

22 octobre 1911. – ORDONNANCE – Vins et boissons vineuses. – Réglementation. (R.M., 1911, p. 694)

Art. 1^{er}. — Les dénominations de vin, vin de liqueur, vin mousseux, vin de seconde cuvée, sont comprises dans le sens suivant:

Le vin est exclusivement le produit de la fermentation des raisins frais.

Le vin de liqueur ou de dessert est le produit de la fermentation du jus ou de moût de raisin plus ou moins frais, additionné de substances aromatiques ou de jus de fruits. Le sucre que le vin de liqueur contient proviendra du raisin moût ou du jus de raisin dont la fermentation n'a pas été complète.

Par vin mousseux, on entend le produit de la fermentation alcoolique du jus ou moût de raisins frais, gazéifié par adjonction de sucre qui aura fermenté dans la bouteille ou gazéifié à l'aide de l'acide carbonique pur.

Les vins de seconde cuvée, de piquettes, de lies de vin, vin de raisin sec, vin mousseux de raisin sec, cidre, vin de fruits, hydromel, constituent des boissons vineuses préparées par la fermentation de jus ou de moûts retirés des marcs de raisins frais et provenant d'une première opération, de moûts ou marcs de raisins secs, du jus de pomme, de miel, de fruits additionnés ou non de sucre, d'alcool ou d'acide carbonique pur.

Art. 2. — Sont considérés comme falsifications:

1° toute addition au vin naturel, au vin de sucre, au vin de marc, au vin de raisins secs, aux vins de liqueurs, aux apéritifs à base de vin, des substances suivantes:

- a) les matières colorantes quelconques étrangères au raisin, réputées nuisibles;
- b) les alcools industriels et de glycérine;
- c) les produits tels que les acides sulfurique, nitrique, chlorhydrique, salicylique, borique, et autres antiseptiques ou produits analogues;
- d) les essences et les parfums synthétiques artificiels de substances alcaloïdes;
- e) l'emploi du chlorure de sodium au-delà de 2 grammes par litre;

2° le mouillage des vins, de quelque manière qu'il puisse s'effectuer, soit par adjonction d'eau ou autrement par addition de piquettes de raisins secs;

3° le plâtrage des vins. Tout vin qui contiendra par litre plus de 2 grammes de sulfate de potassium d'après le poids de l'acide sulfurique total sera considéré comme falsifié;

4° l'alunage du vin et son traitement par des sels métalliques composés d'arsenic de plomb, de zinc, d'aluminium, de baryum, de strontium, de calcium, de magnésium, d'alcalis;

5° la présence d'une quantité d'anhydride sulfureux libre ou combiné excédant 0 gr 350 par litre;

6° l'emploi de saccharine et de produits similaires, de sucres, cassonades ou alcools impurs, alcools autres que l'alcool éthylique;

7° l'emploi de tannins au-delà de la mesure indispensable pour effectuer le collage par des albumines et la gélatine.

Art. 3. — Est considérée comme falsification, l'addition au vin naturel, du vin de sucre, du vin de raisin sec, du produit de la fermentation des figues, caroubes, riz, orge, matières sucrées.

Art. 4. — Tous les fûts dans lesquels le vin, les vins de liqueurs, les boissons vineuses seront livrés ou exposés en vente, porteront mention de la marque de fabrique et du pays d'origine.

Art. 5. — Le directeur de l'industrie et du commerce est chargé, etc.