

18 novembre 1913. – ORDONNANCE – Fabrication et commerce des bières. (B.O., 1914, p. 483)

Art. 1^{er}. — La dénomination de bière est réservée à la boisson obtenue par la fermentation alcoolique du moût saccharifié de céréales maltées ou crues préalablement additionnée de houblon.

Art. 2. — L'emploi d'antiseptiques quelconques et d'acides étrangers aux matières premières employées, est défendu dans la préparation de la bière. La quantité d'acide tannique ne peut excéder la quantité nécessaire à la clarification. L'emploi d'un édulcorant tel que la saccharine, la dulcine, etc., autre que les sucres proprement dits est strictement interdit.

Une teneur maxima de 20 milligrammes d'acide sulfureux sera tolérée.

Art. 3. — La coloration des bières doit être obtenue par le malt. Exceptionnellement, l'emploi de sucres, saccharose ou glucose purs et caramélisés est toléré pour certaines bières que l'usage veut très colorées.

L'emploi de tout autre colorant artificiel est interdit.

Art. 4. — La teneur maxima en acide acétique ne peut dépasser 1 gramme par litre et la totalité des acides libres, calculés en acide lactique, n'excédera pas 3 grammes par litre. Exception est faite pour les bières spéciales telles que: lambic, gueuze-lambic.

La teneur en glycérine sera au maximum de 5 grammes par litre.

Art. 5. — Les rapports alcool et extrait devront être normaux. L'adjonction d'alcool est strictement interdite. La bière devra contenir plus d'extrait que d'alcool.

Art. 6. — Les bières ne pourront être ni filantes, ni graisseuses, ni troubles à la suite de fermentations secondaires. La présence de sarcines fera considérer la bière comme impropre à la consommation.

Art. 7. — La présente ordonnance annule et remplace celle du 18 octobre 1911 relative au même objet.

Art. 8. — Le directeur de l'industrie et du commerce est chargé, etc.