomérés au moyen d'une substance mucilagineuse.

**Art. 146.** Sous la dénomination de *cacao* ou de *poudre de cacao*, on ne doit mettre dans le commerce que le produit naturel, sans aucune modification, ou partiellement dégraissé.

Sous le nom de *cacao soluble*, on ne doit mettre dans le commerce qu'une poudre de cacao traitée par les carbonates alcalins ou par la vapeur.

Le cacao soluble ne doit pas être additionné de plus de 3 pour cent de carbonates alcalins.

**Art. 147.** Sous le nom de *chocolat*, on ne doit mettre dans le commerce qu'un mélange de cacao et de sucre avec ou sans adjonction de graisse de cacao et d'épices.

Le chocolat ne doit pas renfermer plus de 68 pour cent de sucre.

**Art. 148.** Le cacao et le chocolat ne doivent ren- 29 janvier  
fermer ni amidons étrangers, ni farine, ni graisses 1909.  
étrangères, ni substances minérales destinées à aug-  
menter le poids du produit, ni matières colorantes, ni  
substances destinées à remplacer la matière grasse (dex-  
trine, gélatine, gomme, gomme adragante); la présence  
de très faibles quantités de coques de fèves de cacao  
est tolérée. Le cacao et le chocolat ne doivent pas être  
moisissés, avoir une mauvaise odeur ou avoir subi une  
altération quelconque.

**Art. 149.** Les spécialités fabriquées au moyen du  
cacao et du chocolat, avec addition d'avoine, de glands,  
de lait, de noisettes, etc., doivent porter un nom qui  
rappelle cette addition, tel, par exemple, que cacao à  
l'avoine ou chocolat au lait. Cette prescription doit être  
aussi observée lorsque le produit porte un nom de fan-  
tasiaie.

Le cacao et le chocolat mis dans le commerce en  
paquets, en boîtes et en cartons, doivent porter sur leur  
enveloppe la raison sociale du fabricant ou du vendeur  
ou une marque déposée en Suisse.

Lorsque le chocolat a été additionné de saccharine,  
de dulcine ou de toute autre matière édulcorante arti-  
ficielle, cette addition doit être mentionnée sur l'enve-  
loppe.

**Art. 150.** Les *épices*, entières ou moulues, qui se  
trouvent dans le commerce, ne doivent contenir, à part  
les impuretés sans importance et inoffensives, aucune  
matière étrangère organique ou minérale, ni aucune  
épice de la même nature déjà épuisée. Elles ne doivent  
pas être altérées.

Les épices en poudre doivent être désignées par le  
nom de l'épice qui a servi à les préparer.

29 janvier  
1909.

**Art. 151.** La *moutarde de table* doit être constituée par un mélange de poudre de moutarde et de vinaigre, de vin ou d'eau, avec adjonction, suivant les cas, de sel de cuisine, de sucre et de substances aromatiques ; en outre, elle peut être additionnée, sans déclaration, d'une petite quantité de farine de riz et d'une matière colorante inoffensive.

Toutes les autres préparations de moutarde doivent porter une dénomination correspondant à leur composition.

**Art. 152.** Pour tout ce qui concerne le *matériel servant à emballer* le café, les succédanés du café, le thé, le cacao, le chocolat et les épices, voir les articles 246 et 247 de la présente ordonnance.

### XIII. Vin et boissons similaires.

**Art. 153.** Sous le nom de *vin*, on ne peut mettre dans le commerce que la boisson obtenue par fermentation alcoolique du jus de raisins frais (moût de vin), sans autre addition que celle des substances admises pour le traitement usuel en cave (art. 154).

Les indications d'origine employées dans le commerce des vins (lieu de production, crû) doivent être conformes à la réalité et exclure toute possibilité de confusion.

Les prescriptions de l'alinéa 2 du présent article sont applicables au moût de vin non fermenté ou en fermentation.

**Art. 154.** Les substances ci-après peuvent être employées, sans déclaration, pour le traitement en cave du vin : Levûre pure et levûre de vin ordinaire, matières clarifiantes inoffensives (gélatine, colle de poisson, blanc

d'œuf, tanin, etc.), acide carbonique, soufre exempt de toute trace d'arsenic, acide sulfureux liquéfié ou méta-sulfite de potasse (art. 156). 29 janvier 1909.

**Art. 155.** Le vin ne doit pas contenir une proportion de sulfates supérieure à celle qui correspond à 2 grammes de sulfate neutre de potasse par litre. Les vins qui contiennent une plus grande quantité de sulfates, seront considérés comme malsains, et ils ne devront être ni débités, ni vendus au détail avant que leur teneur en sulfates ait été ramenée par un coupage au-dessous de la limite indiquée plus haut.

Il est interdit de se servir de produits chimiques pour diminuer la teneur d'un vin en sulfates.

**Art. 156.** Les vins soufrés (brantés) ne doivent pas renfermer plus de 2 dg. d'acide sulfureux total, ni plus de 2 cg. d'acide sulfureux libre par litre. Les vins plus fortement soufrés seront considérés comme malsains, et ils ne devront être ni débités ni vendus au détail, avant que leur teneur en acide sulfureux ait été ramenée au-dessous de la limite indiquée, par le repos ou par un coupage.

**Art. 157.** Si le propriétaire de la marchandise le demande, l'autorité compétente veillera à ce que les vins mis sous séquestre, tels que les vins trop plâtrés ou trop soufrés, puissent recevoir le traitement en cave nécessaire pendant le temps que dure le séquestre.

**Art. 158.** Les moûts de vin non fermentés ou en fermentation qui renferment du cuivre ne doivent pas être débités, lorsque la quantité de cuivre dépasse 1 cg. par litre.

**Art. 159.** Il est interdit de colorer artificiellement le vin et de décolorer le vin rouge.

29 janvier  
1909.

**Art. 160.** A l'exception de l'acide sulfureux, dont l'emploi est réglementé par les articles 154 et 156, il est interdit de mélanger au vin des agents conservateurs ou des substances destinées à arrêter la fermentation; il est également interdit de mélanger au vin des acides organiques ou leurs sels, de la glycérine, des matières édulcorantes artificielles et des bouquets, et d'utiliser pour la vinification et le traitement du vin en cave des spécialités dont la composition est tenue secrète.

**Art. 161.** Il est interdit de mélanger au vin des substances qui peuvent avoir une influence nocive sur la santé du consommateur, telles, par exemple, que les composés solubles d'aluminium, les composés de baryum et de strontium, les composés des métaux lourds, l'acide sulfurique, l'acide oxalique.

**Art. 162.** Les vins piqués ou atteints de toute autre maladie ou de toute autre altération, ne doivent être ni débités, ni, d'une manière générale, vendus comme boisson.

**Art. 163.** Pour apprécier un vin, on tiendra compte, à côté de sa composition chimique, de son apparence, de son odeur et de sa saveur (dégustation).

**Art. 164.** Les vins qui se trouvent dans les caves et les locaux de vente des producteurs qui font le commerce de vin, des marchands de vin, des aubergistes et des détaillants, doivent être désignés d'après leur origine (art. 153, alin. 2) et leur année, au moyen d'une inscription placée sur les tonneaux. Cette prescription s'applique également aux vins entreposés dans les gares, les entrepôts et autres locaux analogues, et qui sont vendus sur place.

Dans tous les locaux où des vins sont débités ou vendus au détail, l'origine, la nature et le prix de ces

vins seront portés à la connaissance du public, d'une manière claire et précise, par une affiche; dans les auberges, ces renseignements seront donnés par la carte des vins.

29 janvier  
1909.

**Art. 165.** Les tonneaux qui renferment du vin totalement ou partiellement gâté, doivent porter l'inscription: „Vin gâté, non destiné à la vente“. Ces tonneaux ne doivent pas avoir de robinet de débit.

**Art. 166.** Le colportage du vin est interdit.

**Art. 167.** Les offres, par voie d'annonces, de vins qui se trouvent dans le pays, doivent indiquer le nom du vendeur ou de l'intermédiaire.

Ces vins doivent être soumis à un contrôle rigoureux.

**Art. 168.** Les personnes qui offrent des vins à des prix dont le bon marché est en contradiction manifeste avec le prix effectif des vins provenant des lieux de production ou des marchés qu'elles indiquent, doivent fournir à l'autorité de contrôle, lorsque celle-ci le demande, la preuve de l'origine et de la provenance de leur marchandise.

Ces vins doivent être soumis à un contrôle rigoureux.

**Art. 169.** Il ne doit être mis dans le commerce ni spécialités secrètes pour la fabrication et le traitement des vins, ni matières colorantes ou bouquets pour la vinification.

**Art. 170.** Un vin auquel on a ajouté du sucre, sans aucune addition d'eau, doit être désigné comme *vin sucré*.

Cette disposition s'applique par analogie au moût de vin non fermenté ou en fermentation.

29 janvier  
1909.

**Art. 171.** Un vin obtenu par fermentation d'un mélange de raisins foulés, de moût de vin ou de vin avec du sucre et de l'eau, doit être désigné comme *vin gallisé*.

Cette addition de sucre et d'eau doit avoir uniquement pour but de diminuer l'acidité naturelle trop élevée du vin; le vin ainsi traité doit conserver ses caractères, et sa teneur en alcool ne doit pas dépasser la teneur moyenne d'un vin fait avec les raisins mûrs provenant de la même région. En outre la teneur d'un vin gallisé en extrait ne doit pas être inférieure, après déduction du sucre, à 16 g. par litre pour le vin rouge et à 13 g. par litre pour le vin blanc.

Les prescriptions de l'alinéa 2 du présent article s'appliquent par analogie au moût de vin non fermenté ou en fermentation.

**Art. 172.** Un vin additionné d'alcool doit être désigné comme *vin viné*. Cette prescription ne s'applique pas aux boissons mentionnées aux articles 187 à 189.

**Art. 173.** Les mélanges des boissons mentionnées aux articles 170, 171 et 172 avec du vin doivent être désignées comme vin sucré, vin gallisé ou vin viné.

**Art. 174.** Les dispositions des articles 154 à 167 s'appliquent également aux vins sucrés, aux vins gallisés et aux vins vinés.

**Art. 175.** Dans le commerce de gros et de détail, les dénominations „vin sucré“, „vin gallisé“ et „vin viné“, prescrites par les articles 170 à 173, doivent figurer, dans les locaux de vente et dans les caves, sur tous les tonneaux et autres récipients qui contiennent des boissons de ce genre; l'inscription doit se trouver à une place apparente; elle doit être distincte et indélébile



et formée de caractères hauts de 5 cm. au moins pour les tonneaux, et de 2 cm. au moins pour les récipients de petite dimension, et noirs sur fond clair. 29 janvier 1909.

L'inscription placée sur les tonneaux doit concorder avec les indications de l'affiche et de la carte des vins (art. 174 et 164, alinéa 2).

Dans les annonces, les factures et les lettres de voiture, les vins sucrés, les vins gallisés et les vins vinés doivent être expressément désignés comme tels. Ces dénominations doivent être écrites en toutes lettres.

**Art. 176.** Les cantons peuvent interdire sur leur territoire la fabrication du vin gallisé (article 171).

**Art. 177.** Les *boissons analogues au vin*, fabriquées avec des raisins secs, des marcs de raisin ou des lies de vin, ne doivent être mises dans le commerce que sous une dénomination correspondant exactement à leur mode de fabrication, c'est-à-dire comme *vins de raisins secs*, *vins de marc (piquettes)*, *vins de lie*.

Les boissons analogues au vin obtenues, en partie ou en totalité, au moyen des résidus de la distillation du vin, ou fabriquées par mélange de produits analogues à ceux que renferme le vin, doivent être désignées comme *vins artificiels*.

Les vins mouillés de telle façon qu'ils ne répondent plus aux prescriptions de l'article 171 doivent être désignés comme *vins artificiels*.

**Art. 178.** Les mélanges de boissons mentionnées à l'article 177, alinéas 1 et 2, avec du vin, doivent être désignés comme *vins de raisins secs*, *vins de marc (piquettes)*, *vins de lie* ou *vins artificiels*.

**Art. 179.** Les dispositions des articles 155, 156, 159 à 162, 164, alinéa 2, et 165 à 167 s'appliquent également aux boissons analogues au vin.

29 janvier  
1909.

**Art. 180.** Il est interdit de mettre dans le commerce des boissons analogues au vin pour la fabrication desquelles il a été employé, — à côté du vin, des raisins, de l'eau, de l'acide tartrique, du sucre, de la levûre et de l'alcool, — d'autres substances que celles qui proviennent des raisins ou du vin.

**Art. 181.** Dans le commerce de gros et de détail, les dénominations „vin de raisins secs“, „vin de marc (piquette)“, „vin de lie“ et „vin artificiel“, prescrites par les articles 177 et 178, doivent figurer, dans les locaux de vente et dans les caves, sur tous les tonneaux et autres récipients qui contiennent des boissons de ce genre; l'inscription doit se trouver à une place apparente; elle doit être distincte et indélébile et formée de caractères hauts de 5 cm. au moins pour les tonneaux, et de 2 cm. au moins pour les récipients de petite dimension, et noirs sur fond clair.

L'inscription placée sur les tonneaux doit concorder avec les indications de l'affiche et de la carte des vins (articles 179 et 164, alinéa 2).

**Art. 182.** Les tonneaux servant au transport des boissons analogues au vin doivent porter sur les deux fonds l'inscription prescrite par l'article 177.

Dans les annonces, les factures et les lettres de voiture, les vins de raisins secs, les vins de marc (piquette), les vins de lie et les vins artificiels ne doivent figurer que sous ces dénominations écrites en toutes lettres.

**Art. 183.** Dans tous les locaux où sont débitées ou vendues au détail des boissons analogues au vin, une inscription en place apparente (par ex. : vente de piquette) doit en donner connaissance au public. Cette inscription

doit être distincte et indélébile et formée de caractères  
hauts de 5 cm. au moins et noirs sur fond blanc.

29 janvier  
1909.

**Art. 184.** Toute personne qui veut se livrer à la fabrication des boissons analogues au vin, doit en informer l'autorité sanitaire cantonale, en indiquant quels sont les locaux qu'elle veut utiliser pour cette fabrication.

**Art. 185.** Les fabricants doivent tenir un registre d'entrée mentionnant la nature, les quantités et l'origine des matières premières employées, et un registre de sortie mentionnant la nature et les quantités des marchandises livrées et les noms des destinataires. L'autorité sanitaire peut prendre en tout temps connaissance de ces registres.

**Art. 186.** Toute personne qui fait métier de fabriquer, de détenir et de vendre en gros des boissons analogues au vin ne peut faire en même temps le commerce du vin.

De même toute personne qui fait le commerce du vin ne peut fabriquer, détenir ou vendre en gros des boissons analogues au vin.

Il est interdit à toute personne qui fait le commerce du vin d'acheter régulièrement des raisins secs, des marcs de raisins, des lies, des substances analogues à celles qui se trouvent dans le vin ou autres substances semblables, à moins qu'elle ne puisse faire la preuve que ces diverses substances ne doivent pas servir à fabriquer du vin.

**Art. 187.** On ne doit mettre dans le commerce sous le nom d'un pays d'origine déterminé, tel que Malaga ou Tokay, que des *vins doux* qui proviennent réellement de ces pays et qui sont fabriqués par concentration du jus de raisins (passerillage des raisins ou concentration du moût) et par fermentation, totale ou partielle, de celui-ci.

29 janvier  
1909.

Les *vins secs*, tels que le Madère, le Marsala, le Xérès, doivent provenir réellement du pays dont ils portent le nom et doivent être obtenus par fermentation des raisins frais.

Les vins mentionnés aux alinéas 1 et 2 du présent article peuvent être additionnés, sans déclaration, d'alcool et de moût concentré, ainsi que cela se pratique dans les pays de production. Les dispositions des articles 155, 156 et 159 à 162 sont applicables à ces sortes de vin.

Les vins doux fabriqués par vinage du moût ou par sucrage du vin ou du moût ne doivent pas être mis dans le commerce sous le nom d'un pays d'origine déterminé.

Les vins doux fabriqués au moyen de raisins secs (raisins de Corinthe, etc.) doivent être désignés comme *vins de raisins secs* et tombent sous le coup des dispositions des articles 177 à 183.

**Art. 188.** Pour la fabrication des *vins mousseux*, on emploiera du moût de vin ou du vin, tel qu'il est défini à l'article 153. Les additions usuelles sont autorisées sans déclaration. Les dispositions des articles 155, 156 et 159 à 162 sont également applicables aux vins mousseux.

**Art. 189.** Le *vermouth* fabriqué avec du vin peut, même lorsqu'il a reçu une addition d'alcool, être mis dans le commerce comme *vin-vermouth*, mais sa teneur totale en alcool ne doit pas dépasser 18 pour cent en volume. Les dispositions des articles 155, 156 et 160 à 162 s'appliquent également au vin-vermouth.

Le *vermouth* fabriqué au moyen d'alcool en forte proportion tombe sous le coup des dispositions du chapitre XVI concernant les liqueurs.

**Art. 190.** Les boissons non fermentées mises dans le commerce sous le nom de *vin sans alcool* doivent être fabriquées avec du jus de raisins frais, et ne contenir ni moisissures, ni levûre active. Les prescriptions des articles 155 à 162 sont également applicables aux vins sans alcool.

29 janvier  
1909.

#### **XIV. Cidre et cidre artificiel.**

**Art. 191.** On ne doit mettre dans le commerce, sous le nom de *cidre*, qu'une boisson préparée par fermentation alcoolique du jus de fruits à pepins frais, sans autre addition que celle des substances admises pour le traitement usuel en cave (art. 194).

**Art. 192.** Le cidre, préparé par mélange du jus de fruits avec un extrait aqueux de marc de fruits, doit être mis dans le commerce sous le nom de *piquette de cidre*. Cette piquette doit contenir au moins 3 pour cent d'alcool en volume et 14 g. d'extrait par litre, déduction faite du sucre.

**Art. 193.** Les prescriptions des articles 191 et 192 qui visent la fabrication et la désignation du cidre, s'appliquent par analogie aux cidres non fermentés, aux cidres en fermentation et aux cidres incomplètement fermentés.

Pour l'appréciation de la teneur en alcool de ces différents cidres, on tiendra compte de la quantité de sucre qui s'y trouve encore.

**Art. 194.** Pour le traitement en cave du cidre, on peut employer sans déclaration les matières suivantes : Levûre, substances clarifiantes inoffensives (gélatine, colle de poisson, blanc d'œuf, tanin, etc.), acide carbonique et soufre exempt d'arsenic, acide sulfureux liquéfié ou métrasulfite de potasse.

29 janvier  
1909.

**Art. 195.** Les dispositions des articles 156, 160, 161, 167 et 169 de la présente ordonnance relatifs au vin sont aussi applicables au cidre.

**Art. 196.** Les cidres piqués ou atteints de toute autre maladie ou altération ne doivent être ni débités ni, d'une manière générale, vendus comme boisson.

**Art. 197.** Le colportage du cidre est interdit.

**Art. 198.** Les boissons mises dans le commerce sous le nom de *cidre sans alcool* doivent être fabriquées avec le jus pur de fruits à pépins frais. Elles ne doivent renfermer ni moisissures, ni levûre active, ni agents conservateurs, ni matières édulcorantes artificielles, ni substances métalliques nuisibles.

**Art. 199.** Les boissons préparées par fermentation alcoolique du jus des *fruits à baies frais* doivent porter une dénomination correspondante, telle, par exemple, que vin de groseilles.

Les vins de fruits à baies peuvent être additionnés, sans déclaration, de sucre et d'eau.

**Art. 200.** Les boissons analogues au cidre qui sont préparées, totalement ou en partie, avec d'autres matières que des fruits à pépins frais (art. 191 et 192), doivent être désignées comme *cidre artificiel*.

Les cidres dont la teneur en alcool est inférieure aux chiffres indiqués à l'article 192, doivent également être désignés comme cidre artificiel.

Les dispositions du présent article ne sont pas applicables aux cidres sans alcool (art. 198) et aux vins de fruits à baies (art. 199).

**Art. 201.** Les dispositions des articles 156, 160, 161, 167 et 169 de la présente ordonnance sont aussi applicables au cidre artificiel.

**Art. 202.** Un cidre artificiel piqué ou atteint de toute autre maladie ou altération ne peut être ni débité, ni, d'une manière générale, vendu comme boisson.

29 janvier  
1909.

**Art. 203.** Le colportage du cidre artificiel est interdit.

**Art. 204.** Les dispositions des articles 181 à 186 de la présente ordonnance, visant la déclaration en ce qui concerne les boissons analogues au vin, sont aussi applicables au cidre artificiel.

### **XV. Bière et débit de la bière.**

**Art. 205.** Sous le nom de *bière* (bière ouverte, bière de conserve, bière d'exportation, bockbier, etc.), on ne doit mettre dans le commerce qu'une boisson obtenue exclusivement par le brassage et la fermentation alcoolique d'un mélange de malt d'orge, de houblon, de levûre et d'eau.

**Art. 206.** Une boisson dans la fabrication de laquelle l'orge a été remplacée, totalement ou en partie, par d'autres céréales brutes ou maltées, ne doit être mise dans le commerce que sous une désignation correspondante (par ex.: bière de froment, bière de riz).

Dans les auberges où ces boissons sont débitées doit se trouver, à une place apparente, une inscription distincte et indélébile (par ex.: débit de bière de riz), en caractères hauts de 5 cm. au moins et noirs sur fond blanc.

**Art. 207.** Il est interdit d'employer pour la fabrication et le traitement de la bière les substances suivantes :

- a) succédanés des céréales et du houblon ;
- b) matières colorantes, à l'exception du caramel de malt ;



29 janvier  
1909.

- c) agents conservateurs; toutefois on peut tolérer une proportion d'acide sulfureux de 2 cg. par litre au maximum, provenant d'un houblon soufré ou du nettoyage des récipients;
- d) matières édulcorantes artificielles;
- e) matières neutralisantes;
- f) alcool.

**Art. 208.** La bière doit être fabriquée avec un moût à 12 pour cent au moins, renfermer plus d'extrait que d'alcool et posséder un degré effectif de fermentation de 46 pour cent au moins.

Les bières fabriquées avec un moût dont le degré de concentration est exceptionnellement élevé (bière double, bockbier) peuvent avoir un degré de fermentation inférieur à 46 pour cent.

Les dispositions de l'alinéa 1 du présent article ne sont pas applicables à certaines sortes spéciales de bière, telles que l'ale, la bière blanche.

**Art. 209.** Sous le nom de *bière sans alcool*, on ne doit mettre dans le commerce qu'une bière fabriquée avec du malt et du houblon.

Ces boissons ne doivent renfermer ni agents conservateurs, ni matières édulcorantes artificielles.

**Art. 210.** La bière ouverte et la bière en bouteilles doivent être limpides; elles ne doivent être ni altérées, ni plates et elles ne doivent pas avoir une odeur ou une saveur aigre ou repoussante.

Il est interdit de mélanger à la bière débitée la bière recueillie dans le récipient placé sous le robinet et les restes de bière recueillis dans les verres.

**Art. 211.** Les tonneaux et bouteilles contenant de la bière destinée à la vente doivent porter, d'une façon apparente, la raison sociale de la brasserie.

Sur les bouteilles, la raison sociale de la brasserie peut être remplacée par celle du vendeur. 29 janvier 1909.

**Art. 212.** Les *locaux* habituellement utilisés pour la mise en bouteille de la bière doivent être clairs, faciles à aérer, pourvus des installations nécessaires pour l'amenée et l'écoulement de l'eau et maintenus en parfait état de propreté. Le sol doit être fait en matériaux solides et imperméables (pierre, ciment, béton, etc.) Ces locaux ne doivent pas être utilisés comme chambres d'habitation ou comme cuisines.

Ils doivent être pourvus des installations suffisantes pour le nettoyage des bouteilles vides.

L'embouteillage se fera en observant la plus grande propreté en ce qui concerne les bouteilles, leur fermeture et les diverses manipulations nécessaires.

**Art. 213.** Dans tout local dans lequel la bière est débitée doit se trouver indiquée, à une place apparente, la raison sociale de la brasserie qui l'a fournie. Cette raison sociale doit être la même que celle qui figure sur les tonneaux.

**Art. 214.** Le débit de la bière doit se faire d'une manière qui réponde à toutes les exigences de la propreté et de l'hygiène; les installations servant à ce débit doivent se trouver placées de manière à ce qu'il puisse être contrôlé par les consommateurs de la plupart des points de la salle.

**Art. 215.** Dans les auberges, la bière peut être débitée au moyen d'appareils à pression (*pressions à bière*), employant soit l'acide carbonique, soit l'air atmosphérique; les pressions à air peuvent être manœuvrées soit à la main, soit par une force quelconque. Par contre, il est interdit de se servir pour le débit de la bière de

29 janvier 1909. pressions à main qui se placent sur le tonneau, ou de robinets destinés à faire mousser la bière.

**Art. 216.** Les pressions à bière seront construites de manière à exclure toute possibilité de souillure de la bière; elles doivent entre autres remplir les conditions suivantes:

a) Les pressions à acide carbonique doivent être alimentées avec de l'acide carbonique comprimé pur. Les pressions à air doivent être alimentées avec de l'air provenant de l'extérieur ou de locaux propres, bien ventilés et non habités, et ayant passé, avant d'arriver à la pompe, à travers un filtre fonctionnant bien.

b) Les réservoirs à air doivent être pourvus, afin de pouvoir être facilement et complètement nettoyés, d'une ouverture de dimension suffisante, munie d'une fermeture à vis, et d'un robinet de purge placé à leur partie la plus déclive.

c) Entre le réservoir à acide carbonique ou le réservoir à air et le tonneau doit se trouver un cylindre de verre dit purgeur, muni d'un robinet de purge et destiné à recueillir la bière qui pourrait être refoulée. Tout siphon doit être pourvu d'une soupape.

d) Il est interdit d'employer des tuyaux en plomb pour l'amenée de l'air ou de l'acide carbonique. Les tuyaux de raccordement en caoutchouc devront être faits avec un caoutchouc exempt de plomb.

e) Les tuyaux à travers lesquels doit circuler la bière doivent être en étain pur; ils doivent être verticaux ou presque verticaux et aussi courts que possible.

Les tuyaux pour l'amenée de l'air qui vont du purgeur au tonneau, et les tuyaux pour la bière qui vont du tonneau au robinet de débit, doivent pouvoir être

facilement nettoyés au moyen d'une brosse spéciale, et être disposés de façon à ce que la brosse puisse les traverser dans toute leur longueur. 29 janvier 1909.

Il est interdit d'employer des serpentins.

f) Le tuyau ascendant (siphon) qui porte le robinet de débit doit être disposé de telle manière que l'on puisse s'en approcher de tous les côtés pour le nettoyer à la brosse et pour l'étamer.

g) Toutes les parties de l'appareil construites en laiton, avec lesquelles la bière vient en contact, doivent être étamées et leur étamage doit être entretenu en bon état. L'étamage peut être remplacé par le nickelage.

h) Doivent être considérés comme faisant partie d'une pression à bière tous les objets servant à son nettoyage (clefs pour ouvrir le réservoir à air et dévisser les écrous, brosse longue pour nettoyer les tuyaux, brosse courte pour nettoyer les courbures); ces objets doivent être maintenus en parfait état et présentés à chaque inspection.

i. Le propriétaire d'une pression à bière est tenu d'avoir toujours en réserve quelques soupapes et quelques garnitures.

**Art. 217.** Les autorités cantonales peuvent édicter des prescriptions plus détaillées au sujet du contrôle, du maintien en bon état de propreté, etc., des pressions à bière.

## **XVI. Eaux-de-vie et liqueurs.**

**Art. 218.** Les *eaux-de-vie* doivent être suffisamment rectifiées. Les eaux-de-vie de pommes de terre ne doivent pas renfermer plus de 0,15 pour cent en volume d'impuretés alcooliques (fusel), rapportés à la teneur en alcool absolu.

29 janvier  
1909.

Les eaux-de-vie doivent contenir au moins 42 pour cent d'alcool en volume (degrés de l'alcoolomètre de Gay-Lussac, déterminés à 15° C.)

Pour les eaux-de-vie qui ont séjourné dans des tonneaux mis en perce depuis un certain temps, la teneur en alcool peut présenter un déchet de 2 pour cent en volume au maximum.

Il est permis de ramener, par addition d'eau, les liqueurs distillées d'un degré alcoolique trop élevé au degré alcoolique normal des eaux-de-vie, sans qu'il soit nécessaire de déclarer cette opération.

Il est interdit d'ajouter aux eaux-de-vie, pour suppléer à une teneur trop faible en alcool, des substances qui en renforcent le goût, telles que l'acide sulfurique, le poivre ordinaire, le poivre rouge, etc.

**Art. 219.** Les *eaux-de-vie* et les *liqueurs* ne doivent pas contenir des matières édulcorantes artificielles, des composés métalliques nuisibles, des matières colorantes nuisibles, des acides minéraux libres et autres substances nuisibles.

Il est permis de colorer, sans déclaration, les liqueurs au moyen de matières colorantes inoffensives.

Les eaux-de-vie peuvent renfermer du cuivre, dans une proportion ne dépassant pas 4 cg. par litre, et des traces de zinc.

En outre les eaux-de-vie de fruits à noyaux peuvent renfermer de l'acide cyanhydrique, dans la proportion de 5 cg. par litre au maximum.

**Art. 220.** Les eaux-de-vie et les liqueurs altérées doivent être exclues du commerce.

L'emploi de matières premières avariées n'est licite qu'autant que l'avarie n'influe pas sur la qualité des eaux-de-vie et des liqueurs.

**Art. 221.** On ne doit désigner sous les noms de 29 janvier  
cognac, de rhum, d'arac, d'eau-de-vie de prunes, d'eau- 1909.  
de-cerises (kirsch), d'eau-de-vie de marc, d'eau-de-vie  
de lie, de gentiane, de genièvre, etc., que les eaux-de-  
vie fabriquées avec les matières dont elles doivent pro-  
venir normalement. Elles doivent contenir, en proportion  
suffisante, les substances spécifiques obtenues par la di-  
stillation des matières qui servent à les fabriquer et par  
le vieillissement, et qui donnent à la boisson son bou-  
quet caractéristique.

**Art. 222.** Les eaux-de-vie dans lesquelles on ne peut  
reconnaître la présence des produits spécifiques de la  
distillation qui donnent à la boisson son bouquet carac-  
téristique, et les eaux-de-vie qui sont fabriquées au  
moyen d'huiles éthérées, d'extraits, d'essences artificielles,  
de produits chimiques et d'autres substances analogues,  
de même que les mélanges des eaux-de-vie ainsi fabri-  
quées avec des eaux-de-vie authentiques, doivent, dans  
le commerce de gros et de détail, être déclarés et dé-  
bités comme *cognac-façon*, *rhum-façon*, *eau-de-cerises-  
façon*, etc. Il est interdit de donner à ces produits un  
nom d'origine ou un nom de fantaisie.

**Art. 223.** Dans le commerce de gros et de détail,  
les inscriptions „cognac-façon“, „rhum-façon“, „eau-de-  
cerises-façon“, etc., prescrites à l'article 222, doivent  
figurer, dans les caves et dans les locaux de vente, sur  
les tonneaux et bouteilles qui renferment des eaux-de-  
vie-façon; l'inscription doit se trouver en place appa-  
rente et être distincte et indélébile.

Cette prescription est applicable aux bouteilles de  
comptoir qui servent pour la vente au verre.

Dans les annonces, les factures et les lettres de voi-  
ture les eaux-de-vie-façon ne doivent figurer que sous

29 janvier 1909. les dénominations prescrites au premier alinéa du présent article. Ces dénominations doivent être écrites en toutes lettres.

**Art. 224.** Dans tous les locaux où sont vendues au détail ou débitées les eaux-de-vie-*façon* doit se trouver, à une place apparente, une inscription qui l'indique clairement (par ex.: vente de rhum-*façon* et de cognac-*façon*); cette inscription doit être distincte, indélébile et formée de caractères hauts de 5 cm. au moins et noirs sur fond blanc.

**Art. 225.** Les eaux-de-vie et les liqueurs qui portent le nom d'un pays d'origine déterminé (par ex.: cognac français, rhum de la Jamaïque, liqueur de Hollande) doivent être les produits originaux purs importés desdits pays.

## **XVII. Vinaigre et essence de vinaigre.**

**Art. 226.** On peut mettre dans le commerce, sous le nom de *vinaigre* ou de *vinaigre pour les aliments*, le produit de la fermentation acétique de liquides alcooliques, ainsi que le produit de la dilution de l'essence de vinaigre avec de l'eau.

**Art. 227.** On ne doit mettre dans le commerce, sous le nom de *vinaigre de vin* que le vinaigre fabriqué exclusivement avec du vin, et dilué dans la proportion voulue. La teneur du vinaigre en extrait, déduction faite du sucre, doit être de 8 g. au moins par litre et sa teneur en substances minérales de 1 g. au moins par litre.

Le vinaigre de vin ne doit pas renfermer plus de 1 pour cent d'alcool en volume.

Le vin rouge destiné à la fabrication du vinaigre peut être décoloré avec du noir animal pur.



**Art. 228.** Le vinaigre doit contenir au moins 4 pour cent d'acide acétique. 29 janvier 1909.

**Art. 229.** Le vinaigre ne doit contenir aucun acide libre autre que de l'acide acétique et aucun agent conservateur ; il ne doit également contenir ni substances âcres ou empyreumatiques, ni matières colorantes, ni composés métalliques nuisibles.

Il est permis de colorer, sans déclaration, le vinaigre au moyen de matières colorantes inoffensives.

**Art. 230.** Le vinaigre mélangé de substances aromatiques ou d'épices doit recevoir une désignation correspondante, telle, par exemple, que vinaigre à l'estragon.

Il est interdit de mélanger au vinaigre des essences de fruits artificielles, des bouquets artificiels et des spécialités dont la composition est tenue secrète.

**Art. 231.** Le vinaigre doit être limpide et non altéré ; il ne doit pas contenir des anguillules en grand nombre, ni des moisissures visibles à l'œil nu.

**Art. 232.** L'essence de vinaigre doit être fabriquée avec de l'acide acétique pur, exempt de substances empyreumatiques ; elle doit renfermer au moins 80 pour cent d'acide acétique, et ne doit contenir aucune des substances étrangères mentionnées au premier alinéa de l'article 229.

**Art. 233.** Dans le commerce de détail, l'essence de vinaigre ne peut être délivrée qu'en bouteilles graduées, fermées, et portant l'inscription distincte et indélébile, „Essence de vinaigre. — Ne doit être employée qu'après dilution!“, en caractères rouges sur fond blanc.

29 janvier  
1909.

## **C. Articles de ménage et objets usuels.**

### **XVIII. Matières colorantes pour les denrées alimentaires.**

**Art. 234.** Lorsqu'il est permis de colorer une denrée alimentaire, on ne doit pas se servir pour cette opération de matières colorantes nuisibles.

**Art. 235.** Sont considérées comme nuisibles, au sens de l'article 234, les matières colorantes ci-après :

*a)* Toutes les couleurs et matières colorantes qui contiennent de l'antimoine, de l'arsenic, du plomb, du baryum, du cadmium, du chrome, du cuivre, du mercure, de l'urane ou du zinc ;

les conserves de légumes qui ont subi un revérdissement peuvent contenir au maximum 1 dg. de cuivre par kg. (art. 83, alin. 4) ;

*b)* parmi les matières colorantes d'origine végétale, la berbérine et la gomme-gutte ;

*c)* parmi les matières colorantes dérivées du goudron de houille, entre autres : l'acide picrique, le dinitrocrésol (succédané du safran, jaune Victoria), le jaune de Martius (jaune de naphthylamine, jaune de Manchester), l'aurantia (jaune impérial), le jaune de méthanile, l'orangé II (mandarine G extra, tropéoline 000 n° 2), l'aurine, la coralline, la safranine, le bleu de méthylène et le bleu d'éthylène ; les couleurs dérivées du goudron de houille qui pourraient être encore découvertes, et dont la toxicité serait égale à la toxicité de celles qui viennent d'être énumérées, devront être assimilées à ces dernières.

**Art. 236.** Les matières colorantes destinées à la coloration des denrées alimentaires ne doivent être

introduites dans le commerce que renfermées dans des récipients ou des emballages portant l'inscription distincte et indélébile „couleurs inoffensives pour denrées alimentaires“, ainsi que la raison sociale du fabricant ou du vendeur.

29 janvier  
1909.

**XIX. Ustensiles et vases destinés à la préparation, à la conservation et à la consommation des denrées alimentaires.**

**Art. 237.** Il ne doit entrer ni plomb, ni zinc, ni alliage contenant plus de 10 pour cent de plomb dans la composition de la vaisselle et des ustensiles de cuisine, de tous autres ustensiles et appareils pour la préparation et la consommation des denrées alimentaires et des récipients pour la conservation de ces denrées. Ces appareils et ustensiles doivent être également exempts d'arsenic.

Les appareils en métal servant au débit du vin, de la bière et des boissons gazeuses, de même que les parties métalliques des biberons, ne doivent pas, pour autant qu'ils doivent venir en contact avec des aliments, contenir plus de 1 pour cent de plomb.

**Art. 238.** L'étain employé pour l'étamage des objets mentionnés à l'article 237 ne doit pas contenir plus de 1 pour cent de plomb.

Le galvanisage ne doit pas être appliqué à ces objets, à l'exception des récipients qui sont destinés à contenir des denrées alimentaires sèches non acides.

Les réservoirs et conduites pour l'eau potable, pour le trois-six et pour l'alcool destinés à la fabrication des eaux-de-vie et des liqueurs ne doivent pas être en plomb, ou en fer contenant du plomb. Par contre, ils peuvent être en zinc ou en fer galvanisé.

29 janvier  
1909.

**Art. 239.** Les objets désignés à l'article 237 ne doivent pas être soudés du côté intérieur au moyen d'une soudure contenant plus de 10 pour cent de plomb.

**Art. 240.** Les vases en métal ou en terre, émaillés ou vernissés, qui doivent être employés pour la préparation, pour la conservation ou pour la consommation des aliments, ne doivent pas, lorsqu'on y fait bouillir pendant une demi-heure de l'acide acétique à 4 pour cent, céder à cet acide du plomb ou du zinc.

**Art. 241.** Pour colorer les ustensiles et les vases qui doivent être employés pour la préparation, pour la conservation et pour la consommation des aliments, il est interdit d'employer les couleurs mentionnées à l'article 235, à l'exception des matières suivantes :

Sulfate de baryum et laques à la baryte exemptes de carbonate de baryum et de composés solubles du baryum ;

oxyde de chrome, cinabre, oxyde d'étain et or mussif ;  
cuivre, zinc, étain et alliages de ces métaux employés comme matières colorantes métalliques.

L'interdiction formulée au premier alinéa du présent article ne s'applique pas aux couleurs qui sont incorporées par fusion au verre ou à l'émail.

Pour la préparation des enduits colorés durables, destinés à être appliqués à l'extérieur des vases en bois, en métal ou en une matière analogue, sont seules interdites les couleurs renfermant de l'arsenic ou du plomb.

**Art. 242.** La grenaille employée pour le nettoyage des récipients destinés à la conservation des denrées alimentaires, ne doit contenir ni plomb, ni arsenic.

**Art. 243.** Les surfaces triturantes des meules qui servent à moudre les denrées alimentaires ne doivent

pas être recouvertes de plomb ou d'un alliage contenant du plomb. 29 janvier 1909.

**Art. 244.** On ne doit pas employer un caoutchouc contenant du plomb ou du zinc pour la fabrication des bouts pour les biberons, des bouchons en caoutchouc ou des téterelles. Pour la fabrication des gobelets, des anneaux de caoutchouc pour la fermeture des bouteilles et des flacons de conserves, des tuyaux pour le vin, la bière ou le vinaigre, on ne doit pas employer du caoutchouc contenant du plomb. Les prescriptions du présent article s'appliquent aussi aux succédanés du caoutchouc.

**Art. 245.** Les récipients et ustensiles employés pour la fabrication, la détention, la mise en vente et la vente des denrées alimentaires doivent être conformes aux prescriptions des articles 237 à 244.

Lorsque la destination d'un objet exige qu'il soit étamé, l'étamage doit être maintenu en bon état.

Les objets en cuivre ou en laiton non étamés (chaudières en cuivre, mortiers, balances, poids, etc.) doivent être maintenus propres et polis.

## **XX. Matériel servant à l'emballage des denrées alimentaires.**

**Art. 246.** Les papiers destinés à envelopper directement des denrées alimentaires, 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. Ils ne doivent contenir non plus aucune des matières colorantes organiques mentionnées à l'article 235, litt. *b* et *c*.

Les boîtes ou enveloppes de carton servant à emballer les denrées alimentaires ne doivent contenir ni

29 janvier 1909. arsenic, ni plomb, soit dans leur pâte, soit dans la couleur dont elles sont recouvertes.

On ne doit pas employer de la maculature ou des papiers qui déteignent pour envelopper directement le pain, la viande, les préparations de viande, le fromage et les graisses.

**Art. 247.** Les feuilles de métal servant à envelopper le chocolat, les articles de confiserie et de pâtisserie, les fruits, le fromage, les rouleaux de potages à la minute, la charcuterie, les saucisses et le tabac à chiquer et à priser, ne doivent pas contenir plus de 1 pour cent de plomb.

Lorsque les feuilles de métal employées pour envelopper d'autres denrées alimentaires contiennent une forte proportion de plomb, on doit placer entre la feuille de métal et la denrée une enveloppe de papier imperméable.

**Art. 248.** Les capsules de métal servant à fermer les bouteilles et les vases de verre qui contiennent des denrées alimentaires, doivent être soigneusement étamées ou nickelées.

**Art. 249.** On ne doit pas employer, pour fermer les récipients qui renferment des denrées alimentaires, des bouchons déjà usagés, puis remis à neuf.

## **XXI. Matériaux et tissus servant à la confection des vêtements; vêtements et couleurs employés pour la teinture.**

**Art. 250.** Les matériaux et tissus servant à la confection des vêtements, de même que les vêtements eux-mêmes, ne doivent pas renfermer de l'arsenic.

**Art. 251.** Ces matériaux et tissus, de même que les vêtements, ne doivent pas être teints au moyen de cou-

leurs renfermant de l'acide picrique ou de la coralline, ou toute autre matière colorante nuisible, facilement résorbable.

29 janvier  
1909.

Ces matières colorantes ne doivent pas se rencontrer non plus dans les préparations tinctoriales employées dans les ménages (pour teindre les vêtements, etc.).

## **XXII. Cosmétiques.**

**Art. 252.** Les préparations employées pour les soins de la bouche, de la peau et de la chevelure, les fards et les teintures pour les cheveux, ne doivent pas contenir de composés de l'arsenic, du plomb ou du mercure.

En outre, les teintures pour les cheveux ne doivent pas contenir des composés organiques nuisibles (paraphénylène-diamine, etc.).

## **XXIII. Jouets.**

**Art. 253.** Les couleurs mentionnées à l'article 235 de la présente ordonnance ne doivent pas se rencontrer dans les jouets, y compris les feuilles et les livres d'images, dans les couleurs et crayons de couleur pour enfants, ni dans les coussins et les capotes des voitures d'enfants, sauf les exceptions ci-après :

Les matières mentionnées à l'article 241, alinéa 2 ;  
les sulfures d'antimoine et de cadmium, lorsqu'ils sont employés pour colorer une masse de caoutchouc ;  
les composés de zinc insolubles dans l'eau, employés comme couleurs à l'huile ou comme laques.

L'interdiction formulée au premier alinéa du présent article ne s'applique pas aux couleurs qui sont incorporées par fusion au verre ou à l'émail.

Les couleurs contenant de l'arsenic sont seules prohibées pour l'impression ou la lithographie appliquée aux jouets (images, etc.).



29 janvier  
1909.

**Art. 254.** Il est interdit d'employer du caoutchouc renfermant du plomb pour la fabrication des jouets. Cette prescription s'applique également aux succédanés du caoutchouc.

**Art. 255.** Les prescriptions formulées aux articles 237 à 240 (ustensiles de cuisine), aux articles 250 et 251 (tissus) et aux articles 258 et 260 (objets divers et sifflets), sont applicables par analogie aux jouets qui rentrent dans l'une ou l'autre de ces catégories d'objets.

#### **XXIV. Couleurs pour la peinture et couleurs-badigeons.**

**Art. 256.** Les couleurs et les crayons de couleur qui ne sont pas destinés à servir de jouets, mais à être employés à l'école et qui ne tombent pas par conséquent sous le coup des dispositions de l'article 253, doivent porter sur chaque pièce ou sur leur enveloppe l'inscription „pour l'école“.

Les crayons de couleur et les craies de couleur pour l'école ne doivent pas renfermer d'arsenic.

**Art. 257.** Les couleurs à l'eau et à la colle employées pour le badigeonnage des appartements et des objets d'usage domestique, ne doivent pas renfermer d'arsenic.

#### **XXV. Objets divers.**

**Art. 258.** Les matières employées pour la confection des rideaux, des meubles et des tapis, les stores, les papiers peints, les masques, les bougies, les faux-cols et autres articles de toilette en papier, les doublures en cuir, les abat-jour, les feuilles, fleurs et fruits artificiels, les articles de bureau, les papiers et les objets en papier ne doivent pas contenir d'arsenic.

**Art. 259.** Les bougies, entre autres les bougies pour arbres de Noël, ne doivent pas être colorées au moyen de couleurs renfermant de l'antimoine, de l'arsenic ou du mercure, sous quelque forme que ce soit. 29 janvier 1909.

**Art. 260.** Les sifflets en métal tombent sous le coup des dispositions de l'article 237.

**Art. 261.** L'étain employé pour l'étamage ne doit pas contenir plus de 1 pour cent de plomb.

## **XXVI. Pétrole.**

**Art. 262.** Le *pétrole* employé pour l'éclairage, la cuisine et le chauffage doit avoir un point d'inflammation d'au moins 23 degrés C., déterminé au moyen de l'appareil d'Abel, et calculé à 760 mm. de pression barométrique.

On ne doit mettre dans le commerce, sous le nom de *pétrole de sûreté*, qu'un pétrole dont le point d'inflammation, déterminé par la même méthode, ne soit pas inférieur à 38 degrés centigrades.

## **D. Dispositions pénales et dispositions finales.**

### **XXVII. Dispositions pénales.**

**Art. 263.** Les contraventions aux dispositions de la présente ordonnance seront punies conformément aux dispositions pénales de la loi.\*

---

\*) Voir *Recueil officiel*, nouvelle série, tome XXII, page 311.

29 janvier  
1909.

## **XXVIII. Dispositions finales et dispositions transitoires.**

**Art. 264.** Les ordonnances cantonales d'exécution doivent être sanctionnées par le Conseil fédéral.

Les dispositions des lois et ordonnances cantonales plus sévères que celles de la présente ordonnance ne sont applicables que si elles sont expressément réservées par celle-ci.

**Art. 265.** La présente ordonnance entrera en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1909.

Sont et demeurent abrogées, à partir de cette date, les dispositions des lois et ordonnances cantonales qui sont en contradiction avec celles de la présente ordonnance.

**Art. 266.** Pour les exploitations et installations mentionnées aux articles 27, 44, 51, 100, 135, 184 et 204 qui existeraient déjà au moment de l'entrée en vigueur de la présente ordonnance, la déclaration à l'autorité sanitaire devra se faire dans le courant du mois qui suivra cette entrée en vigueur.

**Art. 267.** Toutes les fois que l'application des dispositions de la présente ordonnance rendra nécessaires des transformations dans la construction (par ex. pour les boulangeries, art. 68, pour les fabriques d'eaux gazeuses et de limonades, art. 130, pour le débit de la bière, art. 214), l'autorité compétente pourra accorder aux intéressés, pour l'exécution de ces transformations, un délai de 12 mois au maximum. Ce délai ne pourra être prolongé qu'avec l'autorisation du Département fédéral de l'intérieur.

**Art. 268.** Pour les marchandises qui se trouveront déjà dans le commerce au moment de l'entrée en vigueur de la présente ordonnance, les dispositions actuelles des législations cantonales resteront applicables pendant 12 mois; passé ce délai, la présente disposition transitoire sera abrogée. 29 janvier 1909.

*Berne, le 29 janvier 1909.*

Au nom du Conseil fédéral suisse:

*Le président de la Confédération,*

**Deucher.**

*Le chancelier de la Confédération,*

**Ringier.**

---

29 janvier  
1909.

# Ordonnance

concernant

**les chimistes pour l'analyse des denrées alimentaires.**

**Le Conseil fédéral suisse,**

En exécution de l'article 9, alinéa 2, de la loi fédérale sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels, du 8 décembre 1905,

*arrête :*

**Article premier.** Ne peuvent être appelées à remplir les fonctions de chimiste pour l'analyse des denrées alimentaires que les personnes possédant un diplôme fédéral à cet effet.

Ce diplôme est délivré, après examen, par le Département fédéral de l'intérieur.

**Art. 2.** L'examen comprend un premier examen ou examen de sciences naturelles et un examen professionnel.

Le Conseil fédéral institue, tant pour la Suisse française que pour la Suisse allemande, une commission pour l'examen de sciences naturelles et une commission pour l'examen professionnel; il désigne deux chimistes pour l'analyse des denrées alimentaires pour présider, l'un les deux commissions françaises, l'autre les deux commissions allemandes.

Chacun des deux présidents a un suppléant.

Les deux présidents, et en cas d'empêchement leurs suppléants, forment, sous la présidence du directeur du service sanitaire fédéral, le comité-directeur des examens.

Les examens sont organisés suivant les besoins par le comité-directeur ou par son président. 29 janvier 1909.

**Art. 3.** Les membres des commissions d'examen se répartissent, après entente avec le président de la commission, les différentes branches sur lesquelles les candidats doivent être examinés.

Outre le président de la commission et l'examineur, un autre membre de la commission doit toujours assister aux examens oraux.

**Art. 4.** Pour chacune des branches sur lesquelles porte l'examen oral, il est donné une note principale et, pour chacun des travaux de la partie pratique, une note spéciale. La note est donnée dès que l'examen sur la branche correspondante est terminé. La meilleure note correspond au chiffre 6, la plus faible au chiffre 1; les notes doivent toujours être exprimées par un nombre entier.

Pour chacune des branches d'examen énumérées aux chiffres 1 à 5 de l'alinéa 2 de l'article 13, la note principale est constituée par la moyenne des notes spéciales.

Lorsque la moyenne des notes principales est inférieure à 3,5, l'examen — ou la section d'examen — n'est pas admis; il en est de même lorsque le candidat a reçu une note principale inférieure à 2, ou deux notes principales inférieures à 3, ou trois notes principales inférieures à 4.

**Art. 5.** Lorsque le candidat a été refusé à l'examen de sciences naturelles ou à l'examen professionnel, il doit refaire en entier l'examen correspondant.

Cependant, pour l'examen professionnel, le candidat peut être autorisé à ne pas refaire la partie pratique de cet examen, lorsqu'il a obtenu pour cette partie au

29 janvier 1909. moins la note générale 5, et qu'il a échoué seulement à la partie orale. Dans ce cas, l'examen oral doit être répété devant la même commission et dans le délai d'une année.

Le résultat de la partie pratique de l'examen professionnel décide de l'admission du candidat à la partie orale, et le résultat de l'examen oral décide de la délivrance du diplôme.

Le candidat qui a échoué trois fois à l'examen de sciences naturelles ou à l'examen professionnel, ne peut plus se présenter à l'examen correspondant.

**Art. 6.** La commission d'examen pour *l'examen de sciences naturelles* se compose, en plus du président ou de son suppléant, de cinq membres, soit de deux professeurs universitaires de chimie, d'un professeur universitaire de physique, d'un professeur universitaire de botanique et d'un professeur universitaire de géologie et de minéralogie.

**Art. 7.** Les demandes d'admission à l'examen de sciences naturelles doivent être adressées au service sanitaire fédéral, qui les transmet au comité-directeur des examens.

Le candidat doit produire :

1° un certificat de maturité lui permettant d'être admis aux examens fédéraux de médecine ou d'entrer à l'école polytechnique fédérale ;

2° des certificats constatant qu'il a suivi pendant six semestres au moins les cours de sciences naturelles d'un établissement d'enseignement supérieur (école polytechnique, université, académie) et qu'il a suivi pendant le même temps des exercices pratiques dans les laboratoires ; quatre semestres au moins doivent avoir été plus particulièrement consacrés à la chimie analytique ;



3<sup>o</sup> des certificats constatant qu'il a suivi des cours théoriques et des exercices pratiques sur: 29 janvier 1909.

- a) la chimie inorganique,
- b) la chimie organique,
- c) la chimie analytique,
- d) la physique,
- e) la botanique générale et spéciale,
- f) la minéralogie et la géologie,
- g) la zoologie (cours théorique).

**Art. 8.** L'examen de sciences naturelles est un examen oral; il porte sur la chimie inorganique, la chimie organique, la chimie analytique, la physique, la botanique et la minéralogie-géologie.

La durée de l'examen oral pour chacune de ces six branches est d'un quart d'heure à une demi-heure.

**Art. 9.** La finance d'examen pour l'examen de sciences naturelles est fixée à 60 francs. Les candidats qui ont échoué paient, lorsqu'ils subissent un nouvel examen, la finance entière.

**Art. 10.** La commission pour *l'examen professionnel* se compose, en plus du président, de deux chimistes officiels (directeurs de laboratoire), d'un professeur universitaire d'hygiène et d'un professeur universitaire de microscopie botanique appliquée.

**Art. 11.** Les demandes d'admission à l'examen professionnel doivent être adressées au service sanitaire fédéral, qui les transmet au comité-directeur des examens.

Les candidats doivent prouver:

1<sup>o</sup> qu'ils ont subi avec succès l'examen de sciences naturelles;

29 janvier 1909. 2° qu'ils ont suivi des cours théoriques et des exercices pratiques sur:

- a) la chimie des denrées alimentaires, y compris la connaissance de ces denrées et la technologie des industries de l'alimentation,
- b) les analyses toxicologiques,
- c) la microscopie appliquée,
- d) la bactériologie,
- e) l'hygiène.

Ces cours et exercices pratiques peuvent être suivis soit avant ou après l'examen de sciences naturelles, soit avant ou après les examens pour l'acquisition des diplômes énumérés à l'article 12;

3° qu'ils ont été exclusivement occupés à des travaux pratiques pendant une année au moins, dans un laboratoire officiel suisse pour le contrôle des denrées alimentaires.

**Art. 12.** Le certificat mentionné sous le chiffre 1 de l'alinéa 2 de l'article 11 peut être remplacé par:

- a) un diplôme de la section technique de la division de chimie (IV a) de l'école polytechnique fédérale
- b) un diplôme pour l'enseignement des sciences naturelles délivré par la division des sciences naturelles (VI b) de l'école polytechnique fédérale, la branche principale étant la chimie;
- c) un diplôme fédéral de pharmacien;
- d) un diplôme de chimiste de l'université de Genève;
- e) un diplôme de chimiste analyste de l'université de Lausanne;
- f) un diplôme de licencié ès sciences physiques de l'académie de Neuchâtel, la branche principale étant la chimie;

g) un diplôme de docteur ès sciences délivré par une université suisse, après un examen ayant la chimie pour branche principale. 29 janvier 1909.

Le candidat pourra être tenu de refaire l'examen de physique, de botanique et de minéralogie, lorsque l'examen à la suite duquel il a reçu son diplôme n'a pas porté sur ces branches.

**Art. 13.** L'examen professionnel comprend un examen pratique et un examen théorique.

L'*examen pratique* précède l'examen théorique et comprend les travaux suivants, qui doivent être exécutés sous surveillance :

1° une analyse qualitative et une analyse quantitative de chimie inorganique ;

2° l'analyse qualitative et quantitative d'une ou de plusieurs denrées alimentaires ;

3° une analyse qualitative et, éventuellement, une analyse quantitative, de chimie toxicologique ;

4° l'analyse microscopique de denrées alimentaires d'origine végétale ;

5° l'analyse bactériologique simple d'une denrée alimentaire, d'une eau par exemple.

Le candidat doit rédiger, sous la surveillance de l'examineur, un rapport écrit sur chacune de ces analyses techniques. Pour les branches qui s'y prêtent et, dans tous les cas, pour les branches énumérées sous les chiffres 2 et 4 ci-dessus, ce rapport doit avoir la forme d'un rapport officiel.

Les travaux pratiques sont jugés par l'examineur, avec le concours du président de la commission.

**Art. 14.** L'*examen théorique* consiste en un examen oral qui porte sur les branches suivantes :

29 janvier  
1909.

1° technologie et connaissance des denrées alimentaires;

2° analyse et appréciation des denrées alimentaires et des objets usuels;

3° analyse toxicologique;

4° principes de la bactériologie, plus particulièrement en ce qui concerne l'eau et les denrées alimentaires;

5° principes de l'hygiène, en tenant compte plus particulièrement de l'alimentation, de l'eau, des matières usées et de la désinfection.

6° connaissance de la loi et des ordonnances fédérales sur les denrées alimentaires et les objets usuels.

Pour les branches 1 et 2, la durée de l'examen est d'une demi-heure, et pour les autres branches de vingt minutes.

**Art. 15.** La finance d'examen pour l'examen professionnel est fixée à 120 francs. Les candidats qui ont échoué paient, lorsqu'ils subissent un nouvel examen, la finance entière. Cependant, les candidats qui n'ont à refaire, en vertu de l'article 5, alinéa 2, que la partie orale de l'examen, ne paient que la moitié de la finance.

**Art. 16.** Les étrangers paient pour tous les examens une finance triple (art. 9 et 15).

**Art. 17.** Le Département fédéral de l'intérieur remettra aux chimistes qui se trouveront à la tête d'un laboratoire cantonal ou communal (art. 4 de la loi) au moment de l'entrée en vigueur de la loi sur les denrées alimentaires, et qui en feront la demande, le diplôme de chimiste pour les denrées alimentaires, sans qu'ils aient à subir d'examen.

La même faveur sera accordée aux assistants de ces laboratoires, qui auront fait des études académiques

régulières, qui auront passé deux ans au moins dans lesdits laboratoires et qui auront reçu de leur directeur un certificat satisfaisant sur leurs connaissances pratiques et théoriques. 29 janvier 1909.

En outre, le diplôme de chimiste pour les denrées alimentaires pourra être accordé sans examen, par le Département fédéral de l'intérieur et sur la demande des intéressés, aux chimistes qui ne rempliront plus, au moment de l'entrée en vigueur de la loi sur les denrées alimentaires, les fonctions de directeur ou d'assistant d'un laboratoire officiel, mais qui auront occupé ces fonctions auparavant pendant un certain nombre d'années. Cette demande devra être accompagnée des renseignements nécessaires sur la culture du candidat, sur les études faites par lui et sur son activité pratique.

Les dispositions du présent article cesseront d'être applicables 6 mois après l'entrée en vigueur de la présente ordonnance.

**Art. 18.** La présente ordonnance entrera en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1909.

*Berne, le 29 janvier 1909.*

Au nom du Conseil fédéral suisse:

*Le président de la Confédération,*

**Deucher.**

*Le chancelier de la Confédération,*

**Ringier.**

---

29 janvier  
1909.

# Ordonnance

concernant

**les inspecteurs cantonaux des denrées alimentaires.**

---

**Le Conseil fédéral suisse,**

En exécution de l'article 9, alinéa 2, de la loi fédérale concernant le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels, du 8 décembre 1905,

*arrête :*

**Article premier.** Ne peuvent être désignées comme inspecteurs cantonaux des denrées alimentaires que les personnes qui ont reçu un certificat de capacité leur permettant de remplir ces fonctions.

**Art. 2.** Ce certificat de capacité est délivré par les gouvernements cantonaux après un examen faisant suite à un cours d'instruction pour inspecteurs des denrées alimentaires.

**Art. 3.** Les cours d'instruction (art. 9, alinéa 3, de la loi) sont organisés par les cantons suivant les besoins et ont une durée d'au moins trois semaines. Ils sont dirigés par le chef d'un laboratoire officiel de contrôle. Deux ou plusieurs cantons peuvent s'entendre pour organiser un cours commun.

Ne sont admises à ces cours que les personnes qui peuvent fournir des preuves suffisantes de leur culture générale et plus spécialement de leurs connaissances en sciences naturelles.

29 janvier  
1909.

**Art. 4.** L'examen mentionné à l'art. 2 a lieu en présence d'un représentant des autorités cantonales, sous la direction du directeur du cours; il porte sur les obligations, les fonctions et les attributions des inspecteurs des denrées alimentaires et se divise en une partie pratique et une partie orale.

L'examen pratique porte sur les réactions et déterminations nécessaires pour l'analyse préalable des denrées alimentaires et sur l'emploi du microscope.

L'examen oral porte sur la connaissance et sur la chimie générale des denrées alimentaires, sur la manière de procéder aux vérifications, sur les contraventions, sur la prise des échantillons de denrées alimentaires et d'objets usuels, sur la manière de procéder à l'inspection des locaux, des récipients, des ustensiles et appareils, et sur la connaissance de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et de ses ordonnances d'exécution, tant fédérales que cantonales.

**Art. 5.** Les cantons peuvent édicter des prescriptions plus détaillées sur les cours d'instruction et les examens; mais les règlements y relatifs doivent être sanctionnés par l'autorité fédérale.

**Art. 6.** Les chimistes diplômés pour l'analyse des denrées alimentaires peuvent être désignés, sans autre formalité, comme inspecteurs des denrées alimentaires.

Les chimistes qui ont été occupés pendant un an au moins, comme assistants ou volontaires, dans un laboratoire officiel de contrôle de la Suisse, et qui ont



29 janvier 1909. reçu du chef de ce laboratoire un certificat satisfaisant, ne sont pas tenus de suivre un cours d'instruction pour obtenir le diplôme d'inspecteur des denrées alimentaires, mais ils ne sont pas dispensés de l'examen (art. 4).

**Art. 7.** Les personnes qui rempliront, au moment de l'entrée en vigueur de la présente ordonnance, les fonctions d'inspecteur des denrées alimentaires, pourront les conserver sans autre formalité.

**Art. 8.** Les inspecteurs des denrées alimentaires sont appelés, suivant les besoins, à des cours de répétition.

**Art. 9.** La présente ordonnance entrera en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1909.

A partir de cette date, seront abrogées les dispositions cantonales en contradiction avec la présente ordonnance.

*Berne, le 29 janvier 1909.*

Au nom du Conseil fédéral suisse :

*Le président de la Confédération,*

**Deucher.**

*Le chancelier de la Confédération,*

**Ringier.**

---

# Ordonnance

29 janvier  
1909.

fixant

**les attributions techniques des inspecteurs cantonaux  
des denrées alimentaires et des experts locaux.**

---

**Le Conseil fédéral suisse,**

En exécution de l'art. 13 et des art. 11, 14, 15 et 21 à 23 de la loi fédérale concernant le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels, du 8 décembre 1905,

*arrête :*

## **1. Inspecteurs cantonaux des denrées alimentaires.**

**Article premier.** Les inspecteurs cantonaux des denrées alimentaires contrôlent, de concert avec les commissions sanitaires locales, le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels; ce contrôle porte plus particulièrement sur la qualité, l'état de conservation et le mode de désignation des objets qui lui sont soumis.

**Art. 2.** Pour exercer la vérification définie à l'art. 11 de la loi, les inspecteurs des denrées alimentaires peuvent pénétrer librement, durant les heures habituellement consacrées aux affaires ou pendant lesquelles les locaux sont ouverts au trafic, ou encore pendant les heures de travail, dans les locaux où sont vendus, fabriqués ou entreposés des denrées alimentaires ou des objets usuels.

29 janvier  
1909.

L'inspecteur des denrées alimentaires peut demander que le propriétaire de la maison de commerce ou son représentant l'aide à procéder à la vérification et lui fournisse tous les renseignements dont il a besoin.

Habituellement, l'inspecteur des denrées alimentaires se fait accompagner, pour procéder à ces vérifications, d'un membre de la commission sanitaire locale, d'un expert local ou d'un autre fonctionnaire ou employé de l'administration communale.

**Art. 3.** La vérification porte en première ligne sur les denrées alimentaires et sur les objets usuels soumis au contrôle.

Elle porte aussi sur les matières premières et sur les produits intermédiaires employés pour la fabrication des denrées alimentaires et des objets usuels.

Elle doit enfin porter sur les locaux, appareils et ustensiles mentionnés à l'art. 11 de la loi.

**Art. 4.** La vérification doit être complétée, lorsque cela peut se faire, par un examen organoleptique portant sur l'odeur et la saveur des marchandises contrôlées ; cet examen organoleptique doit être complété, à son tour, si faire se peut, par une analyse préalable.

**Art. 5.** Ces analyses préalables se feront soit sur place, soit dans un local qui s'y prête, au moyen de méthodes simples et rapides.

L'étendue de ces analyses préalables sera définie dans les cours d'instruction (art. 9, alinéa 3, de la loi).

**Art. 6.** Lorsque, ensuite de la vérification ou de l'analyse préalable, des objets sont trouvés de mauvais aloi ou suspects, l'inspecteur en prélève, dans la règle, des échantillons, en se conformant aux dispositions du règlement pour le prélèvement des échantillons de den-

rées alimentaires et d'objets usuels, du 29 janvier 1909 ; ces échantillons sont envoyés, accompagnés du rapport prescrit, au laboratoire de contrôle compétent, qui fait connaître dans le plus bref délai le résultat de l'analyse (art. 13 de la loi). 29 janvier 1909.

Les inspecteurs des denrées alimentaires doivent aussi prélever des échantillons, lorsque l'autorité supérieure l'ordonne, et les envoyer à cette dernière.

**Art. 7.** L'inspecteur des denrées alimentaires peut s'abstenir d'envoyer des échantillons au laboratoire de contrôle ou de demander le préavis de celui-ci :

- a) Lorsque l'examen organoleptique et l'analyse préalable d'une marchandise donnent un résultat absolument certain ;
- b) lorsqu'il s'agit de denrées manifestement altérées ou malsaines ;
- c) lorsque la nature de l'objet ne permet pas de prélever des échantillons ;
- d) lorsqu'il s'agit de locaux, d'appareils ou d'ustensiles dont l'état n'est pas conforme aux prescriptions.

**Art. 8.** S'il résulte de la vérification, de l'analyse préalable ou de l'analyse du laboratoire que la marchandise n'est pas de mauvais aloi, avis en sera donné au propriétaire.

Sinon, l'inspecteur des denrées alimentaires doit aviser par écrit, sans délai, l'autorité compétente, en joignant à son avis, le cas échéant, les pièces justificatives.

**Art. 9.** Lorsque l'inspecteur des denrées alimentaires le juge convenable, il peut faire procéder au prélèvement et à l'envoi des échantillons (art. 6, alinéa 1)

29 janvier 1909. par l'autorité sanitaire locale, qui doit alors se charger de toutes les opérations ultérieures (art. 8).

**Art. 10.** Lorsque l'inspecteur trouve des marchandises manifestement malsaines, altérées ou falsifiées, il doit les mettre immédiatement sous séquestre ou les faire séquestrer par l'autorité sanitaire locale. Les marchandises qui, après vérification ou analyse, paraissent n'être pas de bon aloi, peuvent également être séquestrées, même lorsque le propriétaire fait opposition; il en est de même des appareils et ustensiles qui ne sont pas trouvés en bon état (art. 21 et 22 de la loi).

**Art. 11.** Les inspecteurs des denrées alimentaires doivent tenir des relevés de leurs opérations contenant les rubriques ci-après :

- a) Localité et commune où se fait l'inspection,
- b) jour de l'inspection,
- c) raison sociale ou nom du propriétaire de la maison de commerce,
- d) objets contrôlés,
- e) résultats de la vérification et de l'analyse préalable,
- f) mesures prises (avertissement, prélèvement d'échantillons, séquestre, etc.),
- g) résultats de l'analyse détaillée et, le cas échéant, de la sur-expertise (à inscrire plus tard).

Les vérifications non suivies d'un prélèvement d'échantillons doivent également figurer dans ces relevés.

L'inspecteur des denrées alimentaires envoie ces relevés à l'autorité compétente, périodiquement ou sur la demande de cette autorité, en les accompagnant de ses observations sur l'activité des autorités sanitaires locales.

**Art. 12.** Les inspecteurs des denrées alimentaires doivent observer, à l'égard de tierces personnes, le secret sur leurs opérations. Il leur est, entre autres, interdit de se livrer, en dehors de leurs fonctions officielles, à une occupation accessoire pour laquelle ils pourraient utiliser les renseignements recueillis par eux dans les établissements qu'ils ont à contrôler.

29 janvier  
1909.

## **2. Experts locaux.**

**Art. 13.** Les experts inspectent les locaux dans lesquels sont fabriqués, entreposés et vendus des denrées alimentaires ou des objets usuels, tant pour prendre connaissance de l'état de ces locaux que pour contrôler les marchandises, appareils et ustensiles qui s'y trouvent et qui tombent sous le coup de la loi sur les denrées alimentaires.

Tout commerçant peut récuser un concurrent comme expert local.

**Art. 14.** Des cours d'instruction seront donnés aux experts locaux, sous la direction du chef d'un laboratoire officiel de contrôle (art. 9, alinéa 3, de la loi).

Les cantons pourront réglementer eux-mêmes tout ce qui concerne ces cours; mais les règlements y relatifs devront être sanctionnés par l'autorité fédérale.

**Art. 15.** Les experts locaux qui ont reçu un certificat de capacité à la suite d'un cours d'instruction ou qui sont spécialement qualifiés par leurs études peuvent, lorsqu'ils disposent des installations et appareils nécessaires, pratiquer, outre les vérifications, les analyses préalables définies à l'art. 5.

**Art. 16.** Pour le reste, leurs attributions sont réglementées par les art. 6, 7, 8 et 10 de la présente or-

29 janvier 1909. donnance; toutefois ils doivent immédiatement aviser par écrit l'autorité sanitaire locale des contraventions qu'ils ont constatées et des séquestres qu'ils ont ordonnés, et leurs informations à l'autorité compétente (art. 8, alinéa 2) doivent être transmises par l'autorité sanitaire locale.

**Art. 17.** Les experts locaux chargés du contrôle du lait doivent soumettre toutes les contraventions qu'ils relèvent dans l'exercice de ce contrôle au chimiste officiel compétent, même en cas d'aveu du délinquant, avant de les déférer à l'autorité compétente.

**Art. 18.** Les experts locaux dressent un relevé de leurs inspections; ce relevé contient les rubriques indiquées à l'art. 11.

Ils doivent communiquer ce relevé à l'autorité sanitaire locale, périodiquement ou toutes les fois que cette autorité le demande.

**Art. 19.** Les experts locaux doivent observer, vis-à-vis de tierces personnes, le secret sur leurs opérations.

**Art. 20.** La présente ordonnance entrera en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1909.

A partir de cette date seront abrogées les dispositions cantonales en contradiction avec la présente ordonnance.

*Berne, le 29 janvier 1909.*

Au nom du Conseil fédéral suisse:

*Le président de la Confédération,*

**Deucher.**

*Le chancelier de la Confédération,*

**Ringier.**

---



# Règlement

29 janvier  
1909.

pour

## le prélèvement des échantillons de denrées alimentaires et d'objets usuels.

### Le Conseil fédéral suisse,

En exécution de l'article 12, alinéas 1 et 2, de la loi fédérale concernant le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels, du 8 décembre 1905,

*arrête :*

**Article premier.** Les fonctionnaires chargés du contrôle prélèvent, à l'occasion des vérifications auxquelles ils procèdent, ou sur l'ordre de l'autorité supérieure, des échantillons destinés à une analyse détaillée.

**Art. 2.** Ces échantillons peuvent être prélevés soit sur les denrées alimentaires et sur les objets usuels prêts à la vente, soit sur les matières premières et sur les produits intermédiaires.

**Art. 3.** Le prélèvement des échantillons doit se faire en présence du propriétaire de la marchandise, d'un membre de sa famille ou d'un de ses employés.

Le propriétaire, ou son représentant, est tenu de donner aux fonctionnaires du contrôle tous les renseignements que ceux-ci jugeront nécessaires.

**Art. 4.** Lorsqu'un fonctionnaire du contrôle a un motif quelconque de soupçonner que la marchandise n'est pas de bon aloi, il prélève, dans la règle, deux échan-

29 janvier 1909.    tillons semblables; l'un de ces échantillons sera conservé par l'autorité, en vue d'une sur-expertise éventuelle, tandis que l'autre sera remis au laboratoire de contrôle compétent.

Lorsqu'il s'agit de prélever une grande quantité d'échantillons sans qu'il y ait cependant motif de soupçonner que la marchandise n'est pas de bon aloi, ou lorsque la nature de la marchandise ne permet pas de conserver longtemps les échantillons, comme c'est le cas, par ex., pour le lait, le fonctionnaire du contrôle peut se borner à prélever un seul échantillon destiné au laboratoire de contrôle.

**Art. 5.** Dans tous les cas, on doit remettre au propriétaire de la marchandise, lorsqu'il le demande, un échantillon scellé d'un cachet officiel. On doit toujours rappeler au propriétaire ou à son représentant qu'il a le droit de demander qu'un échantillon lui soit remis.

Les fonctionnaires du contrôle doivent remettre à qui de droit un reçu des échantillons qu'ils ont prélevés, reçu indiquant la nature de ces échantillons et leur valeur calculée d'après le prix d'achat de la marchandise.

**Art. 6.** Le prélèvement des échantillons doit être fait avec assez de soin pour exclure, dans le cas où la marchandise ne serait pas trouvée de bon aloi, toute possibilité d'une opposition de droit basée sur la manière dont ce prélèvement a été pratiqué.

On devra prendre, entre autres, toutes les précautions nécessaires pour exclure toute possibilité de confusion entre les divers échantillons prélevés.

**Art. 7.** Les échantillons doivent être prélevés de manière à représenter aussi exactement que possible la nature moyenne de la marchandise.

Dans ce but, le *lait* et la *crème* seront brassés soigneusement avant le prélèvement des échantillons, et le lait congelé sera réchauffé.

29 janvier  
1909.

**Art. 8.** Pour la *bière*, lorsque le contenu d'un tonneau ouvert est trouble ou lorsqu'il a un goût anormal, on prélèvera à la fois des échantillons de ce tonneau et d'un tonneau qui n'a pas encore été ouvert. Pour la bière vendue en bouteilles, on ne prendra comme échantillons que des bouteilles pleines.

**Art. 9.** Les bouteilles destinées à recevoir les échantillons d'*eau potable* seront nettoyées avec du sable propre et de l'eau, puis rincées à l'eau à plusieurs reprises, séchées et munies d'un bouchon en liège neuf, propre et de bonne qualité, ou d'un bouchon de verre. Au moment de la prise de l'échantillon, les bouteilles seront rincées deux ou trois fois avec l'eau qu'il s'agit d'examiner. Les pompes seront mises en activité si possible quelques minutes avant la prise de l'échantillon et resteront en activité pendant toute la durée de l'opération.

Les échantillons destinés à l'analyse bactériologique seront prélevés par un spécialiste.

**Art. 10.** Les échantillons doivent être placés dans des récipients et dans un matériel d'emballage absolument propres. Avant de prélever un échantillon, le fonctionnaire doit s'assurer que le récipient destiné à le recevoir est vide, sec, propre et sans odeur.

Pour les échantillons de liquides, on n'emploiera que des flacons de verre clair fermés par des bouchons neufs et propres ou au moyen d'une fermeture mécanique propre. Pour l'eau, on procédera comme il est indiqué à l'art. 9.

29 janvier  
1909.

Les échantillons de graisses comestibles, de miel et de conserves seront placés dans des récipients en verre ou en terre, ou dans des boîtes de fer-blanc étamé.

Les échantillons de substances pulvérulentes seront placés dans des enveloppes de papier imperméable ou, mieux encore, dans des boîtes de carton, de bois ou de fer-blanc.

Les échantillons de viande, de saucisses et autres denrées alimentaires solides seront placés exclusivement dans du papier-parchemin ou dans plusieurs doubles de papier fort et ne déteignant pas.

Le pain sera placé dans une triple enveloppe de papier.

**Art. 11.** Pour l'analyse chimique, voici, sauf instructions contraires, les quantités minima des diverses denrées qui doivent être prélevées comme échantillons :

Beurre et autres graisses comestibles	200 g.
Bière . . . . .	1 l. ou 2 bout. originales.
Cacao . . . . .	200 g.
Café . . . . .	100 g.
Chocolat . . . . .	200 g.
Confitures . . . . .	200 g.
Confiseries, sucreries et pâtisseries	200 g.
Conserves . . . . .	200 g.
Eau potable . . . . .	2 l. répartis en 2 ou 3 bout.
Eau-de-vie . . . . .	0,7 l.
Eaux gazeuses artificielles . . . .	0,7 l. ou 2 bout. originales.
Eaux minérales et eaux de table .	2 bout. originales.
Epices (à l'exception du safran et de la vanille) . . . . .	50 g.
Essence de vinaigre . . . . .	0,1 l.

Etain pour l'étamage . . . . .	50 g.	29 janvier 1909.
Farine . . . . .	250 g.	
Glace . . . . .	1 kg.	
Huiles comestibles . . . . .	0,2 l.	
Jus de fruits et sirops . . . . .	0,5 l.	
Lait . . . . .	0,5 l.	
Levûre pressée . . . . .	100 g.	
Liqueurs . . . . .	0,5 l.	
Matériel d'emballage . . . . .	50 g.	
Miel . . . . .	200 g.	
Moutarde de table . . . . .	50 g.	
Objets usuels en métal . . . . .	50 g.	
Pain . . . . .	une miche.	
Papiers peints et tissus . . . . .	5 dcm <sup>2</sup> .	
Pâtes alimentaires . . . . .	200 g.	
Pétrole . . . . .	1 l.	
Préparations de viande . . . . .	200 g.	
Safran . . . . .	5 g.	
Succédanés du café . . . . .	200 g.	
Thé . . . . .	100 g.	
Vanille . . . . .	20 g.	
Vin et cidre . . . . .	0,7 l.	
Vinaigre . . . . .	0,5 l.	

Lorsqu'il s'agit de marchandises mises dans le commerce dans leur emballage original, les échantillons devront rester, autant que faire se pourra, dans cet emballage, dont les inscriptions devront être conservées intactes.

**Art. 12.** Dès qu'un échantillon a été prélevé, il doit être numéroté; tous les échantillons d'une même marchandise doivent porter le même numéro.

Le fonctionnaire du contrôle dresse, pour chaque prélèvement, un procès-verbal indiquant la date et le lieu du prélèvement, le numéro de l'échantillon et la

29 janvier 1909. manière dont il a été scellé (cachet, plomb, etc.), le nom du propriétaire de la marchandise ou du propriétaire de la maison de commerce, la quantité de la marchandise trouvée au moment du prélèvement, la désignation de la-dite marchandise et son prix de vente, et, si possible, sa provenance ou le nom du producteur. Ce procès-verbal doit être signé par le fonctionnaire qui a prélevé les échantillons et par le propriétaire de la marchandise ou par son représentant.

**Art. 13.** Les échantillons qui doivent passer par les mains d'un tiers, seront ficelés et munis d'un cachet officiel ou d'un plomb apposé de telle façon que l'on ne puisse changer la marchandise sans endommager le cachet (plomb).

L'empreinte du cachet doit être nette. On n'emploiera pas comme cachet un timbre humide.

Le propriétaire de la marchandise peut, s'il le désire, apposer son cachet sur les échantillons prélevés.

**Art. 14.** Les échantillons destinés au laboratoire de contrôle (art. 4) seront accompagnés d'un rapport renfermant les indications du procès-verbal de prélèvement (art. 12, alinéa 2), et spécifiant en outre quelles sont les raisons qui ont fait supposer que la marchandise n'était pas de bon aloi et prélever des échantillons.

Les cantons peuvent ordonner que le nom du propriétaire et du fournisseur ne sera pas mentionné dans ce rapport et sera remplacé par un numéro.

**Art. 15.** Pour le *lait*, le procès-verbal de prélèvement et le rapport accompagnant l'échantillon indiqueront, toutes les fois que cela sera possible, s'il s'agit, d'après les renseignements fournis par le propriétaire ou son représentant, de lait du matin ou de lait du soir,

ou d'un mélange de ces deux laits, par combien de vaches le lait a été fourni et quelle est la quantité fournie par chaque vache; on indiquera aussi la quantité de lait trouvée au moment du prélèvement de l'échantillon.

29 janvier  
1909.

Lorsqu'il s'agit d'une contre-épreuve sur du lait pris à l'étable, le rapport accompagnant l'échantillon indiquera, en outre, le nombre des vaches, l'heure de la traite, la quantité de lait fournie par les vaches, l'époque de la lactation, la manière dont les vaches sont nourries ou soignées et toutes les autres particularités qui peuvent avoir une influence sur la qualité du lait.

Lorsqu'il y a des motifs sérieux de soupçonner une adultération du lait, les agents du contrôle prélèveront dans les laiteries des échantillons de tous les laits fournis par les divers producteurs ou fournisseurs.

Les échantillons de lait seront envoyés sans retard au laboratoire.

**Art. 16.** Pour les *vins*, le procès-verbal de prélèvement et le rapport accompagnant l'échantillon donneront des renseignements aussi exacts que possible sur l'origine (lieu de production, crû), la sorte et l'année du vin, sur les procédés de vinification employés et sur la manière dont le vin a été soigné, sur la nature et la grandeur des tonneaux, sur les marques qu'ils portent et sur les quantités de vin qui s'y trouvent contenues.

**Art. 17.** Pour la *bière*, le procès-verbal de prélèvement et le rapport accompagnant l'échantillon indiqueront, outre le nom du débitant, la raison sociale de la brasserie qui a fourni la bière et le numéro du tonneau. Lorsque les échantillons sont prélevés sur le contenu d'un tonneau ouvert, avec ou sans pression, le rapport devra en faire mention.



29 janvier  
1909.

Lorsqu'il s'agit d'une bière contenue dans des bouteilles qui ne portent que la raison sociale du vendeur, le rapport de prélèvement et le rapport qui accompagne l'échantillon peuvent ne pas faire mention de la raison sociale de la brasserie.

**Art. 18.** Les échantillons d'*eau potable* seront accompagnés de renseignements sur la date et le lieu du prélèvement, sur la nature de l'eau (source, fontaine, pompe, etc.), sur sa température et sur celle de l'air, sur l'état dans lequel se trouvent la fontaine, la chambre à eau, le réservoir ou le puits et sur les conditions de terrain.

**Art. 19.** Les échantillons de marchandises que la chaleur modifie rapidement, doivent être conservés au frais et expédiés, au besoin, dans de la glace.

Lorsqu'il a été prélevé un grand nombre d'échantillons, surtout lorsqu'il s'agit de lait, le laboratoire de contrôle sera informé à l'avance de l'heure approximative à laquelle ils lui parviendront.

**Art. 20.** Le présent règlement entrera en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1909.

A partir de cette date seront abrogées les dispositions cantonales en contradiction avec le présent règlement.

Berne, le 29 janvier 1909.

Au nom du Conseil fédéral suisse:

*Le président de la Confédération,*

**Deucher.**

*Le chancelier de la Confédération,*

**Ringier.**

---

# Règlement

29 janvier  
1909.

pour

**le paiement de subventions aux cantons et aux communes en vue du contrôle du commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels.**

---

**Le Conseil fédéral suisse,**

En exécution de l'article 10 de la loi fédérale sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels, du 8 décembre 1905,

*arrête :*

**Article premier.** La Confédération subventionne la construction de nouveaux laboratoires de contrôle et la transformation de laboratoires déjà existants, à condition :

1. que les plans et les devis soient soumis à l'autorité fédérale avant le commencement des travaux de construction ou de transformation, et soient approuvés par elle ;

2. que les laboratoires possèdent le minimum de locaux indiqué au chiffre I de l'annexe ci-après.

**Art. 2.** Les frais réguliers d'entretien des bâtiments sont comptés avec les frais d'exploitation des laboratoires (art. 7).

Les frais de location des locaux utilisés par les laboratoires ne doivent pas entrer en compte.

**Art. 3.** La Confédération n'accorde de subvention pour les frais d'aménagement intérieur des nouveaux laboratoires et des laboratoires notablement agrandis que sur présentation d'un devis qui doit être approuvé par l'autorité fédérale.

29 janvier  
1909.

Ces aménagements intérieurs doivent être suffisants pour permettre au laboratoire de contrôle de s'acquitter des diverses tâches qui lui incombent de par la loi fédérale sur les denrées alimentaires; ils doivent correspondre, pour le moins, au minimum d'installations indiqué aux chiffres II et III de l'annexe ci-après.

L'autorité cantonale doit dresser un inventaire des aménagements intérieurs du laboratoire de contrôle et en remettre une copie à l'autorité fédérale.

**Art. 4.** Dans la règle, la subvention fédérale n'est payée qu'après que l'autorité fédérale a pu constater, par une expertise, que la construction du laboratoire a été faite en conformité des plans, et que ses aménagements intérieurs sont bien conformes au devis présenté.

**Art. 5.** Les subventions fédérales afférentes aux frais d'entretien et d'exploitation des laboratoires et au traitement des chimistes et du personnel (art. 10, lettres *b* et *c* de la loi) sont payées sur le vu de rapports spéciaux que les gouvernements cantonaux doivent présenter chaque année à l'autorité fédérale sur la marche des laboratoires cantonaux et, le cas échéant, sur celle des laboratoires communaux; ces rapports doivent être accompagnés d'un compte détaillé de recettes et de dépenses pour chaque laboratoire.

Ce rapport, qui peut être incorporé au rapport annuel prévu à l'art. 56, alinéa 4, de la loi, doit permettre de se rendre compte de la nature et de l'étendue de l'activité du laboratoire.

Les comptes doivent être accompagnés de toutes les pièces justificatives.

La subvention fédérale de 50 % est calculée d'après les dépenses nettes.

**Art. 6.** A l'exception des recherches qui doivent être faites gratuitement, aux termes de l'art. 8, alinéa 2, de la loi, toutes les recherches faites par le laboratoire pour une autorité ou pour des particuliers doivent être taxées d'après le tarif officiel et figurer au compte des recettes.

29 janvier  
1909.

**Art. 7.** Les laboratoires doivent être entretenus et exploités d'une manière qui corresponde à leur première installation (art. 3, alinéa 2), et qui tienne compte des progrès réalisés dans la théorie et la pratique de l'analyse des denrées alimentaires et des obligations auxquelles les laboratoires doivent faire face, telles qu'elles résultent du rapport prévu à l'art. 5, alinéa 1.

**Art. 8.** Le personnel d'un laboratoire de contrôle cantonal ou communal, tel que le définit l'art. 4 de la loi, doit comprendre au moins les fonctionnaires et employés ci-après :

1. Le directeur du laboratoire, qui doit posséder le diplôme fédéral de chimiste pour l'analyse des denrées alimentaires.

2. Un assistant ou adjoint.

L'assistant doit posséder pour le moins la culture académique exigée par l'article 7, alinéas 1 à 3, ou par l'article 12 de l'ordonnance concernant les chimistes pour l'analyse des denrées alimentaires, du 29 janvier 1909. L'adjoint doit toujours être un chimiste diplômé pour l'analyse des denrées alimentaires.

3. Un garçon de laboratoire.

**Art. 9.** Lorsque les circonstances locales le rendent désirable, le directeur du laboratoire, son adjoint ou ses assistants peuvent remplir les fonctions d'inspecteur cantonal des denrées alimentaires (art. 5, alinéa 2,

29 janvier 1909. de la loi); mais, en règle générale, le directeur du laboratoire, son adjoint ou ses assistants doivent tout leur temps à leurs fonctions et aux recherches qu'ils doivent exécuter en vertu de l'article 4, alinéa 6, de la loi.

Cependant, le directeur du laboratoire peut être autorisé par l'autorité cantonale compétente, sous réserve de l'approbation de l'autorité fédérale, à professer, dans une université, des cours théoriques et pratiques sur la chimie alimentaire, ou à enseigner la chimie dans une école moyenne; mais ce dernier enseignement ne doit pas comporter plus de 12 heures par semaine, y compris les exercices pratiques.

De même les fonctionnaires des laboratoires ne peuvent accepter d'autres fonctions rétribuées qu'avec l'autorisation de l'autorité cantonale compétente, et sous réserve de l'approbation de l'autorité fédérale.

**Art. 10.** Lorsque l'autorité cantonale le demande, le chimiste cantonal ou un chimiste communal est tenu de donner aux inspecteurs des denrées alimentaires et aux experts locaux les cours d'instruction prévus par la loi (art. 9, alinéa 3).

**Art. 11.** Le traitement du directeur du laboratoire, de son adjoint et de ses assistants doit être proportionné à la culture de ces fonctionnaires et aux responsabilités qu'ils assument.

**Art. 12.** Les fonctions et les obligations des fonctionnaires et employés des laboratoires sont déterminées par un règlement de service élaboré par l'autorité cantonale.

**Art. 13.** Les *inspecteurs des denrées alimentaires* doivent, lorsqu'ils ne sont pas en même temps fonction-

naires d'un laboratoire, consacrer dans la règle tout leur temps à leurs fonctions, et leur traitement doit par conséquent correspondre à leur situation et à leurs attributions (art. 9, alinéa 1, et art. 11 de la loi). 29 janvier 1909.

Cependant, lorsque les conditions locales le rendent désirable, les inspecteurs peuvent, avec l'autorisation du Conseil fédéral, avoir d'autres occupations à côté de leurs fonctions officielles.

**Art. 14.** Toutes les fois que les fonctionnaires et employés des laboratoires et les inspecteurs des denrées alimentaires ont à exercer leurs fonctions en dehors de la localité où ils ont leur domicile, ils ont droit à une indemnité journalière et au remboursement de leurs frais de déplacement.

**Art. 15.** Le présent règlement entrera en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1909.

*Berne, le 29 janvier 1909.*

Au nom du Conseil fédéral suisse:

*Le président de la Confédération,*

**Deucher.**

*Le chancelier de la Confédération,*

**Ringier.**

---

29 janvier  
1909.

Annexe.

**Minimum de locaux et d'installations que doivent posséder  
les laboratoires de contrôle.**

I. Un laboratoire de contrôle (art. 4 de la loi) doit posséder au moins *les locaux* suivants :

1. Un laboratoire de chimie.
2. Un deuxième laboratoire pour recherches spéciales.
3. Une chambre noire.
4. Une chambre pour les balances et les travaux de microscopie, pouvant tenir lieu en même temps de bibliothèque.
5. Un bureau pour le directeur.
6. Un lavoir.
7. Un magasin.
8. Deux caves, dont une à l'épreuve du feu.

Les laboratoires qui ont à exécuter des recherches bactériologiques, doivent posséder un local spécial réservé à ces recherches, un local pour les stérilisations et les appareils et ustensiles nécessaires.

II. En dehors du mobilier ordinaire (tables, chaises, etc.), ces divers locaux doivent être pourvus du minimum d'installations ci-après :

1. Tables de travail avec les accessoires nécessaires.
2. Tables pour l'exécution des distillations et des titrages.
3. Chapelles.
4. Lavoirs.
5. Table pour les balances.
6. Table pour les travaux de microscopie.
7. Table à écrire.
8. Armoires pour livres et collections, pour instruments, appareils, ustensiles et produits chimiques.



9. Eau et gaz.

29 janvier

10. Glacière.

1909.

III. Un laboratoire de contrôle doit posséder le minimum ci-après d'instruments, d'appareils, d'ustensiles et d'accessoires divers :

1. Balances de précision, balances techniques et poids.
2. Microscope.
3. Spectroscope.
4. Polarimètre.
5. Réfractomètre.
6. Appareils pour l'analyse du pétrole.
7. Appareils pour la production et le lavage des gaz.
8. Appareils pour les distillations et les extractions.
9. Etuves.
10. Centrifuge.
11. Bains-marie et supports.
12. Instruments de mesure (aréomètres, baromètres, thermomètres, burettes, pipettes, ballons, cylindres).
13. Ustensiles en platine (capsules normales et autres, creusets, spatules, toiles et fils de platine).
14. Ustensiles en porcelaine (mortiers, capsules, creusets).
15. Verrerie (ballons, verres, entonnoirs, éprouvettes, tubes, baguettes).
16. Articles en caoutchouc (tuyaux, bouchons), bouchons de liège, papier.
17. Outils divers.
18. Produits chimiques, réactifs, solutions normales.
19. Livres et revues.
20. Collections de produits et de préparations.
21. Matériel de bureau.
22. Registres (registres d'entrée et de sortie, copies de lettres, inventaire).

29 janvier  
1909.

# Ordonnance

concernant

**l'abatage du bétail, l'inspection des viandes et le commerce de la viande et des préparations de viande.**

---

**Le Conseil fédéral suisse,**

En exécution des articles 7 et 54 de la loi fédérale sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels, du 8 décembre 1905,

*arrête :*

## **I. Dispositions générales.**

**Article premier.** On doit entendre par *viande* (*viande fraîche*), au sens de la présente ordonnance, toutes les parties des animaux qui peuvent servir à l'alimentation de l'homme (chair musculaire et tissus qui en dépendent naturellement, viscères, lard, graisse, etc.) et qui n'ont subi aucune préparation ; les viandes soumises à la réfrigération sont considérées comme viande fraîche.

On doit entendre par *préparations de viande*, au sens de la présente ordonnance, tous les produits comestibles confectionnés avec de la viande (viande cuite, salée, fumée ou séchée à l'air, saucisses et charcuterie, conserves en boîtes, etc.).

**Art. 2.** L'abatage du bétail et les locaux servant à cet abatage, l'inspection des viandes, le commerce de la viande et des préparations de viande destinées à l'alimentation de l'homme, ainsi que les locaux servant à ce commerce, sont placés sous la surveillance des autorités sanitaires locales, dont le gouvernement cantonal contrôle l'activité. La haute surveillance appartient à la Confédération.

29 janvier  
1909.

**Art. 3.** Chaque commune doit organiser un inspectat permanent des viandes, qui sera confié, si possible, à un vétérinaire. Dans les cas où il ne sera pas possible de trouver un vétérinaire pour remplir ces fonctions, on pourra les confier à une personne possédant le certificat de capacité nécessaire.

Les *vétérinaires* mentionnés dans la présente ordonnance sont exclusivement des vétérinaires porteurs d'un diplôme fédéral.

Deux ou plusieurs communes voisines peuvent s'entendre pour n'avoir qu'un seul inspecteur des viandes.

Chaque inspecteur des viandes doit avoir au moins un suppléant, qui le remplace en cas d'empêchement.

Sont seules éligibles comme inspecteur-suppléant les personnes qui répondent aux exigences formulées au premier alinéa du présent article. Un inspecteur peut être désigné comme suppléant d'un autre inspecteur.

**Art. 4.** Les fonctions d'inspecteur des viandes, de même que l'exercice de la profession de boucher, de charcutier ou de négociant en viande sont incompatibles avec l'exercice de la profession d'équarrisseur.

**Art. 5.** Les cantons instituent, après entente avec la Confédération et avec l'aide financière de celle-ci,

29 janvier 1909. les cours nécessaires pour instruire et former les inspecteurs des viandes et leurs suppléants, ainsi que des cours de répétition.

## **II. Abatage et locaux servant à l'abatage.**

**Art. 6.** Il est expressément interdit de saigner les animaux de boucherie sans les avoir étourdis préalablement ; cette disposition s'applique à tout mode d'abatage et à toute espèce de bétail.

Les animaux doivent être abattus et vidés suivant les règles. Il est interdit de souffler au moyen de la bouche les cadavres des animaux abattus ou certaines parties de ceux-ci (par ex. les poumons).

Les cantons ont le droit d'édicter des prescriptions détaillées en ce qui concerne l'abatage du bétail.

**Art. 7.** L'abatage des animaux de boucherie, lorsqu'il est pratiqué comme profession régulière, ne peut avoir lieu que dans des locaux désignés ou approuvés par les autorités. Les animaux de la race chevaline ne peuvent être abattus que dans des locaux spécialement affectés à cet usage.

Dans les communes qui possèdent déjà ou qui construisent des abattoirs publics, l'autorité communale peut ordonner, avec l'assentiment du gouvernement cantonal, que tous les animaux de boucherie dont la viande est destinée à l'alimentation de l'homme soient abattus dans ces abattoirs, les cas d'urgence exceptés.

**Art. 8.** Les abattoirs et autres locaux d'abatage, tant publics que privés, doivent être spacieux, clairs, frais et faciles à aérer ; ils doivent être construits et installés de manière à pouvoir être rapidement et complètement nettoyés, et être pourvus d'eau en abondance ;

les eaux usées et les déchets doivent pouvoir être évacués d'une manière conforme aux exigences de l'hygiène; il ne doit pas être établi dans le voisinage des abattoirs de dépôts de matières en décomposition et mal odorantes. Les locaux, ainsi que tous les outils et ustensiles nécessaires, doivent être maintenus propres et en bon état, et ne doivent servir à aucun autre usage. Lorsque l'on construira de nouveaux abattoirs, on aura soin de les placer à une distance suffisante des locaux habités et des ateliers.

29 janvier  
1909.

**Art. 9.** Les cantons peuvent édicter des prescriptions détaillées en ce qui concerne la construction et l'aménagement des abattoirs publics et privés.

Les plans pour la construction ou la transformation d'abattoirs et autres locaux d'abatage doivent être soumis à l'approbation des autorités compétentes. Les abattoirs nouvellement construits ou transformés ne pourront être utilisés qu'après une inspection faite par des experts et ordonnée par les autorités compétentes; cette inspection devra démontrer que les constructions et les aménagements répondent bien à toutes les conditions requises.

**Art. 10.** L'organisation des abattoirs publics, leur police intérieure et leur surveillance sanitaire, l'heure de leur ouverture et de leur fermeture, les heures d'abatage et d'inspection, etc., ainsi que les taxes d'abatage et d'inspection seront fixées par un règlement établi par les autorités communales et qui devra être approuvé par le gouvernement cantonal.

Les communes ne doivent retirer aucun bénéfice net de la perception des taxes d'abatage et d'inspection; le produit de ces taxes doit servir uniquement à assurer les intérêts et l'amortissement des capitaux

29 janvier  
1909. dépensés, à payer le traitement des fonctionnaires, ainsi que tous les autres frais d'entretien et d'exploitation.

### III. Inspection des viandes.

**Art. 11.** Tout animal de boucherie des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et chevaline, dont la viande est destinée à être vendue ou doit être consommée dans les hôtels, restaurants, pensions, établissements d'éducation, hôpitaux, hospices, prisons et tous autres établissements analogues, doit être examiné par l'inspecteur, si possible une première fois sur pied et peu avant l'abatage, et dans tous les cas peu après l'abatage. Aucune partie de l'animal ne devra être emportée ou soumise à une manipulation quelconque avant que l'examen soit terminé.

En outre, pour les animaux de boucherie dont la viande est destinée à la consommation publique, il sera remis à l'inspecteur des viandes un certificat de santé ou un passavant.

Les cantons peuvent édicter des dispositions spéciales en faveur des hôtels et pensions situés dans les localités retirées de la montagne, en ce qui concerne l'inspection de la viande des animaux abattus par eux.

Lorsqu'il s'agit d'un animal de l'espèce chevaline, l'inspection doit, si possible, être toujours faite par un vétérinaire.

**Art. 12.** Lorsqu'un animal malade est abattu, l'inspection de la viande doit toujours être faite et, si possible, par un vétérinaire.

Lorsque l'animal a été traité, le propriétaire doit présenter à l'inspecteur un certificat attestant la nature de la maladie et indiquant si l'animal a pris des

médicaments qui peuvent avoir une influence sur la viande. 29 janvier 1909.

Les dispositions du présent article s'appliquent aussi aux animaux qui ont reçu des inoculations de bactéries ou autres substances nocives.

**Art. 13.** Les cantons sont autorisés à rendre obligatoire l'inspection de toutes les viandes destinées à la consommation.

Ils peuvent en outre ordonner que dans les cas prévus à l'article 11, alinéa 4, et à l'article 12 l'inspection de la viande devra toujours être faite par un vétérinaire.

**Art. 14.** Une fois l'examen terminé, l'inspecteur décide si la viande de l'animal est :

- a) saine et propre à la consommation (*viande de boucherie*) ;
- b) conditionnellement propre à la consommation (*viande de basse boucherie*) ;
- c) impropre à la consommation.

La viande des veaux, des agneaux et des cabris âgés de moins de 14 jours ne doit pas être déclarée propre à la consommation.

Le cantons peuvent élever cette limite d'âge.

**Art. 15.** La *viande propre à la consommation* doit être marquée au moyen d'une estampille ou d'une marque à feu de forme ovale, ou plombée ; après quoi elle peut être mise dans le commerce sans autre formalité (art. 25—30).

**Art. 16.** La *viande conditionnellement propre à la consommation* doit être marquée d'une estampille triangulaire et ne pourra être mise dans le commerce



29 janvier 1909. qu'à des conditions déterminées, sous contrôle officiel et sous déclaration, conformément aux prescriptions de l'inspecteur (art. 31—33).

**Art. 17.** La *viande impropre à la consommation* sera saisie et utilisée au mieux ou détruite ; lorsque ces opérations ne peuvent se faire sous la surveillance et sous la responsabilité de l'autorité, la viande sera préalablement dénaturée.

**Art. 18.** Lorsqu'un animal entier ou certains quartiers d'un animal ont été déclarés conditionnellement propres à la consommation, ou impropres à la consommation, l'inspecteur doit en aviser immédiatement le propriétaire de l'animal ou son représentant, ainsi que l'autorité compétente.

Lorsque le propriétaire de l'animal ou son représentant n'est pas d'accord avec les constatations ou les décisions de l'inspecteur, il peut recourir auprès de l'autorité compétente (art. 58).

Lorsque les parties de l'animal déclarées malsaines et impropres à la consommation sont de petites dimensions ou qu'il s'agit d'organes isolés, l'inspecteur n'a pas à en aviser l'autorité et le propriétaire, et celui-ci ne peut recourir.

**Art. 19.** L'instruction pour les inspecteurs des viandes renferme les règles d'après lesquelles ceux-ci doivent se guider pour apprécier la viande des animaux abattus, et pour prendre les mesures voulues, lorsqu'ils se trouvent en présence de viandes conditionnellement propres à la consommation ou de viandes impropres à la consommation.

**IV. Commerce de la viande et des préparations de viande.** 29 janvier 1909.

**1. Commerce en général.**

**Art. 20.** Les dispositions du présent chapitre (art. 20—51) ne s'appliquent qu'aux viandes et aux préparations de viande qui sont mises dans le commerce, c'est-à-dire à celles qui sont importées, mises en vente ou vendues, ou à celles qui sont fabriquées ou détenues en vue de la vente.

Les viandes et préparations de viande qui ne sont pas conformes aux prescriptions du présent chapitre ne peuvent être mises dans le commerce.

**Art. 21.** L'importation des viandes et préparations de viande venant de l'étranger est régie par l'ordonnance du 29 janvier 1909, réglementant le contrôle à la frontière des viandes et préparations de viande importées en Suisse.

**Art. 22.** Le commerce de canton à canton des viandes et des préparations de viande ne doit être entravé en aucune manière, lorsque les dispositions de la présente ordonnance sont observées.

**Art. 23.** Le colportage de la viande et des préparations de viande est interdit.

Toutefois les cantons peuvent autoriser ce colportage, lorsque les conditions locales le rendent désirable.

**Art. 24.** Le commerce de la viande de chien et de chat et des préparations confectionnées avec cette viande est interdit.

**2. Commerce de la viande soumise à l'inspection (viande fraîche des animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et chevaline).**

**Art. 25.** La viande soumise à l'inspection (viande fraîche des animaux des espèces bovine, ovine, caprine,

29 janvier  
1909.

porcine et chevaline) ne peut être détenue, manipulée ou mise en vente que dans des locaux répondant aux conditions requises en ce qui concerne les dimensions, les aménagements, l'éclairage, l'aération, la propreté, la séparation d'autres locaux tels que magasins, chambres d'habitation, chambres à coucher, caves, étables, etc., et approuvés par l'autorité compétente. On ne doit pas utiliser pour la vente de la viande des locaux en sous-sol ou des caves.

Il ne peut être fabriqué, détenu ou mis en vente dans ces locaux, à côté de la viande, que des marchandises qui ne peuvent influencer sur la qualité de celle-ci.

Les outils, ustensiles et machines employés doivent être constamment maintenus en parfait état et propres, et ne doivent servir à aucun autre usage.

**Art. 26.** On devra observer la plus grande propreté dans la manipulation, la détention, le transport, la vente et l'emballage de la viande.

**Art. 27.** La viande fraîche ne doit être ni colorée, ni additionnée d'agents conservateurs. Le seul procédé de conservation admis est le froid (réfrigération prolongée).

**Art. 28.** La viande des animaux de l'espèce chevaline ne peut être détenue, manipulée ou vendue que dans des locaux exclusivement affectés à cet usage et portant l'inscription distincte et indélébile „Boucherie chevaline“.

**Art. 29.** La viande déclarée *propre à la consommation* ne peut être exportée d'une commune dans une autre qu'en grosses pièces non désossées (corps entiers, moitiés, quartiers, aloyaux, etc.) dont chacune doit être revêtue de l'estampille, bien nette, de l'inspecteur. Les

langues peuvent être expédiées à part, mais elles doivent être estampillées. 29 janvier 1909.

Les envois de viande doivent être accompagnés d'un certificat d'inspection établi d'après un formulaire officiel (v. annexe I). Ce certificat, qui doit être signé par l'inspecteur et porter l'estampille bien nette de l'inspection des viandes, a une validité de 2 jours; il est transmissible.

Les envois de viande qui ne sont pas accompagnés d'un certificat d'inspection régulier, annexé à la lettre de voiture ou aux papiers accompagnant l'envoi, ne doivent pas être acceptés et expédiés par les chemins de fer et bateaux à vapeur.

**Art. 30.** Les bouchers et les charcutiers qui livrent de la viande à des clients, pour leur usage particulier, en dehors de la commune dans laquelle ils sont établis ne sont pas soumis aux dispositions de l'article 29, alinéas 1 et 2, mais ils doivent avoir une autorisation spéciale de l'autorité compétente.

Les cantons déterminent eux-mêmes sous quelles conditions cette autorisation pourra être accordée pour la livraison de viande aux hôtels, restaurants, pensions, établissements d'éducation, hôpitaux, hospices, prisons et tous autres établissements analogues.

Lorsque ce mode de faire donnera lieu à des inconvénients ou que les fournisseurs de viande contreviendront aux prescriptions en vigueur, l'autorisation pourra être limitée ou même entièrement retirée.

**Art. 31.** La viande déclarée *conditionnellement propre à la consommation* sera soumise, sous contrôle officiel, à un traitement approprié (cuisson, échaudage par la vapeur, stérilisation, salage, fumage, réfrigération prolongée), avant d'être vendue ou livrée. Lorsqu'il ne

29 janvier 1909. sera pas possible de soumettre ces viandes, avant la vente, au traitement nécessaire, l'acheteur en sera informé et on lui indiquera de quelle façon la viande doit être traitée ou préparée.

La viande déclarée conditionnellement propre à la consommation doit être vendue, sous déclaration et sous contrôle officiel, à un étal spécial (étal de basse boucherie).

Dans les cas d'abatage d'urgence sur une exploitation agricole, la viande déclarée conditionnellement propre à la consommation peut être vendue sur place, sous déclaration et sous contrôle officiel.

**Art. 32.** La viande déclarée conditionnellement propre à la consommation ne peut être exportée de la commune où l'abatage a eu lieu dans une autre commune qu'avec la permission de l'autorité sanitaire de cette dernière; cette exportation ne peut se faire que par corps entiers, moitiés ou quartiers. Toutefois, lorsque le propriétaire de la viande la remporte à son domicile, une autorisation n'est pas nécessaire; mais dans ce cas, l'inspecteur des viandes de la commune dans laquelle l'animal a été abattu doit aviser l'autorité sanitaire de la localité où la viande doit être rapportée, en indiquant la qualité de celle-ci.

Les dispositions de l'article 29 visant le marquage, l'emballage et l'expédition sont applicables à la viande déclarée conditionnellement propre à la consommation.

**Art. 33.** Dans les cas d'abatage d'urgence sur une exploitation agricole, la vente au détail de la viande au delà des limites de la commune est autorisée; est de même autorisée la répartition de cette viande entre les membres des sociétés d'assurance contre les risques courus par le bétail, qui habitent des communes diffé-

**Talon.**

Taxe: Cts. ....

Canton .....

**Certificat d'inspection.**

Série ..... N° .....

Fournisseur .....

**1. Viande fraîche.**

Viande de taureau . . . . .	kg. ....
Viande de bœuf . . . . .	» .....
Viande de vache . . . . .	» .....
Viande de génisse . . . . .	» .....
Viande de veau . . . . .	» .....
Viande de mouton . . . . .	» .....
Viande de chèvre . . . . .	» .....
Cabri . . . . .	» .....
Viande de porc . . . . .	» .....
Cochon de lait . . . . .	» .....
Viande de cheval . . . . .	» .....

**2. Préparations de viande.**

Saucisse et charcuterie . . . . .	kg. ....
Autres préparations de viande . . . . .	» .....

Destinataire: .....

à .....

....., le ..... 190.....

Signature: .....

NB. Biffer ce qui ne convient pas.

**CERTIFICAT D'INSPECTION (perforé)**

NB. Biffer ce qui ne convient pas.

Ordonnance concernant l'abatage, l'inspection des viandes et le commerce de la viande et des préparations de viande, du 29 janvier 1909 (art. 29, 31 et 44).

Annexe I.

Série ..... N° ..... Canton ..... Taxe: Cts. ....

**Certificat d'inspection.**

La viande ci-après désignée, accompagnée du présent certificat et portant l'estampille ci-dessous, a été reconnue propre à la consommation — conditionnellement propre à la consommation.

Pour les préparations de viande, il est certifié que ces denrées proviennent exclusivement de maisons qui n'emploient que des viandes reconnues propres à la consommation par l'inspecteur officiel.

Fournisseur: ..... à .....

Nature de la viande fraîche: ..... kg. ....

Nature des préparations de viande: ..... » .....

Destinataire: .....

Lieu de destination: ..... Canton .....

Estampille  
de l'inspection

Fait à .....

le ..... 190.....

L'Inspecteur des viandes: .....

**Liste des animaux dont la viande a été inspectée.**

[illegible]



**Relevé des inspections des envois de viande et de préparations de viande provenant des animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et chevaline.**

[illegible]

### Contrôle C.

Canton:..... Commune:..... Cercle d'inspection:..... Année 19.....

Relevé des inspections des envois de volaille, de poisson, de gibier, de crustacés, de mollusques, de grenouilles, de tortues et de préparations confectionnées avec la chair de ces animaux.

[illegible]

Canton : ..... Commune : ..... Cercle d'inspection ..... Année 19 .....

**Relevé des inspections de viande.**

	Nombre des animaux			Abatage d'urgence	Résultat de l'inspection				Nombre des animaux abattus qui ont présenté des signes de tuberculose		
	provenant du canton	d'un autre canton	de l'étranger		Propre à la consommation	Conditionnellement propre à la consommation	Impropres à la consommation	Organes séquestrés			
	Animaux	Animaux	Animaux		Animaux	Animaux	Animaux	Nombre	Tuberculose locale	Tuberculose de la mamelle	Tuberculose généralisée
<b>A. Animaux abattus.</b>											
Taureaux . . . . .											
Boeufs . . . . .											
Vaches . . . . .											
Génisses . . . . .											
Veaux . . . . .											
Moutons . . . . .											
Chèvres . . . . .											
Porcs . . . . .											
Chevaux . . . . .											
Total											

	Provenant du pays			Provenant de l'étranger			Total		
	kg.	Résultat de l'inspection		kg.	Résultat de l'inspection		kg.	Résultat de l'inspection	
		Trouvé bon	Séquestré		Trouvé bon	Séquestré		Trouvé bon	Séquestré
		kg.	kg.		kg.	kg.		kg.	kg.
<b>B. Envois de viande soumise à l'inspection et de préparations confectionnées avec cette viande.</b>									
<b>1. Viande fraîche.</b>									
Viande de taureau . . . . .									
„ de boeuf . . . . .									
„ de vache . . . . .									
„ de génisse . . . . .									
„ de veau . . . . .									
„ de mouton . . . . .									
„ de chèvre . . . . .									
„ de porc . . . . .									
„ de cheval . . . . .									
Total									
<b>2. Préparations de viande.</b>									
Saucisses et charcuterie . . . . .									
Autres préparations . . . . .									
Total									

	Provenant du pays			Provenant de l'étranger			Total		
	kg.	Résultat de l'inspection		kg.	Résultat de l'inspection		kg.	Résultat de l'inspection	
		Trouvé bon	Séquestré		Trouvé bon	Séquestré		Trouvé bon	Séquestré
		kg.	kg.		kg.	kg.		kg.	kg.
<b>C. Envois de volaille, de poisson, de gibier, de crustacés, de mollusques, de grenouilles et de tortues et de préparations confectionnées avec la chair de ces animaux.</b>									
<b>1. Viande fraîche.</b>									
Volaille . . . . .									
Poisson . . . . .									
Gibier . . . . .									
Autres animaux ou cadavres d'animaux . . . . .									
Total									
<b>2. Préparations de viande.</b>									
Conserves en boîtes et autres récipients . . . . .									
Autres préparations . . . . .									
Total									

....., le ..... janvier 19 .....

L'Inspecteur des viandes : .....

rentes; toutefois, dans ces deux cas, lorsqu'il s'agit de viande conditionnellement propre à la consommation, les prescriptions de l'article 31 doivent être observées.

29 janvier  
1909.

**Art. 34.** Les viandes importées de l'étranger et *conservées par un procédé artificiel de congélation* ne peuvent être mises en vente et vendues que sous déclaration exacte de leur nature et de leur pays d'origine et aux conditions fixées dans l'autorisation donnée par le Département fédéral de l'intérieur (art. 21 de l'ordonnance du 29 janvier 1909, réglementant le contrôle à la frontière des viandes et des préparations de viande importées en Suisse).

### **3. Commerce des préparations confectionnées avec de la viande soumise à l'inspection.**

**Art. 35.** Les préparations de viande ne peuvent être confectionnées, détenues ou mises en vente que dans des locaux répondant aux conditions requises en ce qui concerne les dimensions, les aménagements, l'éclairage, l'aération, la propreté, la séparation d'autres locaux tels que magasins, chambres d'habitation, chambres à coucher, caves, etc., et approuvés par l'autorité compétente.

Il ne peut être fabriqué, détenu ou mis en vente dans ces locaux, à côté des préparations de viande, que des marchandises qui ne peuvent influencer sur la qualité de celles-ci.

**Art. 36.** On observera la plus grande propreté dans la confection, la détention, le transport, la vente et l'emballage des préparations de viande.

**Art. 37.** Il ne doit entrer dans la confection des préparations de viande qui doivent être mises librement dans le commerce que des viandes déclarées propres à la consommation.

29 janvier  
1909.

Les préparations de viande confectionnées au moyen de viande déclarée conditionnellement propre à la consommation, d'après l'alinéa 1 de l'article 31 (viande cuite, stérilisée, salée ou fumée), tombent sous le coup des dispositions des articles 31, alinéa 2 et 3, et 32.

**Art. 38.** La viande conditionnellement propre à la consommation et la viande conservée par un procédé artificiel de congélation ne doivent pas être employées pour la préparation des saucisses et charcuteries.

Il est interdit d'ajouter aux saucisses et charcuteries de la fécule, de la farine, du pain, des pommes de terre, de l'albumine ou autres substances destinées à lier la viande.

Il est également interdit d'employer des matières colorantes pour colorer la pâte des saucisses et leur enveloppe.

**Art. 39.** Les préparations de viande peuvent être conservées par le salage, le fumage, la dessiccation, la cuisson, la stérilisation et la réfrigération prolongée ; est autorisé, en outre, sans déclaration, l'emploi du sucre ou de petites quantités de salpêtre pur.

L'emploi de tout autre agent conservateur est interdit.

**Art. 40.** Les préparations de viande doivent avoir un aspect, une saveur et une odeur normaux et ne présenter aucun signe quelconque d'altération.

**Art. 41.** Les personnes qui vendent des préparations de viande sont responsables de la bonne qualité et de la juste désignation de leur marchandise.

**Art. 42.** La viande hâchée doit être transformée en saucisses ou autres préparations dans la commune même où elle a été préparée.

Toutefois les cantons peuvent autoriser les bouchers et les charcutiers, à condition qu'ils observent les prescriptions édictées à ce sujet, à faire hâcher de la viande dans une commune voisine et à remporter cette viande hâchée à leur domicile pour en faire des saucisses ou autres préparations.

29 janvier  
1909.

La viande hâchée ne peut être vendue comme telle que par les bouchers et les charcutiers, et seulement aux clients qui habitent dans la localité ou encore, sous réserve des conditions stipulées à l'article 30, aux clients mentionnés dans ce même article.

**Art. 43.** Les saucisses et autres produits confectionnés avec de la viande de cheval doivent être vendus dans des locaux exclusivement affectés à cet usage; il ne devra être vendu dans ces locaux aucune saucisse ou préparation confectionnée avec une autre sorte de viande.

Ces locaux devront être pourvus de l'inscription distincte et indélébile „Préparations de viande de cheval“.

**Art. 44.** Lorsque les préparations confectionnées avec de la viande soumise à l'inspection sont importées d'une commune dans une autre, elles doivent être accompagnées d'un certificat d'inspection établi d'après un formulaire officiel (v. annexe I). Ce certificat doit être signé par l'inspecteur et porter l'estampille nettement marquée de l'inspection des viandes; il a une validité de 2 jours pour les préparations de viande fraîches et de 6 jours pour les préparations qui peuvent se conserver; il est transmissible.

Les envois de ces préparations de viande qui ne sont pas accompagnés d'un certificat d'inspection régulier, annexé à la lettre de voiture ou aux papiers accompagnant l'envoi, ne doivent pas être acceptés et expédiés par les chemins de fer et les bateaux à vapeur.

29 janvier  
1909.

Les prescriptions de l'article 30 s'appliquent aussi, par analogie, au commerce des préparations de viande.

**Art. 45.** Les préparations de viande importées de l'étranger ne doivent être mises dans le commerce que sous déclaration exacte de leur nature et de leur origine.

Elles doivent être détenues et mises en vente à part des marchandises du pays, et les récipients qui les renferment doivent porter l'indication du pays d'origine.

Dans les locaux où ces marchandises sont mises en vente, leur provenance doit être indiquée au public par une affiche apparente, en caractères distincts et indélébiles.

**Art. 46.** Les maisons qui importent des préparations de viande venant de pays situés en dehors de l'Europe sont placées sous le contrôle régulier de l'inspection des viandes et doivent tenir des registres indiquant les noms de leurs fournisseurs et de leurs clients. Les agents du contrôle peuvent en tout temps prendre connaissance de ces registres.

Les maisons d'importation sont tenues de marquer chaque pièce de préparation de viande venant de pays situés en dehors de l'Europe, et pesant plus de 1 kg., à l'exception des langues, au moyen d'une marque à feu portant le nom du pays d'origine de la marchandise.

**Art. 47.** Les boîtes, verres et autres récipients hermétiquement clos qui renferment des conserves préparées avec des viandes soumises à l'inspection doivent porter, outre l'indication de leur contenu, la raison sociale ou la marque du fabricant ou du vendeur, en caractères nets et indélébiles.

Les dispositions des articles 44, 45 et 46 ne s'appliquent pas aux conserves de viande contenues dans des boîtes, verres ou autres récipients hermétiquement clos.



**4. Commerce de la volaille, du poisson, du gibier, des crustacés, des mollusques, des grenouilles et des tortues, et des préparations confectionnées avec la chair de ces animaux.** 29 janvier 1909.

**Art. 48.** Les marchands de volaille, de poisson, de gibier, de crustacés, de mollusques, de grenouilles et de tortues et de préparations confectionnées avec la chair de ces animaux sont responsables de la bonne qualité de leur marchandise.

On entend par gibier, au sens de la présente ordonnance, les lièvres, les lapins, les marmottes, les chamois, les cerfs, les chevreuils, les rennes, les sangliers, les ours et le gibier à plumes.

**Art. 49.** Les prescriptions des articles 25 et 26 et des articles 35 et 36 s'appliquent par analogie au commerce des viandes et préparations de viande mentionnées à l'article 48.

**Art. 50.** On ne doit employer, pour la confection des préparations de viande mentionnées à l'article 48, que de la viande saine et provenant bien de l'animal correspondant.

Ces préparations doivent avoir un aspect, une odeur et une saveur normaux et ne présenter aucun signe d'altération.

Elles doivent être mises dans le commerce sous leur juste dénomination.

Les boîtes, verres et autres récipients hermétiquement clos qui renferment ces préparations de viande (conserves) doivent porter, outre l'indication de leur contenu, la raison sociale ou la marque du fabricant ou du vendeur, en caractères nets et indélébiles.

29 janvier  
1909.

**Art. 51.** Il n'est pas exigé par les compagnies de transport de certificat d'inspection pour le transport des viandes et des préparations de viande mentionnées à l'article 48.

### V. Contrôle.

**Art. 52.** L'autorité sanitaire locale fait contrôler régulièrement le commerce de la viande (viande soumise à l'inspection, volaille, poisson, gibier, crustacés, mollusques, grenouilles et tortues) et des préparations de viande (viande fumée, séchée à l'air, saucisses, charcuterie, conserves en boîtes, etc.).

**Art. 53.** Les fonctionnaires chargés du contrôle (inspecteurs des viandes, experts locaux, etc.) peuvent pénétrer pendant les heures ouvrables habituelles ou pendant les heures de travail, en vue du contrôle, dans les abattoirs et dans les locaux, tant publics que privés, où sont mises en vente, fabriquées, détenues ou manipulées, en vue de la vente, de la viande et des préparations de viande ; ils peuvent de même pénétrer dans les hôtels, restaurants, pensions, établissements d'éducation, hôpitaux, hospices, prisons et tous établissements analogues. Les locaux où l'on hâche la viande, les fabriques de saucisses et de conserves, de même que les maisons qui font venir de la viande ou des préparations de viande d'un autre cercle d'inspection ou de l'étranger doivent être tout spécialement soumis à des inspections fréquentes.

Le contrôle porte sur la qualité des viandes et préparations de viande trouvées dans les locaux visités, sur les substances dont elles pourraient avoir été additionnées, sur la propreté et le maintien en bon état des différents locaux ; les outils, instruments et machines sont également contrôlés.

**Art. 54.** La viande et les préparations de viande importées dans une commune peuvent être soumises à l'inspection obligatoire. 29 janvier 1909.

Les communes peuvent créer, si elles le jugent convenable, des stations de contrôle particulières, auxquelles devront être remis, par les destinataires ou leurs mandataires, les envois de viande et de préparations de viande.

Lorsqu'il doit être établi un nouveau certificat pour remplacer celui qui accompagne un envoi de viande (certificat d'inspection ou passavant), la viande doit être revêtue de l'estampille d'inspection qui figure sur le nouveau certificat. Dans tous les autres cas, il appartient à l'autorité sanitaire locale de dire comment la viande importée doit être marquée.

Les compagnies de chemins de fer et de bateaux à vapeur sont tenues de fournir chaque jour à l'autorité sanitaire locale, si celle-ci le demande, une liste des envois de viande et de préparations de viande qui sont arrivés, en indiquant leur nature, leur importance et les noms des destinataires. Elles peuvent exiger pour cela une indemnité équitable.

**Art. 55.** Les envois de viande soumise à l'inspection qui ne portent pas une estampille nettement marquée, les envois de viande soumise à l'inspection et de préparations confectionnées avec cette viande qui ne sont pas accompagnés d'un certificat d'origine ou sont accompagnés d'un certificat irrégulier, enfin les envois de viande et de préparations de viande de toute espèce dont l'emballage est sale ou insuffisant, pourront être retournés au fournisseur, aux frais du destinataire, ou utilisés au mieux sur place, suivant les instructions de l'inspecteur.

29 janvier  
1909.

**Art. 56.** La viande soumise à l'inspection (envois ou marchandises en magasin) trouvée, après inspection, conditionnellement propre à la consommation doit être séquestrée et utilisée sur place, comme il est dit à l'article 31, alinéas 1 et 2. Les envois peuvent aussi, à l'exception des cas prévus à l'article 32, alinéa 1, être retournés au fournisseur aux frais du destinataire.

Les viandes et préparations de viande (envois ou marchandises en magasin) qui sont déclarées, après inspection, impropres à la consommation, ou qui ne peuvent être mises dans le commerce par suite des prescriptions de la présente ordonnance, seront, dans tous les cas, traitées conformément aux prescriptions de l'article 17.

## **VI. Dispositions pénales et finales.**

**Art. 57.** Toutes les fois que les fonctionnaires du contrôle (inspecteurs des viandes, experts locaux) constatent qu'il a été contrevenu aux dispositions de la présente ordonnance, ou que les locaux, appareils et ustensiles qu'ils ont visités ne sont pas en bon état ou conformes aux prescriptions, ils doivent en aviser immédiatement par écrit l'autorité compétente et l'informer en même temps des mesures qu'ils ont prises (séquestre des marchandises ou des ustensiles).

L'autorité compétente en donne immédiatement connaissance à l'intéressé ou à son mandataire.

**Art. 58.** Les recours contre les constatations ou les décisions d'un inspecteur des viandes ou de tout autre fonctionnaire du contrôle doivent être présentés à l'autorité compétente dans le plus bref délai possible et, en tout cas, dans les 5 jours qui suivent la réception

de l'avis prévu à l'article 18, alinéa 1, ou à l'article 57, alinéa 2. 29 janvier 1909.

Dès que le délai de recours est expiré, l'autorité compétente fait savoir immédiatement au fonctionnaire du contrôle si un recours a été présenté ou non.

Les recours sont traités en conformité des articles 17 à 19 de la loi ; l'autorité compétente prendra les mesures indiquées par le résultat de la contre-expertise et les portera à la connaissance du fonctionnaire du contrôle.

**Art. 59.** Dans chaque cercle d'inspection, l'inspecteur des viandes ou son suppléant tiennent un registre dans lequel sont consignés les résultats du contrôle des abatages et de l'inspection des viandes (art. 11 à 19). Ce registre (contrôle A) doit être conforme à l'annexe II.

Les résultats de l'inspection des envois de viande et de préparations de viande provenant des animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et chevaline seront consignés dans un registre spécial (contrôle B), conforme à l'annexe III ; les résultats de l'inspection des envois de volaille, de poisson, de gibier, de crustacés, de mollusques, de grenouilles et de tortues et des préparations confectionnées avec la chair de ces animaux seront consignés dans un registre spécial (contrôle C) conforme à l'annexe IV.

A la fin de l'année, l'inspecteur des viandes établira, conformément à l'annexe V, un relevé, sous forme de tables, des inspections faites par lui ; il enverra ce relevé, avant le 15 janvier, en même temps qu'un rapport sur son activité et sur les observations qu'il aura eu l'occasion de faire, à l'autorité sanitaire locale, qui le transmettra à l'autorité cantonale compétente.

29 janvier  
1909.

**Art. 60.** Les inspecteurs des viandes doivent observer, vis-à-vis de tierces personnes, le secret sur les opérations faites par eux en vertu de la présente ordonnance.

**Art. 61.** Les cantons sont tenus de présenter chaque année, avant la fin du mois de février, au Conseil fédéral, un rapport rédigé d'après un schéma réglementaire, sur la surveillance des abatages et sur l'inspection des viandes et du commerce de la viande et des préparations de viande.

**Art. 62.** Les contraventions aux dispositions de la présente ordonnance seront punies conformément aux dispositions pénales de la loi.\*

**Art. 63.** L'application de la présente ordonnance appartient aux cantons. Les ordonnances d'exécution promulguées par les cantons devront être approuvées par le Conseil fédéral.

Les dispositions des lois et ordonnances cantonales plus sévères que celles de la présente ordonnance ne sont applicables que si elles sont expressément réservées par celle-ci.

**Art. 64.** La présente ordonnance entrera en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1909.

A la même date, seront abrogées les dispositions des lois et ordonnances fédérales et cantonales contraires à la présente ordonnance.

**Art. 65.** Les locaux mentionnés aux articles 8, 25, 35 et 48 qui ne seront pas conformes aux exigences de

---

\* Voir *Recueil officiel*, nouvelle série, tome XXII, page 311.

la présente ordonnance, devront être mis en état avant 29 janvier  
le 1<sup>er</sup> janvier 1912. 1909.

Ce délai ne pourra être prolongé qu'avec le consentement du Département fédéral de l'intérieur.

*Berne*, le 29 janvier 1909.

Au nom du Conseil fédéral suisse :

*Le président de la Confédération,*

**Deucher.**

*Le chancelier de la Confédération,*

**Ringier.**

---



29 janvier  
1909.

# Ordonnance

concernant

## les inspecteurs des viandes.

---

**Le Conseil fédéral suisse,**

En exécution de l'article 9, alinéa 2, de la loi fédérale sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels, du 8 décembre 1905,

*arrête :*

**Article premier.** Sont seules qualifiées pour remplir les fonctions d'inspecteur des viandes ou d'inspecteur-suppléant, les personnes de nationalité suisse qui possèdent les connaissances nécessaires.

**Art. 2.** Sont considérés comme suffisants les certificats ci-après :

1. Le diplôme fédéral de médecin-vétérinaire.
2. Le certificat de capacité prévu à l'article 6 de la présente ordonnance.

**Art. 3.** Ne peuvent remplir les fonctions d'inspecteurs des viandes les personnes qui exercent la profession de boucher, de tripier, de négociant en viandes, de marchand de bétail ou d'équarrisseur, et les agents des compagnies d'assurance contre les risques courus par le bétail.

**Art. 4.** Pour instruire les inspecteurs des viandes qui ne possèdent pas un diplôme fédéral de médecin-vétérinaire, les cantons organisent des cours d'instruction d'une durée d'une semaine au moins ; ces cours ont lieu aussi souvent que cela est nécessaire.

**Art. 5.** Ces cours doivent avoir lieu dans un grand abattoir public, placé sous la direction d'un vétérinaire, et l'enseignement doit être donné par des vétérinaires (vétérinaires de district ou vétérinaires d'abattoir).

29 janvier  
1909.

Lorsqu'un canton possède une faculté de médecine vétérinaire, les cours d'instruction peuvent être donnés à cette faculté.

**Art. 6.** Le certificat cantonal de capacité pour inspecteur des viandes ne peut être délivré qu'aux candidats qui, après avoir suivi régulièrement un cours d'instruction, ont prouvé, par un examen subi en présence d'un représentant de l'autorité sanitaire cantonale, qu'ils possèdent les connaissances requises, à savoir :

- a) Connaissance des lois, ordonnances et instructions, tant fédérales que cantonales, sur l'inspection des viandes et la police des épizooties ;
- b) connaissance des signes principaux auxquels on reconnaît l'âge et l'état de santé d'un animal de boucherie, vivant ou mort ;
- c) connaissance des principales méthodes d'abatage et pratique de l'abatage ;
- d) nomenclature et situation des parties externes et internes du corps des animaux de boucherie avec leurs particularités (viande, graisse et sang à l'état normal ; dimensions, coloration et particularités des viscères) ; détermination de l'espèce animale à laquelle appartient un organe détaché présenté au candidat ;
- e) connaissance des principes de la théorie de la circulation du sang et de la circulation de la lymphe et de leur rôle dans la dissémination des germes morbides dans le corps des animaux ;

29 janvier  
1909.

- f)* connaissance des parasites animaux et végétaux et de l'importance de leur rôle ;
- g)* connaissance des signes principaux auxquels l'inspecteur peut reconnaître qu'une viande est malsaine ou qu'une préparation de viande est altérée ;
- h)* connaissance des maladies des animaux les plus importantes au point de vue de l'inspection des viandes, et plus particulièrement des épizooties et de leurs symptômes (fièvre aphteuse, charbon-sang de rate, charbon symptomatique, morve, rage, péripneumonie contagieuse, rouget du porc, pneumo-entérite du porc) ;
- i)* connaissance des conditions que doivent remplir les locaux dans lesquels les animaux sont abattus et la viande manipulée ou vendue ;
- k)* tenue des registres de contrôle de l'inspection des viandes et rédaction de courts rapports écrits.

**Art. 7.** Tous les inspecteurs des viandes qui ne sont pas vétérinaires doivent suivre, pendant la période pour laquelle ils ont été nommés, un cours de répétition d'une durée de 1 ou 2 jours. Ces cours permettent de constater si les inspecteurs des viandes possèdent bien les connaissances théoriques et pratiques qui leur sont nécessaires pour s'acquitter de leurs fonctions et qui sont énumérées à l'article 6.

**Art. 8.** Le certificat de capacité (art. 6) perd sa validité lorsque son possesseur s'abstient, sans raison suffisante, de prendre part à un cours de répétition, ou lorsqu'il n'a plus fonctionné comme inspecteur des viandes ou comme suppléant pendant trois années consécutives.

**Art. 9.** Les inspecteurs des viandes qui posséderont, au moment de l'entrée en vigueur de la loi, un certificat reconnu par l'Etat, les autorisant à fonctionner comme tels, seront dispensés de l'examen (art. 6), pourvu que leur certificat ait été acquis dans des conditions qui permettent de supposer qu'ils possèdent la somme nécessaire de connaissances théoriques et pratiques exigées par les dispositions de la présente ordonnance relatives aux examens.

29 janvier  
1909.

En ce qui concerne la délivrance des certificats de capacité, le Conseil fédéral décidera quelles sont les prescriptions cantonales actuellement en vigueur qui peuvent être considérées comme équivalentes à celles de la présente ordonnance.

**Art. 10.** La présente ordonnance entrera en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1909.

A partir de cette date seront abrogées les dispositions fédérales et cantonales en contradiction avec la présente ordonnance.

*Berne, le 29 janvier 1909.*

Au nom du Conseil fédéral suisse :

*Le président de la Confédération,*

**Deucher.**

*Le chancelier de la Confédération,*

**Ringier.**

---

29 janvier  
1909.

# Instruction

pour

## les inspecteurs des viandes.

---

Le Conseil fédéral suisse,

En exécution de l'article 7, alinéa 7, et de l'article 55 de la loi fédérale sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels, du 8 décembre 1905,

*arrête :*

### I. Dispositions générales.

**Article premier.** Les inspecteurs des viandes revêtent, dans l'exercice de leurs fonctions, la qualité de fonctionnaires de la police judiciaire.

Ils doivent veiller :

- 1° à ce que les viandes malades, les viandes et les préparations de viande corrompues, de même que celles dont la vente est interdite ou qui ont subi des additions non autorisées, ne soient pas mises dans le commerce ;
- 2° à ce que la viande et les préparations de viande soient mises dans le commerce sous leur vraie dénomination ;
- 3° à ce que les maladies contagieuses présentant un danger général, dont le bétail de boucherie peut être atteint, soient constatées et que des mesures

soient prises pour en empêcher la propagation (chez l'homme et chez les animaux);

29 janvier  
1909.

- 4° à ce que le transport des animaux et leur introduction dans les locaux d'abatage s'effectuent en évitant tout acte de cruauté ;
- 5° à ce que l'abatage des animaux s'effectue rapidement et en évitant tout acte de cruauté, que l'étourdissement précède toujours la saignée et que la saignée soit complète ;
- 6° à ce que tous les locaux d'abatage et ceux dans lesquels la viande est manipulée, détenue ou mise en vente (abattoirs, triperies, entrepôts de viande, locaux pour le hachage, le salage et le fumage des viandes et pour la fabrication des saucisses, locaux pour la vente de la viande et des préparations de viande, magasins de comestibles, de volaille, de poisson et de gibier, etc.) répondent aux exigences requises comme construction, état de propreté et aération, et que les tables à découper la viande, les instruments, ustensiles, appareils, récipients, etc., utilisés soient constamment maintenus en bon état d'entretien et de propreté ;
- 7° à ce que la manipulation, l'emmagasiner, l'emballage, le transport et la vente de la viande et des préparations de viande se fassent proprement ;
- 8° à ce que la viande impropre à la consommation et les déchets de boucherie soient utilisés ou détruits conformément aux prescriptions ;
- 9° à ce que les personnes préposées à l'abatage des animaux et celles qui font le commerce de la viande et des préparations de viande se conforment aux prescriptions ;

29 janvier  
1909.

10° à ce qu'il soit procédé à l'inspection de la viande toutes les fois qu'un animal malade est abattu, même s'il s'agit d'un abatage privé;

11° et, d'une manière générale, à ce que toutes les prescriptions concernant l'abatage, l'inspection et le commerce des viandes et des préparations de viande soient ponctuellement exécutées.

**Art. 2.** Les inspecteurs des viandes doivent tenir les contrôles réglementaires A, B et C et y faire consciencieusement les inscriptions relatives à l'inspection des animaux et des envois de viande et de préparations de viande importés, en indiquant le résultat de l'inspection et, le cas échéant, les mesures prises.

**Art. 3.** Les inspecteurs des viandes doivent présenter à toute réquisition leurs contrôles aux fonctionnaires chargés de la surveillance. Toute revision des contrôles, y compris les observations éventuelles, doit être certifiée par la signature de l'agent qui a procédé à cette revision.

Les contrôles des inspecteurs des viandes ne doivent pas être détruits avant que la dernière inscription ait au moins deux ans de date.

**Art. 4.** A la fin de chaque année, les inspecteurs des viandes doivent établir, sur la base de leurs contrôles, un tableau récapitulatif des inspections faites par eux; ils le feront parvenir pour le 15 janvier au plus tard, en y joignant un rapport sur leur activité et sur les observations qu'ils auront eu l'occasion de faire, à l'autorité sanitaire locale, qui le transmettra à l'autorité cantonale compétente.

**Art. 5.** Toutes les fois qu'il constate qu'il a été contrevenu aux prescriptions en vigueur ou que les



locaux, appareils ou ustensiles se trouvent dans un état défectueux, l'inspecteur des viandes doit sans retard faire rapport écrit à l'autorité compétente, en indiquant les mesures qu'il a prises.

29 janvier  
1909.

## **II. Inspection des viandes.**

### **1. Inspection des animaux de boucherie avant et après l'abatage.**

**Art. 6.** Tout animal de boucherie des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et chevaline, dont la viande est destinée à être vendue ou doit être consommée dans des hôtels, restaurants, auberges, pensions, établissements d'éducation, hôpitaux, hospices, prisons et tous autres établissements analogues, doit être examiné par l'inspecteur, si possible une première fois sur pied et peu avant l'abatage, et, dans tous les cas, peu après l'abatage.

Toutes les fois qu'un animal doit être abattu et sa viande visitée, les inspecteurs des viandes doivent exiger qu'on les avertisse en temps utile de l'abatage projeté.

**Art. 7.** Les inspecteurs des viandes retirent les certificats de santé ou les passavants qui accompagnent les animaux de boucherie, les examinent au point de vue de leur validité et les inscrivent dans le contrôle A.

**Art. 8.** Lorsque le certificat de santé ou le passavant pour un animal de boucherie manque, lorsqu'il n'est pas établi correctement, ou lorsqu'il s'élève des doutes sur son exactitude, l'inspecteur des viandes doit faire rapport à l'autorité compétente.

**Art. 9.** Par l'examen de l'animal vivant, on constatera :

1. s'il présente les symptômes d'une maladie qui peut avoir une influence sur la qualité de la viande;

29 janvier  
1909.

2. s'il est atteint ou suspect d'une maladie contagieuse présentant un danger général et soumise à la déclaration obligatoire.

**Art. 10.** Si l'inspecteur des viandes n'est pas un vétérinaire diplômé, il pourra, lorsque la chose est possible, faire visiter l'animal sur pied par un inspecteur-vétérinaire dans les cas ci-après:

1. maladies, avec troubles de l'état général, en particulier maladies consécutives au part;

2. diarrhée morbide, spécialement lorsque cette diarrhée est accompagnée de fièvre ou d'évacuations sanguinolentes;

3. maladies de l'intestin et du cordon ombilical chez les jeunes animaux, pour autant qu'elles sont accompagnées de tuméfaction des articulations ou de troubles de l'état général avec fièvre.

**Art. 11.** Lorsque l'animal est atteint ou suspect d'une maladie contagieuse offrant un danger général (art. 24 de l'ordonnance d'exécution des lois fédérales sur les mesures à prendre pour combattre les épizooties, du 14 octobre 1887), l'inspecteur devra faire rapport immédiatement à l'autorité compétente, qui prendra les mesures nécessaires conformément aux dispositions de la législation sur les épizooties.

Il sera également fait rapport immédiat, lorsque la maladie contagieuse n'est constatée qu'à l'occasion de l'inspection de la viande.

**Art. 12.** L'inspection de la viande doit se faire le plus tôt possible après l'abatage.

Lorsqu'il s'agit d'animaux malades ou dans les cas d'abatage d'urgence, l'inspection de la viande peut être répétée.

**Art. 13.** Il est interdit de découper l'animal autrement qu'en moitiés, tant que l'inspecteur n'a pas procédé à sa visite. 29 janvier 1909.

Lorsque plusieurs animaux de la même espèce sont abattus simultanément, leurs organes doivent être placés dans le voisinage immédiat du cadavre auquel ils appartiennent, de façon qu'il ne puisse y avoir aucun doute sur l'origine respective des divers organes. Pour le gros bétail, le poumon devra rester adhérent à l'animal jusqu'au moment de la visite.

Il est interdit d'emporter hors du local d'abatage des parties d'un animal abattu ou de leur faire subir une préparation quelconque, tant que l'inspection n'a pas eu lieu.

**Art. 14.** Si, avant l'inspection, il a été enlevé des parties dont l'examen a de l'importance pour l'appréciation de la viande, l'inspecteur pourra interrompre la visite et séquestrer l'animal, après quoi il avisera immédiatement l'autorité sanitaire locale.

**Art. 15.** Lorsque l'inspecteur a besoin d'un aide pour procéder à son inspection et que, sur sa réquisition, le propriétaire ou son représentant ne le lui fournissent pas, ou bien lorsqu'il est entravé, par malveillance, dans sa visite, il est en droit de procéder comme il est dit à l'article 14.

**Art. 16.** L'inspecteur des viandes ne doit pas pratiquer dans la viande ou dans les organes des incisions exploratrices plus nombreuses ou plus étendues qu'il n'est nécessaire.

Les incisions dans les parties malades seront, autant que possible, pratiquées de manière à ne pas souiller de produits morbides les parties saines.

29 janvier  
1909.

Les couteaux souillés par des produits morbides ne pourront être utilisés pour découper des parties saines, qu'après avoir été soigneusement nettoyés et désinfectés.

**Art. 17.** La visite des différentes parties du corps de l'animal doit se faire d'après les principes fixés dans les articles 18 à 23 et, en règle générale, dans l'ordre qui s'y trouve indiqué. Toutes les parties du corps doivent être examinées; les poumons, le foie, la rate, la matrice, la mamelle et la langue doivent en outre être palpés. On examinera le sang au point de vue de sa couleur, de son pouvoir colorant, de sa coagulabilité, de son odeur et de la présence éventuelle de substances étrangères. Lorsque le simple examen ou la palpation ne suffisent pas pour déterminer l'état pathologique de certaines parties du corps, les couches profondes seront mises à nu et examinées; les glandes lymphatiques seront partagées dans le sens de la longueur. Si la présence de lésions pathologiques rend nécessaire un examen plus approfondi, celui-ci aura lieu en tenant compte de chaque cas spécial (voir aussi article 26); si cela est nécessaire, on pratiquera des incisions dans les parties suspectes ou malades.

**Art. 18.** D'une façon générale, l'inspection des viandes comporte l'examen des parties suivantes:

1. Le sang.
2. La tête avec les ganglions lymphatiques rétro-pharyngiens et sous-maxillaires (la langue sera levée de telle sorte que la muqueuse de la bouche et du pharynx soit visible sur toute son étendue).
3. Le poumon avec les ganglions bronchiques et médiastinaux.
4. Le cœur et le péricarde.

29 janvier  
1909.

5. Le diaphragme.
6. Le foie avec les ganglions du hile.
7. L'estomac, l'intestin, le mésentère, les ganglions mésentériques et l'épiploon.
8. La rate.
9. Les reins avec leurs ganglions lymphatiques et la vessie.
10. La matrice avec le vagin et la vulve (à examiner très soigneusement, spécialement chez les animaux qui ont mis bas peu de temps avant l'abatage, qui présentaient un écoulement vaginal ou des lésions de la surface de la matrice).
11. La mamelle avec ses ganglions lymphatiques.
12. La chair musculaire, y compris le tissu conjonctif et la graisse qui en dépendent, les os, les articulations, la plèvre et le péritoine.

Dans les cas douteux, on détachera les ganglions lymphatiques et on les découpera en tranches minces (ganglions sous-lombaires, ganglion iliaque interne, ganglion précrural, ganglion poplité, ganglions ischiaux, ganglion préscapulaire et ganglion brachial).

**Art. 19.** Chez le *bœuf*, on visitera spécialement, en vue de découvrir les cysticerques, la langue, le cœur, les masséters internes et externes (en cas de suspicion, on pratiquera dans ces muscles de nombreuses incisions faites parallèlement au maxillaire inférieur), de même que toutes les parties musculaires facilement accessibles. Si l'on suspecte la présence de douves, on incisera le foie en travers des canaux biliaires.

**Art. 20.** Chez le *veau*, on examinera aussi le nombril et les articulations, et, si l'on soupçonne l'existence d'une maladie, on les incisera. L'examen au point de vue des cysticerques se pratiquera comme chez le bœuf.

29 janvier  
1909.

**Art. 21.** Chez le *porc*, on recherchera la présence des cysticerques dans toutes les parties musculaires visibles, en particulier dans la langue, le larynx, les masséters, le diaphragme, les muscles des côtes et de l'abdomen et le cœur.

**Art. 22.** Chez le *mouton* et la *chèvre*, on examinera toujours soigneusement le poumon et le foie.

**Art. 23.** Chez le *cheval*, on fendra, dans le sens de la longueur, la tête, le larynx et la trachée, pour pouvoir les examiner complètement.

**Art. 24.** On entend par „abatage d'urgence“ l'abatage d'animaux victimes d'un accident ou dangereusement malades, dont la vie paraît plus ou moins menacée et qui doivent être abattus sans délai, avant l'arrivée de l'inspecteur des viandes, soit pour prévenir la mort imminente de l'animal, soit pour éviter une diminution considérable de la valeur de la viande comme aliment.

**Art. 25.** Lorsqu'il s'agit d'un abatage d'urgence, l'inspection de tous les organes, y compris leurs ganglions lymphatiques, doit se faire d'une façon tout particulièrement minutieuse. Il faut en particulier chercher à établir s'il y a eu abatage régulier, si l'animal a été tué au moment même où il allait périr, ou même s'il s'agit d'un simulacre d'abatage d'un animal déjà péri; enfin si l'éviscération a eu lieu de suite après l'abatage (voir art. 31, chiffres 19 et 20).

**Art. 26.** Si un inspecteur non vétérinaire constate une maladie sur un animal abattu et qu'il ne soit pas capable de se prononcer sur la nature de celle-ci et sur son importance pour l'appréciation de la viande, il devra, si possible, faire appel à un vétérinaire.

**Art. 27.** Lorsque le mode d'examen prescrit ne permet pas de se prononcer sur la qualité de la viande, on procédera à un examen microscopique et, si c'est nécessaire, à une analyse bactériologique, et on déterminera la réaction du muscle frais.

29 janvier  
1909.

## **2. Appréciation de la viande.**

**Art. 28.** Une fois l'examen terminé, l'inspecteur décide si la viande de l'animal est :

- a) *saine et propre à la consommation (viande de boucherie) ;*
- b) *conditionnellement propre à la consommation (viande de basse boucherie) ;*
- c) *impropre à la consommation.*

**Art. 29.** On désignera comme *viande propre à la consommation (viande de boucherie)* toute viande fraîche, sans apparence de putréfaction, sans odeur et sans coloration anormales, et provenant d'animaux trouvés sains.

On déclarera aussi comme propre à la consommation, pour autant que l'animal a été régulièrement abattu :

1. La viande d'animaux sains, victimes d'un accident, qui ont été abattus sans retard et dont la viande n'a subi aucun dommage du fait de l'accident, par exemple dans les cas de blessures récentes externes ou internes, contusions, fractures, blessures sans grands délabrements et sans épanchement dans la cavité abdominale du contenu des estomacs, des intestins, de la vésicule biliaire, de la vessie ou de la matrice.

2. La viande des animaux atteints de maladies organiques, pour autant que l'état général est bon ou peu



29 janvier 1909. troublé, qu'il n'y a pas amaigrissement, que la maladie est restée localisée et qu'elle n'est pas de nature à nuire à la viande et que celle-ci a gardé ses propriétés normales; tels sont, par exemple, les cas d'actinomyose localisée, de foyers atélectasiques des poumons, d'abcès enkystés sur le bonnet, sur le péritoine, dans le poumon ou le foie, les cas de formation d'adhérences fibreuses, les cas de tournis, d'échinocoques, de pneumonie vermineuse, de distomatose, de reins à macules, de kystes des reins, etc.

Les parties modifiées doivent être enlevées complètement.

3. La viande des bovidés, moutons et chèvres atteints de ladrerie, lorsqu'une inspection minutieuse a prouvé qu'il n'y a dans la viande qu'un nombre restreint de cysticerques dégénérés ou calcifiés, ou lorsque la viande a séjourné, sous contrôle officiel, pendant 21 jours dans un frigorifique et que les rares cysticerques existants sont morts et difficilement visibles à l'œil nu.

4. La viande des animaux atteints de fièvre aphteuse légère.

5. La viande des animaux tuberculeux non amaigris, pour autant que les parties malades peuvent être enlevées facilement et qu'il s'agit :

- a) de tuberculose locale d'un organe interne (la plèvre et le péritoine sont considérés comme tels) ou d'une seule partie externe du corps;
- b) de tuberculose qui, sans être circonscrite à *un seul* organe, est restée limitée aux viscères et n'a pris que peu d'extension, pour autant qu'il n'existe pas de foyers de ramollissement étendus ou de symptômes d'une infection récente par la voie sanguine.

**Art. 30.** On désignera comme *viande conditionnellement propre à la consommation (viande de basse boucherie)* la viande de valeur nutritive inférieure et celle qui n'est propre à la consommation de l'homme qu'à certaines conditions, c'est-à-dire qui ne peut être consommée qu'après avoir subi un traitement ou une préparation spéciale.

29 janvier  
1909.

On désignera en particulier comme conditionnellement propre à la consommation :

1. La viande d'animaux victimes d'un accident, lorsqu'il s'est passé plusieurs heures entre l'accident et l'abatage, sans toutefois que l'animal ait eu une forte fièvre ou que la viande ait subi une altération quelconque.

2. La viande d'animaux atteints de maladies des organes internes accompagnées de troubles généraux, à condition toutefois qu'il n'y ait aucun doute sur la valeur de cette viande ; on fera exception pour les cas dans lesquels la viande a un aspect répugnant.

3. La viande d'animaux atteints de maladies des organes internes amenant facilement une infection généralisée (par exemple : affections du tractus intestinal, métrites, affections de l'ombilic), mais dont les symptômes (localisation, état des ganglions) permettent de constater d'une façon certaine que l'infection générale ne s'est pas produite.

4. La viande des bovidés, des moutons ou des chèvres atteints de ladrerie récente, lorsqu'il ne se rencontre dans les lieux d'élection (masséter, langue, cœur) qu'un petit nombre de cysticerques vivants.

5. La viande des porcs atteints de ladrerie légère, lorsqu'on peut la stériliser par la vapeur sous contrôle officiel ou la soumettre à un salage prolongé pendant trois semaines (voir art. 41, chiffre 3).

29 janvier  
1909.

6. La viande des animaux tués par la foudre, par accident ou par toute autre influence extérieure et qui ont été éviscérés immédiatement.

7. La viande qui, sans avoir un aspect répugnant, présente toutefois des anomalies de couleur, de consistance, d'odeur ou de saveur, par exemple la viande des verrats, des boucs, des monorchides, des cryptorchides, la viande d'animaux sains qui n'ont pas été complètement saignés ou de ceux qui sont atteints de jaunisse légère.

8. La viande des animaux sains qui n'ont pas été éviscérés suivant les règles et immédiatement après l'abatage, ainsi que celle des animaux qui ont été soufflés au moyen de la bouche.

9. La viande non modifiée d'animaux atteints de tuberculose :

- a) dans les cas de tuberculose de la mamelle avec coexistence de tuberculose des viscères, ou dans les cas de tuberculose chronique des viscères avec coexistence de tuberculose de quelques ganglions lymphatiques intermusculaires ;
- b) dans les cas de tuberculose chronique des viscères à lésions étendues ou avec vastes foyers purulents ou caséux dans les organes, pour autant qu'il n'y a pas amaigrissement ;
- c) lorsqu'il existe des signes d'une infection récente par la voie sanguine, mais que ces signes sont limités à un petit nombre d'organes (tuberculose miliaire localisée).

Les quartiers de viande dans lesquels il ne se trouve qu'un seul ganglion tuberculeux sont conditionnellement propres à la consommation.

Lorsqu'on enlèvera des lésions tuberculeuses, spécialement celles des séreuses, on enlèvera en même

temps les glandes lymphatiques afférentes avec les  
tissus qui les entourent. Pour les petites glandes lymphatiques difficilement accessibles, on enlèvera en même temps la viande et les os environnants; on prendra grand soin d'éviter de souiller la viande saine avec des matières tuberculeuses; on changera immédiatement les couteaux porteurs de virus tuberculeux et on les désinfectera.

29 janvier  
1909.

10. La viande des veaux, agneaux et chevreaux âgés de 8 à 14 jours, de même que la viande des veaux, agneaux et chevreaux plus âgés, lorsqu'elle est maigre, flasque et de couleur rougeâtre délavée.

11. La viande des animaux amaigris par suite de maladie.

12. La viande des porcs atteints de rouget, de pneumo-entérite et de peste porcine aiguës, lorsqu'il n'y a pas amaigrissement ou qu'il n'existe pas de symptômes d'une affection grave généralisée.

**Art. 31.** On désignera comme *viande impropre à la consommation* la viande qui, soit à l'état cru, soit après avoir subi une préparation, peut mettre en danger la santé des consommateurs, ou la viande dont l'aspect est si répugnant qu'elle ne peut être utilisée comme aliment pour l'homme.

On considérera comme impropre à la consommation, conformément aux prescriptions de police vétérinaire, le corps entier des animaux atteints de peste bovine, de morve, de rage, de charbon-sang de rate et de charbon symptomatique. On considérera aussi comme impropre à la consommation le corps entier des animaux atteints d'une des maladies ou d'un des états morbides de la viande ci-après énumérés :

29 janvier  
1909.

1. Fièvre pétéchiale.
2. Anémie pernicieuse.
3. Dyssenterie des veaux.
4. Polyarthrite des veaux.

5. Empoisonnement du sang par le pus ou la sanie (pyémie et septicémie) provenant de plaies purulentes ou gangréneuses et d'inflammations de la mamelle, de la matrice, des articulations, des gâines tendineuses, des onglons et des sabots, de l'ombilic, des poumons, de la plèvre, du péritoine et de l'intestin ; en particulier :

*a)* Exsudats inflammatoires abondants dans les cavités naturelles avec foyers purulents, gangréneux ou même putrides, surtout s'ils se rencontrent dans plusieurs organes (métastase), ou lorsqu'on observe des symptômes d'une infection généralisée ou d'un empoisonnement du corps (engorgement des ganglions lymphatiques, dégénérescence des organes, coloration gris-sale de la musculature, sang poisseux, mal coagulé, etc.).

*b)* Infiltrations étendues aqueuses, sanguines ou séreuses du tissu conjonctif sous-cutané ou intermusculaire.

6. Putréfaction et processus analogues ; coloration verte ou autres colorations anormales de la graisse.

7. Amaigrissement considérable par suite de maladie.

8. Ladrerie chez le bœuf, le mouton, la chèvre et le porc, lorsque la viande est aqueuse ou modifiée dans sa coloration, ou lorsque les parasites vivants ou morts apparaissent en assez grand nombre sur les coupes musculaires pratiquées en grand nombre et largement, surtout aux sièges de prédilection des parasites (voir art. 19). Ce sera en général le cas lorsqu'on aperçoit sur la plupart des coupes plus d'un cysticerque.

9. Tubes de Miescher, lorsque la viande est devenue aqueuse ou qu'elle est nettement modifiée dans sa coloration. 29 janvier 1909.

10. Trichinose chez le porc. La trichinoscopie des porcs n'est pas obligatoire; elle peut toutefois être pratiquée ou réclamée par l'inspecteur des viandes en cas de suspicion.

11. Rouget du porc, pneumo-entérite du porc ou peste porcine dans les cas de fort amaigrissement, ou lorsqu'il existe des symptômes d'une affection généralisée.

12. Tuberculose :

a) lorsqu'elle se présente sous forme de tuberculose miliaire aiguë généralisée ;

b) dans les cas de tuberculose chronique généralisée, lorsqu'un grand nombre d'organes internes et plusieurs parties de l'appareil locomoteur ou de la colonne vertébrale, ou tout au moins les ganglions lymphatiques qui en dépendent, sont tuberculeux ;

c) dans les cas de tuberculose limitée aux organes internes (la plèvre et le péritoine étant comptés comme tels), lorsque la maladie est accompagnée d'amaigrissement considérable ou que la viande a un aspect répugnant.

13. Tétanos, lorsque l'abatage n'a pas eu lieu immédiatement après le début de la maladie.

14. Ictère, lorsque toutes les parties du corps, après un délai de 24 heures, ont gardé une coloration jaune ou jaune-verdâtre intense, ou que les animaux présentent un fort amaigrissement.

15. Hydropisie généralisée.

16. Tumeurs, lorsqu'elles siègent en plusieurs endroits de la musculature, de l'ossature, dans les glandes

29 janvier 1909. lymphatiques dépendant du système musculaire, ou dans plusieurs organes internes.

17. Aspect répugnant; odeur urineuse ou génitale pénétrante; odeur ou saveur rappelant celles du poisson ou de l'huile rance; odeur ou saveur désagréables après emploi de médicaments, de désinfectants ou autres substances analogues; autres anomalies d'odeur, de saveur, de couleur, de composition ou de facilité de conservation, constatées après emploi de l'épreuve par la cuisson et refroidissement.

On désignera en outre comme impropre à la consommation la viande :

18. des animaux âgés de moins de 8 jours ;

19. des animaux tués par la foudre, par accident ou par toute autre influence extérieure et qui n'ont pas été éviscérés immédiatement;

20. des animaux malades abattus pendant l'agonie, de même que des animaux périss ou morts-nés.

La graisse et le lard des porcs qui tombent sous le coup des chiffres 8, 10 et 12 du présent article peuvent être remis au propriétaire pour son usage particulier, après avoir été fondus sous contrôle officiel.

**Art. 32.** Dans les cas suivants, on ne déclarera impropres à la consommation *que les parties modifiées*, savoir :

1. Parasites animaux dans les viscères (douve, ténias, cysticerques, échinocoques, cœnure cérébral, nématodes, tubes de Miescher, etc.), à l'exception des cas prévus à l'article 31, chiffres 8, 9 et 10. Lorsque le nombre ou la répartition des parasites ne permettent pas de les enlever complètement, on détruira tout l'organe; sinon on enlèvera soigneusement tous les parasites et



on laissera consommer l'organe. Les organes porteurs de cysticerques doivent toujours être détruits.

29 janvier  
1909.

On considérera de même comme nuisibles à la santé et impropres à la consommation, l'estomac, le foie, l'intestin et la mamelle des animaux empoisonnés ou traités avec des substances toxiques.

2. Tumeurs, lorsqu'elles sont bien limitées.

3. Lésions tuberculeuses, pour autant qu'il n'est pas fait application de l'article 31, chiffre 12.

On considérera un organe comme tuberculeux alors même que seules les glandes lymphatiques afférentes présenteraient des lésions tuberculeuses.

4. Actinomycose et botryomycose.

5. Fièvre aphteuse sans complications.

La tête et la langue seront livrées comme viande conditionnellement propre à la consommation après avoir été échaudées sous surveillance officielle. On saisira seulement les parties malades ainsi que les onglons.

6. Processus inflammatoires qui ne figurent pas dans les articles précédents, foyers purulents ou putrides bien encapsulés, lorsqu'il n'existait pas de troubles de l'état général peu de temps avant l'abatage, en particulier lorsqu'il n'existait aucun symptôme de septicémie.

7. Blessures, plaies, contusions, fractures, brûlures, etc.), lorsqu'elles n'ont pas été accompagnées de symptômes fébriles.

8. Malformations, lorsqu'elles ne sont pas accompagnées de troubles de l'état général ou d'altérations de la viande.

9. Atrophie de certains organes ou de certains muscles.

10. Infiltrations sanguines, séreuses, calcaires ou pigmentaires d'organes ou de parties du corps (coloration noire, brune ou jaune).

29 janvier  
1909.

11. Putréfaction superficielle (moisissures, etc.) de diverses parties du corps.

12. Viande souillée par du pus, de la sanie ou par d'autres produits inflammatoires ou encore par les bactéries du charbon-sang de rate.

13. Viande souillée de telle façon qu'elle ne peut être entièrement nettoyée; présence du contenu de l'estomac, d'eau d'échaudage ou autres souillures dans le poumon ou dans le sang.

14. Poumons soufflés au moyen de la bouche.

**Art. 33.** Le cordon testiculaire, le canal déférent, les glandes accessoires des organes génitaux, la verge, les ovaires, la matrice (fœtus) et le vagin doivent être désignés comme impropres à la consommation.

### 3. Marquage de la viande.

**Art. 34.** Le marquage de la viande propre à la consommation se fait au moyen d'une estampille ovale, d'une marque à feu ou au moyen du plombage. L'estampillage devra se faire au moyen d'une encre inoffensive et inaltérable, de couleur violette. On évitera de salir la viande, et le timbre sera toujours maintenu parfaitement propre.

La viande conditionnellement propre à la consommation est marquée au moyen d'une estampille triangulaire.

Si à la suite d'un recours (art. 38), de la viande déclarée conditionnellement propre à la consommation est reconnue soit comme propre, soit comme impropre à la consommation, on supprimera l'estampille triangulaire, puis dans le premier cas on marquera la viande comme propre à la consommation, tandis que, dans le second cas, on la saisira (art. 44).

**Art. 35.** Chaque estampille porte en caractères latins le nom de la commune et au-dessus les mots „Inspection des viandes“. Les caractères de l'inscription et les bords de l'estampille doivent être très nets; l'estampille pour les animaux de la race chevaline porte, en outre, le mot „cheval“.

29 janvier  
1909.

**Art. 36.** Chaque quartier doit porter au moins une estampille; chez le bœuf, la vache et la génisse, la langue devra en outre être marquée.

Pour les *agneaux* et les *chevreaux*, il suffit d'apposer une seule estampille.

#### 4. Dispositions ultérieures.

**Art. 37.** La viande estampillée ou plombée comme *viande propre à la consommation* peut, sans autre, être mise dans le commerce ou employée pour la fabrication de préparations de viande.

La viande ne peut être exportée hors de la commune où s'est fait l'abatage qu'en grosses pièces non désossées (animaux entiers, moitiés, quartiers, aloyaux, etc.), dont chacune doit porter au moins une estampille bien nette. Les langues peuvent être expédiées à part, mais elles doivent être estampillées.

Les envois de viande doivent être emballés proprement et être accompagnés d'un certificat dont toutes les rubriques (y compris celle du talon) doivent être remplies lisiblement; ce certificat doit porter l'empreinte bien nette de l'inspection et être signé à l'encre ou au crayon-encre de la main de l'inspecteur.

**Art. 38.** Lorsque la viande d'un animal de boucherie ou un ou plusieurs quartiers de celui-ci sont déclarés *conditionnellement propres à la consommation*

29 janvier 1909. ou *impropres à la consommation*, avis en sera donné immédiatement au propriétaire ou à son mandataire afin qu'il puisse faire par lui-même les constatations nécessaires et, s'il n'est pas d'accord avec le prononcé, déposer un recours auprès de l'autorité compétente; l'inspecteur avisera également sans retard l'autorité sanitaire locale du résultat de sa visite.

**Art. 39.** La viande conditionnellement propre à la consommation ne pourra être mise en vente ou être livrée qu'après que l'inspecteur en aura spécifié la qualité et, éventuellement, après qu'elle aura subi, sous contrôle officiel, le traitement préalable jugé nécessaire (art. 40 et 41). Lorsque le traitement préalable ne peut être appliqué avant la vente, on devra en aviser l'acheteur, auquel on indiquera quel traitement ou quelle préparation la viande doit subir pour pouvoir être consommée sans danger.

La vente de la viande conditionnellement propre à la consommation doit se faire dans un local spécial (étal de basse boucherie) sous contrôle officiel et sous déclaration de la nature de la viande.

Dans les cas d'abatage d'urgence dans une exploitation agricole, il est permis de vendre la viande conditionnellement propre à la consommation sur place, sous contrôle officiel et sous déclaration.

**Art. 40.** La viande conditionnellement propre à la consommation devient propre à la consommation par l'une des méthodes de traitement préalable ou de préparation ci-après énumérées, l'inspecteur étant chargé de désigner celle qui convient le mieux: cuisson, stérilisation à la vapeur, salage, fumage et réfrigération prolongée; la graisse et le lard isolés pourront aussi être fondus.

**Art. 41.** Pour appliquer les méthodes de traitement mentionnées à l'article 40, on suivra les indications suivantes : 29 janvier 1909.

1. La *cuisson* de la viande ne peut être considérée comme suffisante que lorsque la viande, sous l'influence de la chaleur, a pris jusque dans ses couches les plus profondes une couleur grisâtre (viande de bœuf) ou gris-blanchâtre (viande de porc), et lorsque le jus qui s'écoule d'une coupe n'a plus une couleur rougeâtre.

2. La *stérilisation à la vapeur* (dans une autoclave) ne peut être considérée comme suffisante que lorsque la viande, découpée en morceaux de 15 centimètres d'épaisseur au maximum, a été soumise pendant au moins 2 heures à l'influence de la vapeur sous une pression d'une demi-atmosphère.

3. Pour le *salage* et le *fumage*, la viande sera découpée en morceaux ne pesant pas plus de  $2\frac{1}{2}$  kg.

Les morceaux seront placés dans du sel ou dans une saumure contenant 25 parties en poids de sel de cuisine pour 100 parties d'eau. Le salage durera au moins 3 semaines.

Un salage de 14 jours suffira lorsque la viande doit également être fumée; le fumage devra alors durer au moins 14 jours.

4. La *réfrigération* de la viande en vue de tuer les cysticerques de la ladrerie du bœuf se fera dans des entrepôts frigorifiques ou des salles à congélation qui permettent une conservation parfaite de la viande à l'état frais; cette réfrigération durera 21 jours.

5. La *fusion* de la graisse n'est considérée comme suffisante que si la graisse a été complètement liquéfiée dans une chaudière ouverte, ou si elle a été soumise dans une autoclave à une température d'au moins 100°.

29 janvier  
1909.

La graisse ainsi fondue pourra être mise dans le commerce sans déclaration.

**Art. 42.** La viande conditionnellement propre à la consommation ne peut être sortie de la commune où l'animal a été abattu pour être transportée dans une autre commune qu'avec l'autorisation de l'autorité sanitaire de cette dernière; ce transport ne peut se faire que par animaux entiers, par moitiés ou par quartiers. Toutefois, il n'est pas besoin d'autorisation lorsque le propriétaire de la viande la ramène à son domicile; mais l'inspecteur de la commune où a eu lieu l'abatage signalera le retour de cette viande à l'autorité sanitaire du lieu de destination en indiquant qu'il s'agit d'une viande conditionnellement propre à la consommation.

Les dispositions de l'article 37, alinéas 2 et 3, sont applicables en ce qui concerne le marquage, l'emballage et l'établissement du certificat.

**Art. 43.** En cas d'abatage d'urgence sur une exploitation agricole, la vente de la viande et sa répartition entre les membres de sociétés d'assurance du bétail embrassant plusieurs communes peuvent se faire sans tenir compte des limites communales, à condition toutefois, s'il s'agit d'une viande conditionnellement propre à la consommation, que les prescriptions de l'article 39 soient observées.

**Art. 44.** Les corps entiers (art. 31) ou les parties du corps (art. 22) trouvés impropres à la consommation seront traités comme le prescrivent les articles 57 à 60.

### **III. Contrôle du commerce de la viande et des préparations de viande.**

**Art. 45.** Les inspecteurs des viandes surveillent le commerce de la viande (viande soumise à l'inspection,

volaille, poisson, gibier, crustacés, mollusques, grenouilles et tortues) et des préparations de viande (viande fumée, séchée, saucisses et charcuterie, conserves de viande, etc.)

29 janvier  
1909.

Dans les communes où l'inspection des viandes et des préparations de viande importées est obligatoire, ils doivent veiller à ce que tous les envois soient annoncés à temps au contrôle et lui soient présentés par le destinataire.

De leur côté, les inspecteurs des viandes sont tenus de visiter en temps voulu les envois annoncés.

**Art. 46.** Lorsqu'il examine des envois de viande et de préparations de viande, l'inspecteur doit porter spécialement son attention sur la nature et l'état de conservation de la viande et des préparations de viande, sur l'estampillage et le certificat d'origine, ainsi que sur le mode d'emballage.

L'inspection comporte, en règle générale, un examen extérieur et le sondage.

**Art. 47.** Lorsque le mode d'examen prescrit ne permet pas de se prononcer sur la qualité de la viande ou de la préparation de viande, on procédera à un examen microscopique ou, si c'est nécessaire, à une analyse bactériologique, et l'on déterminera la réaction du muscle frais. S'il y a des signes suspects de putréfaction, on recherchera, au moyen de coupes, jusqu'à quelle profondeur elle s'étend. On soumettra la *viande fraîche* à l'épreuve de l'ammoniaque; s'il s'agit de viande salée, on en cuira un petit échantillon que l'on examinera au point de vue de l'odeur.

**Art. 48.** Les envois de viande soumise à l'inspection qui ne sont pas estampillés nettement, les envois de viande soumise à l'inspection ou de préparations con-



29 janvier 1909.      fectionnées avec cette viande qui ne sont pas accompagnés d'un certificat d'origine ou qui sont accompagnés d'un certificat irrégulier, enfin les envois de viande ou de préparations de viande de toute espèce dont l'emballage est sale ou insuffisant, pourront être renvoyés à l'expéditeur aux frais du destinataire ou utilisés sur place de façon convenable, suivant les instructions de l'inspecteur.

**Art. 49.** Les viandes soumises à l'inspection (envois et marchandises en magasin) que l'inspection aura fait reconnaître comme conditionnellement propres à la consommation, seront saisies et utilisées sur place, suivant les prescriptions de l'article 39. A l'exception des cas prévus à l'article 42, alinéa 1, les envois pourront aussi être retournés au fournisseur, aux frais du destinataire.

Les viandes et préparations de viande (envois et marchandises en magasin) que l'inspection aura fait reconnaître comme impropres à la consommation ou dont la mise dans le commerce est interdite, seront traitées comme le prescrivent les articles 57 à 60.

**Art. 50.** La chair musculaire des animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et chevaline ne contient presque pas de sang et sa couleur est, suivant les espèces animales, brun-rouge vif, faiblement rougeâtre, rouge-clair, rouge-rosé ou rouge-brun. Chez les animaux bien nourris, la viande est plus ou moins pénétrée par la graisse et a un aspect marbré (persillé); la fibre musculaire est plus ou moins grossière et juteuse. A la palpation et au découpage, elle offre une certaine résistance, mais cède à la pression des doigts, dont elle ne conserve pas longtemps l'empreinte. L'odeur de la viande fraîche doit être agréable. La graisse est ferme

et consistante, de couleur blanc-jaunâtre ou blanche. Le tissu conjonctif est blanc, humide et, dans l'état de santé, infiltré de graisse. 29 janvier 1909.

**Art. 51.** Les *saucisses fraîches* doivent avoir un aspect appétissant et posséder une odeur et une saveur agréables. La coupe doit avoir un aspect frais et la couleur spéciale qui lui est propre.

Les saucisses qui, à la palpation, ont perdu la fermeté et l'élasticité qui leur sont propres, qui paraissent flasques, molles et flétries, et dont la masse, au lieu d'être compacte, présente des vides ou est boursouflée par des gaz, celles qui ont une saveur ou une odeur aigrelette ou présentent des phénomènes de phosphorescence, de même que celles qui contiennent une très forte proportion d'épices, doivent être considérées comme suspectes ou comme gâtées.

La *chair à saucisses* (viande hachée) doit avoir une odeur et une saveur absolument franches, sans arrière-goût aigrelet, et ne présenter aucun signe d'altération.

**Art. 52.** La *viande salée* doit avoir conservé sa couleur naturelle, ne pas être gluante et avoir une odeur nette de viande. La saumure ne doit pas avoir d'odeur acide.

**Art. 53.** La *viande fumée* et les *saucisses fumées* doivent avoir un aspect appétissant, une odeur et un goût francs de boucanage. Les sondes employées pour l'examen des couches profondes ne doivent pas présenter, lorsqu'on les retire rapidement, une odeur de putréfaction.

La *viande séchée à l'air* doit avoir un aspect appétissant, n'être ni molle ni gluante, posséder une odeur agréable et la coupe doit présenter une coloration rouge.

29 janvier  
1909.

**Art. 54.** Il n'est pas nécessaire d'accompagner d'un certificat d'origine les envois de volaille, de gibier, de poisson, de crustacés, de mollusques, de grenouilles et de tortues ou de préparations confectionnées avec la chair de ces animaux.

L'inspection de ces envois portera surtout sur les points suivants :

*a) Volaille.* Elle doit être exempte de maladies contagieuses, être fraîche et ne présenter ni symptômes de putréfaction, ni fausses membranes dans les voies digestives ou respiratoires.

*b) Poissons.* Ils doivent être frais, c'est-à-dire avoir les écailles lisses et brillantes, les yeux clairs et sail-lants, l'opercule des ouïes fermé, les ouïes d'un rose vermeil et surtout une chair ferme, résistante, sans nodules. Ils ne doivent pas avoir d'odeur désagréable.

Les poissons conservés à la glace ne doivent pas y avoir séjourné trop longtemps et ne pas présenter de symptômes de putréfaction. Leurs yeux peuvent être un peu ternis et enfoncés. L'empreinte des doigts ne doit jamais persister, pas plus sur les poissons frais que sur ceux conservés à la glace et dégelés.

Les poissons avariés ont les yeux ternes, la cornée transparente légèrement trouble, les ouïes blafardes, la chair molle, et conservent l'empreinte des doigts ; les écailles s'enlèvent facilement.

On inspectera aussi les envois de poissons (ouïes, etc.) au point de vue des colorations frauduleuses.

*c) Gibier* (lièvres, lapins, marmottes, chamois, cerfs, chevreuils, rennes, sangliers, ours et gibier à plume). Celui-ci doit avoir été abattu régulièrement ou tué à la chasse ; dans ce dernier cas, il doit présenter les traces d'une blessure par arme à feu qu'on reconnaîtra aux

suffusions et aux infiltrations séro-sanguines qui l'entourent ; il doit être frais ou tout au moins dans un bon état de conservation, ne pas présenter de signes de putréfaction, non plus que des symptômes de maladie contagieuse. Lorsque les viscères accompagnent le cadavre, ils seront examinés et traités suivant les règles admises pour le bétail de boucherie.

29 janvier  
1909.

d) *Crustacés*. Les crustacés tels que : écrevisses, crabes, homards, langoustes, ont à l'état frais une odeur de sel pure et forte ; dès que la putréfaction apparaît, ils dégagent une odeur spéciale de pourriture.

e) *Mollusques*. A l'état frais, la coquille des mollusques tels que les huîtres, les moules, est fermée plus ou moins fortement, et les escargots sont operculés. La chair des mollusques frais est inodore et renferme, à l'exception des escargots, de l'eau salée ayant l'odeur pure du sel. Le contenu des coquilles ne doit être ni jaunâtre, ni visqueux.

Lorsque les huîtres et les moules sont mortes, la coquille s'entr'ouvre. Dès que la putréfaction a commencé, la chair devient blafarde, très tendre, perd son odeur fraîche, et l'on trouve un anneau noirâtre sur la face interne de la coquille.

f) La chair des *grenouilles* et des *tortues* doit avoir un aspect frais, une couleur blanchâtre, ne pas répandre d'odeur désagréable et ne pas présenter de nodules.

**Art. 55.** *Conserves de viandes en boîtes hermétiquement fermées*. Les boîtes doivent être propres, ne pas être attaquées par la rouille et ne pas présenter sur les fonds plus d'un orifice bouché au moyen de soudure ; le contenu ne doit pas balloter. Lorsque l'on

29 janvier 1909. constate que les fonds des boîtes qui, dans la règle, sont concaves, présentent un bombage plus ou moins marqué, on peut présumer qu'il y a eu formation de gaz par fermentation du contenu de la boîte. Les boîtes bombées dont les fonds ne peuvent pas être ramenés à leur position normale, doivent être considérées comme suspectes. En cas d'altération, la gelée contenue dans la boîte est liquéfiée, malodorante, et les morceaux de viande présentent également des signes de putréfaction. Mais, alors même que ce dernier signe manque, la liquéfaction de la gelée doit éveiller l'attention et rend nécessaire un examen plus approfondi (examen bactériologique, analyse chimique, etc.).

**Art. 56.** Toutes les fois que l'on soupçonne une viande ou des préparations de viande d'avoir été additionnées de matières colorantes artificielles, d'agents conservateurs non autorisés ou de toute autre substance non autorisée (par exemple de fécule, de farine, de pain, de pommes de terre, d'albumine, etc.), et qu'un examen préliminaire ne peut être fait ou ne donne pas un résultat absolument concluant, l'inspecteur des viandes est tenu de prélever des échantillons et de les envoyer directement ou par l'intermédiaire de l'autorité sanitaire locale au laboratoire de chimie compétent, qui les examinera.

Il en sera de même lorsqu'on aura des raisons de supposer que des préparations de viande sont offertes ou mises dans le commerce sous une fausse désignation (par ex. : préparations de viande de cheval offertes comme préparations de viande de bœuf), et que l'examen fait par l'inspecteur n'aura pas donné un résultat concluant.

**IV. Utilisation ou destruction de la viande et des préparations de viande impropres à la consommation.**

29 janvier  
1909.

**Art. 57.** Les corps ou parties du corps des animaux déclarés impropres à la consommation, les organes malades, les viandes, saucisses, charcuterie et autres préparations de viande corrompues ou additionnées de substances non autorisées seront saisis dans tous les cas et détruits, si une utilisation rationnelle n'est pas possible ou n'est pas praticable.

**Art. 58.** Les dispositions de la législation fédérale sur les épizooties sont applicables dans les cas de peste bovine, de péripneumonie contagieuse, de morve, de rage, de charbon-sang de rate et de charbon symptomatique.

Dans tous les autres cas, l'inspecteur des viandes ou, s'il y a recours, l'autorité compétente (art. 58 de l'ordonnance concernant l'abatage du bétail, l'inspection des viandes et le commerce de la viande et des préparations de viande du 29 janvier 1909) décide si et de quelle manière les corps ou parties de corps d'animaux et les préparations de viande saisis en conformité de l'article 57 peuvent, en totalité ou en partie (par ex. la peau, les poils, la graisse, les os, etc.), être utilisés techniquement ou servir à un usage agricole.

Dans aucun cas, ces viandes ou préparations de viande ne pourront être utilisées pour la nourriture des animaux avant d'avoir été stérilisées.

**Art. 59.** Lorsque l'utilisation technique ou agricole n'est pas possible sans dangers ou n'est pas praticable, les corps ou parties de corps d'animaux et les préparations de viande saisis en vertu de l'article 57 devront



29 janvier 1909. être enfouis ou, ce qui est préférable, incinérés, si faire se peut. Ces dispositions s'appliquent aussi aux déchets provenant de l'abatage.

Avant l'enfouissement, on pratiquera de grandes incisions dans la viande, qu'on saupoudrera de chaux ou de sable fin, ou qu'on arrosera de pétrole ou de goudron. La fosse devra être creusée assez profondément pour que la viande soit recouverte d'une couche de terre foulée d'au moins 1,25 mètre.

**Art. 60.** Toutes les fois que l'on ne peut appliquer le procédé de destruction ordonné ou que l'on ne peut transporter la viande au clos d'équarrissage ou à l'établissement pour l'utilisation des cadavres sous la surveillance ou la responsabilité de l'autorité, on procédera au préalable à la dénaturation des cadavres ou parties de cadavres et des préparations de viande (au moyen de pétrole, goudron, etc.).

## V. Désinfection.

**Art. 61.** Les inspecteurs des viandes, ainsi que toutes les personnes (bouchers, personnel des abattoirs, marchands de bétail, etc.) qui ont été en contact, avant, pendant ou après l'abatage, avec un animal atteint d'une maladie contagieuse présentant un danger général ou avec des parties d'un animal infecté abattu, devront nettoyer et désinfecter soigneusement leurs mains (ongles) et leurs bras.

Ils devront en outre, dans les cas de fièvre aphteuse, broser leurs habits avec une brosse plongée dans une solution de sublimé à un pour mille ou de savon de crésol à 5 % et laver leur chaussure avec la même solution. Ils changeront d'habits aussitôt que possible, et les habits quittés seront désinfectés à fond.



Les couteaux, ainsi que les autres ustensiles et appareils de boucherie salis et infectés pendant l'abattage, l'habillage et le découpage de la viande, seront nettoyés à fond aussitôt que possible; s'ils ont été infectés, ils seront désinfectés par cuisson prolongée ou, si cela n'est pas possible, au moyen de désinfectants appropriés.

29 janvier  
1909.

## **VI. Disposition finale.**

**Art. 62.** La présente instruction entrera en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1909. Les dispositions des législations fédérales et cantonales en contradiction avec la présente instruction sont abrogées.

*Berne, le 29 janvier 1909.*

Au nom du Conseil fédéral suisse:

*Le président de la Confédération,*

**Deucher.**

*Le chancelier de la Confédération,*

**Ringier.**

---

29 janvier  
1909.

# Ordonnance

réglementant

**le contrôle, à la frontière, des denrées alimentaires  
et objets usuels importés en Suisse.**

---

**Le Conseil fédéral suisse,**

En exécution de l'article 28 et des articles 26, 27, 30 et 35 de la loi fédérale concernant le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels, du 8 décembre 1905,

*arrête :*

**Article premier.** Les marchandises arrivant de l'étranger auxquelles sont applicables les dispositions de la loi fédérale concernant le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels, sont contrôlées dans les bureaux de douane suisses et dans les entrepôts fédéraux.

Le Conseil fédéral peut limiter le nombre des bureaux de douane par lesquels certaines catégories de ces marchandises pourront entrer en Suisse, et fixer les jours et les heures pendant lesquels le contrôle aura lieu.

**Art. 2.** A l'exception des viandes et des préparations de viande, dont le contrôle est confié aux vétérinaires de frontière (ordonnance réglementant le contrôle des viandes et des préparations de viande importées en Suisse, du 29 janvier 1909), les marchandises mentionnées à l'article 1<sup>er</sup> sont contrôlées par le bureau de douane par lequel elles entrent en Suisse.

Le petit trafic de frontière et le trafic de marché, au sens de l'article 7, litt. *o*, et de l'article 17 de la loi fédérale sur le tarif des douanes du 10 octobre 1902, ne sont pas soumis au contrôle. Il en est de même des provisions de voyage introduites en Suisse par les voyageurs (art. 7, litt. *d*, de la loi sur le tarif des douanes).

29 janvier  
1909.

**Art. 3.** Dans les bureaux de douane desservis par plusieurs fonctionnaires, le contrôle est exercé par les fonctionnaires des douanes spécialement désignés pour ce service; des fonctionnaires spéciaux (experts fédéraux pour le contrôle des denrées alimentaires) peuvent être attachés aux bureaux de douane les plus importants.

Les experts fédéraux pour le contrôle des denrées alimentaires sont des fonctionnaires du service sanitaire fédéral; toutefois ils sont placés, lorsqu'ils exercent leurs fonctions, sous les ordres du chef du bureau de douane auquel ils sont attachés.

**Art. 4.** Les cours d'instruction destinés aux fonctionnaires des douanes chargés du contrôle et aux experts fédéraux pour le contrôle des denrées alimentaires (art. 27 de la loi) sont ordonnés et organisés par le Département fédéral de l'intérieur (service sanitaire) après entente avec l'administration des douanes; ces cours comprennent des cours d'instruction proprement dits et des cours de répétition.

**Art. 5.** Les fonctionnaires de contrôle peuvent pénétrer dans tous les locaux (entrepôts, hangars, wagons, bateaux à vapeur, etc.) dans lesquels se trouvent des marchandises visées par l'article premier; ils peuvent faire ouvrir les envois de marchandises, en présence du conducteur de la marchandise ou du déclarant en douane, soumettre les marchandises à un examen organoleptique

29 janvier 1909. et à une analyse préalable, et prélever des échantillons en vue de l'analyse. Ces opérations doivent avoir lieu en même temps que la visite douanière et ne doivent pas retarder notablement la réexpédition ou la livraison de la marchandise.

En outre ils peuvent et doivent prendre connaissance, au moment de la visite douanière, des papiers qui accompagnent les envois de marchandises (lettres de voiture, déclarations, certificats d'origine, etc.). Tous ces papiers doivent être ensuite revêtus du visa du contrôle.

**Art. 6.** Dans le trafic postal, le contrôle des marchandises doit se faire exclusivement au bureau de douane par lequel l'envoi entre en Suisse, en même temps que la visite douanière, en observant les prescriptions qui réglementent l'expédition douanière des envois postaux.

Restent réservées les dispositions de l'article 9, dernier alinéa, de la loi fédérale sur la régle des postes, du 5 avril 1894, visant la saisie d'envois postaux par une autorité judiciaire ou de police compétente.

**Art. 7.** Les bureaux de douane et les fonctionnaires mentionnés à l'art. 3 contrôlent la qualité et l'état de conservation des denrées alimentaires, et vérifient si elles sont désignées d'une manière exacte; ils contrôlent également les objets usuels, pour savoir s'ils sont conformes aux prescriptions.

**Art. 8.** La vérification et l'examen organoleptique seront complétés, aussi souvent que possible et, en tout cas, toutes les fois que cela paraîtra nécessaire, par une analyse préalable physique et chimique; le service sanitaire fédéral fournira les ustensiles, instruments, appareils et réactifs nécessaires pour ces analyses.

L'étendue de ces analyses préalables sera définie dans les cours d'instruction (art. 4). 29 janvier 1909.

**Art. 9.** Lorsqu'il résulte de la vérification, de l'examen organoleptique, de l'analyse préalable ou de toute autre circonstance qu'une marchandise doit être considérée comme suspecte, des échantillons de ladite marchandise doivent être prélevés immédiatement en vue de l'analyse.

**Art. 10.** Ces échantillons sont prélevés par le bureau de douane en présence du conducteur de la marchandise ou du déclarant en douane.

Il doit être prélevé trois échantillons, dont l'un est immédiatement envoyé au laboratoire désigné par le canton de destination de la marchandise, tandis que les deux autres restent au bureau de douane; un de ces échantillons servira pour une sur-expertise éventuelle, tandis que l'autre demeure à la disposition du propriétaire de la marchandise.

Les dispositions du règlement pour le prélèvement d'échantillons de denrées alimentaires et d'objets usuels, du 29 janvier 1909, font règle pour tout ce qui concerne les quantités de marchandises à prélever comme échantillons et la manière de désigner, d'emballer et de sceller les échantillons.

Lors du prélèvement des échantillons, on aura soin de ménager autant que possible l'emballage de la marchandise et de le remettre en état après le prélèvement. Le déballage et le réemballage de colis ouverts pour le prélèvement d'échantillons incombent au conducteur de la marchandise ou au déclarant en douane, qui sont responsables envers le propriétaire ou le destinataire de la marchandise de tout dommage résultant d'un manque de soins dans la manutention des colis.

29 janvier  
1909.

**Art. 11.** En dehors des cas prévus à l'article 9, les bureaux de douane doivent prélever des échantillons, lorsqu'ils en sont requis par le service sanitaire fédéral, et envoyer ces échantillons à l'adresse indiquée par ce service (art. 28, alinéa 2, de la loi).

**Art. 12.** Acte du prélèvement d'échantillons est donné au conducteur de la marchandise par le bureau de douane au moyen d'une mention sur la lettre de voiture ou, lorsqu'il n'y a pas de lettre de voiture, par une mention signée sur un formulaire spécial.

L'échantillon envoyé au laboratoire de contrôle ou à l'adresse indiquée par le service sanitaire fédéral (art. 11) sera accompagné d'un rapport de prélèvement, donnant le lieu et la date du prélèvement de l'échantillon, la désignation de celui-ci, la manière dont il a été scellé, l'adresse du destinataire de la marchandise, la nature et l'importance de l'envoi. Ce rapport doit être signé par le bureau de douane et par le conducteur de la marchandise ou le déclarant en douane. Le bureau de douane mentionnera, en outre, quels sont les motifs qui ont fait tenir la marchandise pour suspecte; ce dernier renseignement est destiné au laboratoire de contrôle et à l'autorité compétente.

**Art. 13.** Les marchandises manifestement altérées peuvent être arrêtées à la frontière et refoulées par le bureau de douane (art. 35 de la loi). Dans ce cas, il est dressé un procès-verbal qui doit être signé par ce bureau. Ce procès-verbal est immédiatement envoyé au service sanitaire fédéral, et un double en est remis au conducteur de la marchandise.

Lorsqu'il est possible d'utiliser sans danger une marchandise altérée, celle-ci pourra ne pas être refoulée,

si la personne qui peut en disposer le demande expressément. Dans ce cas, la marchandise sera dénatu-  
rée aux frais de la personne qui peut en disposer.

29 janvier  
1909.

La demande d'utiliser la marchandise peut être présentée par celui qui peut en disposer ou par son mandataire, ou encore par le conducteur de la marchandise, en payant les frais ou en fournissant les garanties nécessaires.

**Art. 14.** Les dispositions de la présente ordonnance ne s'appliquent pas :

- a) aux envois par chemin de fer qui, accompagnés de papiers établis à l'étranger, ne font que traverser la Suisse, à destination d'une gare située à l'étranger, et aux envois qui sont réexpédiés directement d'une gare de la frontière sur une gare située à l'étranger;
- b) aux envois qui entrent en Suisse pour être dirigés directement sur un entrepôt fédéral;
- c) aux envois réexportés directement d'un entrepôt fédéral avec une lettre de voiture créée à destination d'une gare située à l'étranger.

Sont de même dispensés du contrôle à la frontière les envois destinés au transit à travers le territoire suisse et désignés dans la lettre de voiture comme marchandises en transit, qui sont déclarés au bureau de douane d'entrée pour la réexpédition avec acquit à caution sur un autre bureau de douane de la frontière, et qui sont réexpédiés de ce dernier à l'étranger sans quitter la gare-frontière. Si, après leur arrivée à la gare-frontière destinataire, ces envois ne sont pas déclarés pour la réexpédition (transit) et que l'on demande à en prendre livraison pour les faire entrer dans la circulation du pays, ils ne devront pas être



29 janvier 1909. délivrés avant que la marchandise ait été soumise au contrôle conformément à la présente ordonnance, et le bureau de douane devra en être informé par le bureau d'expédition des marchandises de la localité où il sera pris livraison de l'envoi.

Les marchandises expédiées avec acquit à caution sur une gare-frontière ne doivent pas être délivrées en cours de route.

**Art. 15.** Les marchandises expédiées sous plomb de douane sur un bureau de douane de l'intérieur devront être contrôlées au lieu de destination.

Les marchandises déclarées pour le transit sur une localité suisse, mais non plombées par la douane, sont soumises, au bureau d'entrée, au contrôle réglementaire, comme les envois destinés à l'importation. S'il est prélevé des échantillons de ces marchandises, le rapport de prélèvement (art. 12, alinéa 2) mentionnera que l'envoi est expédié avec acquit à caution pour le transit. C'est aux fonctionnaires du contrôle local ou cantonal de s'assurer si l'envoi est effectivement réexporté ou non et de procéder selon les circonstances.

**Art. 16.** Il est tenu dans les bureaux de douane un registre des envois de marchandises contrôlées en vertu de la présente ordonnance et reconnues de mauvais aloi, registre qui doit contenir les rubriques suivantes:

1. Marques et numéros de l'envoi, nature de l'emballage, nature de la marchandise, poids net et poids brut.
2. Adresse de l'expéditeur et du destinataire.
3. Résultats de la vérification et de l'analyse préalable et motifs qui font tenir la marchandise pour suspecte.

4. Quantité de marchandise prélevée comme échantillon. 29 janvier 1909.

5. Nom du laboratoire de contrôle auquel l'échantillon a été envoyé.

6. Résultat exact de l'analyse (à inscrire plus tard).

Le résultat de la vérification des envois contrôlés et reconnus en règle sera consigné dans la déclaration de douane.

Les bureaux de douane enverront à la fin de chaque mois, par la voie du service, à la direction générale des douanes, qui le fera parvenir au service sanitaire fédéral, un extrait sur formulaire spécial du registre ci-dessus.

Les formulaires pour les registres ainsi que pour les rapports de prélèvement (art. 12) seront fournis à l'administration des douanes par le service sanitaire fédéral.

**Art. 17.** Les fonctionnaires des douanes chargés du contrôle à la frontière et les experts fédéraux pour le contrôle des denrées alimentaires doivent observer à l'égard de tierces personnes le secret sur les opérations effectuées par eux dans l'exercice de leurs fonctions. Il leur est, entre autres, interdit de se livrer, en dehors de leurs fonctions officielles, à une occupation accessoire pour laquelle ils pourraient utiliser les renseignements recueillis, dans l'exercice de leurs fonctions, sur les expéditeurs ou les destinataires de la marchandise ou sur cette marchandise elle-même.

**Art. 18.** La Direction générale des douanes surveille le contrôle exercé par les bureaux de douane. C'est à elle aussi que doit s'adresser le service sanitaire fédéral pour toutes les mesures qu'il lui paraît

29 janvier 1909. utile de prendre en ce qui concerne le contrôle à exercer à la frontière.

Il sera procédé à des inspections périodiques destinées à constater que les bureaux de douane exercent le contrôle des denrées alimentaires et des objets usuels conformément aux prescriptions de la présente ordonnance. Ces inspections seront faites après entente entre l'administration des douanes et le service sanitaire fédéral.

**Art. 19.** Le Département de l'intérieur, le Département des douanes et le Département des postes et des chemins de fer sont chargés de l'exécution de cette ordonnance, chacun pour ce qui le concerne.

**Art. 20.** La présente ordonnance entrera en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1909.

*Berne, le 29 janvier 1909.*

Au nom du Conseil fédéral suisse:

*Le président de la Confédération,*

**Deucher.**

*Le chancelier de la Confédération,*

**Ringier.**

---

# Ordonnance

29 janvier  
1909.

réglementant

**le contrôle, à la frontière, des viandes et des préparations de viande importées en Suisse.**

---

## **Le Conseil fédéral suisse,**

En exécution des articles 34, 35 et 54 de la loi fédérale concernant le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels, du 8 décembre 1905,

*arrête :*

### **I. Dispositions générales.**

**Article premier.** On doit entendre par *viande* (*viande fraîche*), au sens de la présente ordonnance, toutes les parties des animaux qui peuvent servir à l'alimentation de l'homme (chair musculaire et tissus qui en dépendent naturellement, viscères, lard, graisse, etc.) et qui n'ont subi aucune préparation; les viandes soumises à la réfrigération sont considérées comme viande fraîche.

On doit entendre par *préparations de viande*, au sens de la présente ordonnance, tous les produits comestibles confectionnés avec de la viande (viande cuite, salée, fumée ou séchée à l'air, saucisses et charcuterie, conserves en boîtes, etc.).

**Art. 2.** Peuvent être importées en Suisse, aux conditions et sous réserve des restrictions énumérées ci-après :

29 janvier  
1909.

1. La viande et les préparations de viande provenant des animaux des espèces bovine, caprine, ovine et porcine ;
2. La volaille, le poisson, le gibier, les crustacés, les mollusques, les grenouilles et les tortues et les préparations confectionnées avec la chair de ces animaux.

Doivent être considérés comme gibier, au sens de la présente ordonnance, les lièvres, les lapins, les marmottes, les chamois, les cerfs, les chevreuils, les rennes, les sangliers, les ours et le gibier à plumes.

**Art. 3.** Il est interdit d'importer de la viande ou des préparations de viande provenant d'animaux des espèces chevaline, canine ou féline.

**Art. 4.** Les envois de viande et de préparations de viande mentionnées à l'article 2 ne peuvent être introduits en Suisse que par les bureaux de douane de la frontière ouverts à l'importation du bétail, aux jours et heures fixés par le Conseil fédéral, sur proposition des Départements des douanes et de l'agriculture.

En outre, le Conseil fédéral se réserve le droit de limiter à des bureaux de douane déterminés l'importation de certaines catégories de viande et de préparations de viande.

**Art. 5.** Les envois de viande et de préparations de viande importés en Suisse sont contrôlés, dans les cas où ce contrôle est prescrit par la présente ordonnance, par les vétérinaires de frontière attachés aux bureaux de douane.

Dans les bureaux de douane principaux ouverts à l'importation des viandes et des préparations de viande, la visite sera confiée à des vétérinaires spéciaux, qui

Talon.

Taxe Fr.  Cts.   
Taxe supplémentaire "  "

Confédération suisse.

Station d'entrée:

Passavant pour viandes et préparations de viande provenant de l'étranger.

Série:  N°

Pays d'origine:  Lieu d'origine:

Certificat d'origine: Année 19  N°

Viande fraîche	Nature de la viande: (Articles 15 à 21 de l'ordonnance)		
	a. Animaux entiers, divisés ou non	Nombre	kg.
	Moitiés	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	Quartiers	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	b. Parties d'animaux	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Préparations de viande	Nature des préparations de viande: (Article 22 de l'ordonnance)		
	Aloyaux	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	Langues fraîches	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	Autres pièces	<input type="text"/>	<input type="text"/>
		<input type="text"/>	<input type="text"/>

Lieu de destination:  Canton:

Nom du destinataire:

Le soussigné, après avoir examiné l'envoi ci-dessus désigné, accompagné d'un certificat régulier, a reconnu qu'il était conforme aux prescriptions en vigueur et, après l'avoir marqué (estampille, marque à feu) — plombé — a autorisé son entrée en Suisse.

Un échantillon a été analysé par le laboratoire cantonal de

Fait le  19

Le vétérinaire de frontière:

NB. Biffer ce qui ne convient pas.

Ordonnance concernant l'abatage du bétail, l'inspection des viandes et le commerce de la viande et des préparations de viande, du 29 janvier 1909 (art. 11).



Taxe Fr.  Cts.   
Taxe supplémentaire "  "

Confédération suisse.

Station d'entrée:

Passavant pour viandes et préparations de viande provenant de l'étranger.

Série:  N°

Pays d'origine:  Lieu d'origine:

Certificat d'origine: Année 19  N°

Nom du fournisseur:

Viande fraîche	Nature de la viande: (Articles 15 à 21 de l'ordonnance)		
	a. Animaux entiers, divisés ou non	Nombre	kg.
	Moitiés	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	Quartiers	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	b. Parties d'animaux	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Préparations de viande	Nature des préparations de viande: (Article 22 de l'ordonnance)		
	Aloyaux	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	Langues fraîches	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	Autres pièces	<input type="text"/>	<input type="text"/>
		<input type="text"/>	<input type="text"/>

Lieu de destination:  Canton:

Nom du destinataire:

Le soussigné, après avoir examiné l'envoi ci-dessus désigné, accompagné d'un certificat régulier, a reconnu qu'il était conforme aux prescriptions en vigueur et, après l'avoir marqué (estampille, marque à feu) — plombé — a autorisé son entrée en Suisse.

Un échantillon a été analysé par le laboratoire cantonal de

Fait le  19

Le vétérinaire de frontière:

BN. Biffer ce qui ne convient pas.

Passavant suisse pour viandes et préparations de viande provenant de l'étranger (perforé)

NB. Ce passavant doit être présenté, au moment de l'arrivée à destination de l'envoi, à l'autorité compétente (Inspecteur des viandes, station de contrôle, etc.)

Timbre  
du bureau  
de douane

auront à s'occuper surtout du contrôle des envois de viande et de préparations de viande. 29 janvier 1909.

**Art. 6.** Ce contrôle s'effectuera dans la règle aux heures fixées pour la visite du bétail. Il ne pourra en tout cas avoir lieu qu'en plein jour, ou avec l'aide d'un bon éclairage artificiel.

Le vétérinaire devra avoir à sa disposition le matériel nécessaire pour procéder au contrôle.

C'est le conducteur de la marchandise ou le déclarant en douane qui devra déballer la viande et les préparations de viande et les disposer en vue de la visite, et les remballer après que celle-ci aura eu lieu.

**Art. 7.** Les envois de viande et de préparations de viande doivent être emballés de manière à ne pouvoir être souillés pendant le transport. Les colis dont l'emballage sera jugé insuffisant ou trouvé malpropre par le vétérinaire de frontière, seront refoulés.

**Art. 8.** Le vétérinaire de frontière doit disposer du temps nécessaire pour procéder à une visite aussi complète que possible.

Le contrôle et l'appréciation des viandes et des préparations de viande se feront d'après les normes établies pour l'inspection des viandes dans l'intérieur du pays (instruction pour les inspecteurs des viandes).

Lorsqu'on peut soupçonner qu'une viande ou une préparation de viande renferme des matières colorantes étrangères, des agents conservateurs ou autres substances dont l'emploi est prohibé (féculé, farine, pain, pommes de terre, albumine, etc.) et qu'il n'est pas possible de procéder à une analyse préalable, ou bien encore lorsque cette analyse n'a pas donné un résultat absolument concluant, le vétérinaire est tenu de pré-



29 janvier 1909. lever un échantillon de la marchandise suspecte et de l'envoyer au laboratoire cantonal le plus rapproché ; il en sera de même des envois de viande ou de préparations de viande que l'on soupçonnera d'être importés sous une fausse déclaration (par ex. préparation de viande de cheval importée comme préparation de viande de bœuf).

Lorsque l'analyse démontre que la marchandise est de mauvais aloi et qu'elle a pour conséquence le refoulement de celle-ci, les frais de l'analyse sont mis à la charge de l'expéditeur et doivent être payés par le conducteur de la marchandise ; sinon l'analyse est gratuite.

**Art. 9.** Toute viande ou préparation de viande admise à l'importation après visite du vétérinaire de frontière, doit être marquée (estampille ou marque à feu) ou plombée par celui-ci. Les colis de préparations de viande peuvent être plombés ou marqués d'une autre manière.

Toutes les fois qu'un envoi est refoulé, on devra remettre au conducteur de la marchandise un certificat officiel indiquant les motifs du refoulement.

## **II. Importation de la viande et des préparations de viande provenant des animaux des espèces bovine, ovine, caprine et porcine.**

### **1. Conditions générales.**

**Art. 10.** La viande et les préparations de viande provenant des animaux des espèces bovine, ovine, caprine et porcine, ne sont admises à l'importation en Suisse qu'après visite du vétérinaire de frontière et aux conditions ci-après énumérées.

**Art. 11.** Pour être admis à la visite, ces envois doivent être accompagnés d'un certificat d'origine dressé par le vétérinaire-inspecteur du lieu de provenance et attestant que les viandes ou préparations de viande sont saines et propres à la consommation, et qu'elles proviennent d'un animal des espèces bovine, ovine, caprine et porcine reconnu, pendant la vie et après l'abatage, sain et exempt de maladies contagieuses et infectieuses.

29 janvier  
1909.

Toutes les rubriques du certificat doivent être remplies complètement et lisiblement par le vétérinaire-inspecteur et le certificat doit être signé par lui.

Le certificat doit être rédigé en français, en allemand ou en italien, ou accompagné d'une traduction légalisée et porter un timbre officiel.

Tout certificat incomplet, irrégulier ou douteux entraîne le refoulement de la marchandise.

**Art. 12.** Lorsqu'il résulte de la visite que la viande ou la préparation de viande est saine et propre à la consommation, le vétérinaire de frontière signe et timbre le certificat d'origine qui accompagne l'envoi.

Puis il établit, sur la base du certificat d'origine (d'après le formulaire annexé à la présente ordonnance), autant de passavants qu'il y a de lieux de destination indiqués pour la marchandise. Le certificat d'origine reste entre ses mains.

Aucun envoi ne peut être réexpédié sans passavant.

Les certificats d'origine et les talons des passavants doivent être conservés un an au moins.

**Art. 13.** Les quantités de viande ou de préparations de viande ne dépassant pas 4 kilos et provenant

29 janvier 1909. de la zone-frontière peuvent être acceptées par tous les bureaux de douane sans inspection vétérinaire préalable, mais avec certificat d'origine (art. 11), si l'importateur habite dans la zone-frontière et fait la preuve que cette viande ou préparation de viande n'est pas destinée au commerce, mais à son usage personnel.

Lorsque le certificat d'origine n'est pas conforme aux prescriptions de l'article 11, le bureau de douane doit refouler la viande ou préparation de viande en retenant le certificat. Les certificats réguliers sont timbrés par le bureau de douane et conservés par lui. Tous les certificats doivent être conservés un an au moins.

La facilité prévue au premier alinéa du présent article ne sera pas renouvelée dans les 24 heures en faveur de la même famille.

**Art. 14.** Les envois de viande et de préparations de viande dont le poids brut ne dépasse pas 5 kg. importés par voie postale ne sont pas soumis à la visite du vétérinaire de frontière. Ils doivent être accompagnés du certificat d'origine prescrit à l'article 11.

## **2. Conditions spéciales.**

### **a) Viande fraîche.**

**Art. 15.** Pour la viande fraîche des animaux des espèces bovine, ovine, caprine et porcine est seule autorisée l'importation d'animaux entiers, sauf les exceptions énumérées plus loin.

On entend par animal entier, le corps de l'animal abattu et éviscéré. Les jambes et la queue peuvent manquer, de même que la cervelle et les yeux. Par contre, doivent toujours être présentés : la tête avec la langue adhérente, les poumons, le cœur, le foie, la rate,

les rognons, et la mamelle chez la vache ; tous ces organes doivent avoir conservé leurs ganglions lymphatiques. 29 janvier 1909.

A l'exception de la tête et de la rate chez le gros bétail, tous ces organes doivent adhérer normalement à l'animal présenté. L'enlèvement, même partiel, ou la non-adhérence de ces organes, le raclage, même partiel, de la plèvre ou du péritoine, de même que l'enlèvement de lésions sur une partie quelconque de l'animal constituent une cause formelle de refoulement.

**Art. 16.** Pour l'espèce bovine, les veaux exceptés, l'animal entier, écorché et découpé par moitiés ou par quartiers, doit être présenté au vétérinaire de frontière. Une autre division n'est pas acceptable.

Cependant les aloyaux entiers, les langues et les ris de veau peuvent être admis isolément, mais les aloyaux ne pourront pas compter plus de deux côtes, et ils devront se terminer par une section horizontale pratiquée aux deux tiers du sacrum.

**Art. 17.** Les veaux, les moutons, les chèvres, les agneaux et les cabris ne sont acceptés qu'entiers et écorchés, les porcs entiers ou divisés par moitiés.

Les veaux, les moutons, les chèvres, les agneaux et les cabris sont aussi acceptés non écorchés. Mais le vétérinaire de frontière peut exiger qu'ils le soient.

**Art. 18.** Dans les cas prévus aux articles 16, alinéa 1, et 17, l'animal entier doit être présenté à la visite du vétérinaire, alors même qu'une partie seulement de sa viande est destinée à l'importation.

**Art. 19.** Chaque animal entier, chaque moitié ou chaque quartier d'animal et chaque pièce isolée de viande

29 janvier 1909. destinée à l'importation doit être estampillé ou plombé par le vétérinaire-inspecteur du lieu d'origine. Cette prescription s'applique aussi aux viandes mentionnées aux articles 13 et 14.

La non-observation de cette prescription entraîne le refoulement de l'envoi.

**Art. 20.** Seules les viandes propres à la consommation sont admises à l'importation.

Les viandes provenant d'animaux atteints de tuberculose ou de toute autre maladie contagieuse et infectieuse, les viandes conditionnellement propres à la consommation, celles qui proviennent d'un animal abattu pour cause de maladie, les viandes de mauvaise qualité et celles qui renferment des agents conservateurs ou des matières colorantes doivent être refoulées.

La viande des animaux soufflés après l'abatage, de même que les poumons soufflés, doivent être refoulés.

**Art. 21.** L'importation des viandes *conservées par un procédé artificiel de congélation* ne pourra avoir lieu que sur autorisation spéciale du Département fédéral de l'intérieur, autorisation qui devra être demandée par le gouvernement cantonal.

Ces viandes ne pourront être importées et vendues que sous déclaration exacte de leur nature et de leur origine, et aux conditions stipulées dans l'autorisation du Département fédéral de l'intérieur dans le but de prévenir toute atteinte à la santé des consommateurs.

#### b) Préparations de viande.

**Art. 22.** Peuvent être importées, pourvu qu'elles répondent aux conditions stipulées à l'article 23, les préparations de viande ci-après provenant d'animaux des espèces bovine, ovine, caprine et porcine :

1. La viande de porc salée, en grosses pièces, si elle provient d'une localité éloignée d'au moins 50 kilomètres de la frontière suisse. 29 janvier 1909.
2. La viande fumée ou séchée à l'air.
3. Les langues de bœuf salées.
4. Les saucisses et charcuteries conservées.
5. Les conserves de viande en boîtes, verres ou autres récipients hermétiquement clos.
6. Les boyaux salés et séchés à l'air.

Le Conseil fédéral se réserve le droit de modifier, suivant les besoins, la liste ci-dessus.

**Art. 23.** Pour pouvoir être importées, les marchandises énumérées à l'article ci-dessus doivent répondre aux conditions suivantes:

- a) Posséder les qualités requises dans le commerce pour une marchandise de première qualité.
- b) Etre en parfait état de conservation.
- c) Ne pas contenir d'agents conservateurs autres que du sel de cuisine, du sucre ou de petites quantités de salpêtre pur.
- d) Ne pas contenir de matières colorantes étrangères; cette prescription s'applique aussi aux enveloppes des saucisses.

En outre, les saucisses et charcuteries ne doivent pas contenir de la fécule, de la farine, du pain, des pommes de terre, de l'albumine et autres substances destinées à lier la viande.

**Art. 24.** Les récipients qui renferment les conserves de viande mentionnées à l'article 22, chiffre 5, doivent porter, outre la désignation de leur contenu, la raison sociale ou une marque du fabricant ou du vendeur, en caractères nets et indélébiles.

29 janvier  
1909.

Dans la règle, la visite vétérinaire de ces conserves de viande se borne à l'examen extérieur de quelques récipients choisis au hasard dans l'envoi et au contrôle des inscriptions qu'ils portent. Toutefois, lorsque certains indices font supposer que le contenu des récipients est gâté, ou bien lorsque l'autorité fédérale le demande, on ouvrira quelques récipients, dont on examinera soigneusement le contenu.

**Art. 25.** Les préparations de viande mentionnées à l'article 22, chiffres 1, 2, 3 et 4, confectionnées dans un pays situé en dehors de l'Europe, ne peuvent être importées que par les maisons qui y ont été autorisées par les gouvernements cantonaux.

L'autorisation ne sera accordée que si la maison possède les installations nécessaires et offre toute garantie que les affaires seront faites conformément aux prescriptions réglementaires.

Toute autorisation accordée sera immédiatement communiquée, de même que tout retrait d'autorisation, au Département fédéral de l'agriculture, qui en donnera connaissance au Département fédéral de l'intérieur (service sanitaire fédéral).

### **III. Importation de la volaille, du poisson, du gibier, des crustacés, des mollusques, des grenouilles et des tortues et des préparations confectionnées avec la chair de ces animaux.**

**Art. 26.** La volaille, le poisson, le gibier, les crustacés, les mollusques, les grenouilles et les tortues et les préparations confectionnées avec la chair de ces animaux peuvent être admis à l'importation sans certificat d'origine.



Pour la viande, est seule autorisée l'importation d'animaux entiers. 29 janvier 1909.

**Art. 27.** Les boîtes, verres ou autres récipients hermétiquement clos qui renferment des conserves de viande provenant d'une des espèces animales énumérées à l'article précédent, doivent porter, outre l'indication de leur contenu, la raison sociale ou une marque du fabricant ou du vendeur, en caractères nets et indélébiles.

La visite vétérinaire de ces conserves se fait de la même manière que celle des autres conserves de viande (art. 24, alinéa 2).

**Art. 28.** En règle générale, les envois de viande et de préparations de viande énumérés à l'article 26 ne sont pas soumis à la visite du vétérinaire de frontière, à l'exception toutefois des conserves en boîtes, verres ou autres récipients hermétiquement clos (art. 27). Une visite n'aura lieu que lorsque certains indices feront supposer que ces marchandises sont altérées, ou lorsque l'autorité fédérale le demandera.

Pour le gibier, seules les grosses pièces, telles que les sangliers et les rennes, doivent être soumises régulièrement à la visite vétérinaire. Le contrôle des rennes se fera comme pour le bétail et le contrôle des sangliers comme pour les porcs; pour les uns et les autres toutefois, les organes internes peuvent manquer. Ces animaux peuvent être admis à l'importation sans certificat d'origine.

#### **IV. Dispositions pénales et finales.**

**Art. 29.** Les dispositions de la présente ordonnance ne s'appliquent pas aux envois qui, accompagnés d'une lettre de voiture établie à l'étranger, ne font que tra-

29 janvier 1909. verser la Suisse et sont adressés directement à une station située à l'étranger.

**Art. 30.** Le Conseil fédéral fixe les taxes à percevoir pour la visite vétérinaire des viandes et des préparations de viande et pour l'établissement des passavants.

La taxe de visite doit être aussi perçue pour les envois refoulés.

Ces taxes doivent être perçues par les bureaux de douane.

Le produit des taxes doit être employé conformément à l'article 3 de la loi fédérale du 1<sup>er</sup> juillet 1886 modifiant la loi fédérale du 8 février 1872 concernant les mesures à prendre contre les épizooties.

**Art. 31.** Les vétérinaires de frontière doivent observer, à l'égard de tierces personnes, le secret sur les opérations effectuées par eux en vertu de la présente ordonnance.

**Art. 32.** Les contraventions à la présente ordonnance sont punies conformément aux dispositions pénales de la loi.

**Art. 33.** Le Département de l'agriculture, le Département de l'intérieur, le Département des douanes et le Département des postes et des chemins de fer sont chargés, chacun pour ce qui le concerne, de l'application de la présente ordonnance.

**Art. 34.** La présente ordonnance entrera en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1909.

A partir de cette date seront abrogées toutes les 29 janvier  
dispositions actuellement en vigueur qui se trouvent en 1909.  
contradiction avec la présente ordonnance.

*Berne, le 29 janvier 1909.*

Au nom du Conseil fédéral suisse:

*Le président de la Confédération,*

**Deucher.**

*Le chancelier de la Confédération,*

**Ringier.**

---