

**20 OCTOBRE 1911 — ORDONNANCE.  
Fabrication et commerce des pulpes et  
sucs végétaux, conserves de fruits,  
confitures, gelées et sirops.**

(B. O., 1912, p. 93).

Applicable au Rwanda en vertu du Décret du 10 juin 1929 (B. O., p. 716).

1. — Les dénominations de jus de fruits et sucres de fruits, gelées et marmelades, sirops de fruits, sirops de purs fruits et confitures, sont comprises dans la présente ordonnance dans le sens suivant.

Les jus de fruits et les sucres de fruits sont des **liquides obtenus par** pressurage des fruits frais ou fermentés. Le liquide peut être clarifié par divers procédés.

Les gelées et les marmelades sont des jus ou des pulpes de fruits cuits avec ou sans addition de sucre. Ils se coagulent et se gélifient après refroidissement.

Les sirops de fruits sont le produit de la cuisson des jus avec du sucre. Si le sucre est du saccharose ou du sucre interverti dissous ou mélangé avec le jus, le sirop s'appellera pur fruit et pur sucre.

Si le sirop de fruits contient, outre du saccharose ou du sucre interverti, de la glucose, le produit sera un sirop de fruits glucosé.

Si le sirop est composé d'une partie de jus de fruits et d'une partie d'extraits parfumés ou colorés artificiellement, ou bien composé entièrement d'extraits de fantaisie imitant le goût, la saveur, l'odeur des jus de fruits naturels, il sera dénommé sirop de groseille, framboise, etc., de fantaisie. Il sera pur sucre ou glucosé suivant l'absence ou la présence de glucose.

Le sirop de grenadine est considéré comme un sirop de fantaisie.

Seront dénommés gelées de purs fruits ou de substances végétales (groseille, framboise, fraise, cerise, prune, abricot, pomme, poire, orange, citron, gomme, etc.), des produits constitués exclusivement des principes de ces fruits ou substances, qu'ils aient ou non fermenté, et de sucre de canne ou de betterave.

Les confitures sont des préparations obtenues par la cuisson des fruits avec du sucre.

2. — L'addition d'alcool aux sirops, gelées, pulpes, sucres est tolérée à concurrence de 4 p.c.

3. — Les dénominations indiquées à l'article 1<sup>er</sup> et renseignant la nature des matières premières employées doivent être inscrites en caractères bien apparents et uniformes sur les récipients dans lesquels ces produits sont vendus, exposés en vente, détenus ou transportés pour la vente.

4. — Tout fabricant à base de colle ou de gélatine devra être annoncé en caractères apparents sur les étiquettes qui doivent accompagner l'emballage des produits, comme étant composé de solution de colle ou de gélatine.

L'étiquette devra indiquer les tantièmes de la colle ou de la gélatine employée et leur nature.

5. — Il est défendu de fabriquer, de transporter, d'exposer en vente, de débiter des sirops, gelées, confitures, conserves de fruits, sucres et pulpes de fruits qui ne seraient pas en conformité avec la présente ordonnance, avec celle du 15 septembre 1911 relative à la saccharine et avec celle du 16 octobre 1911 relative aux colorants.

— L'Ord. du 15.9.1911 est abrogée par l'Ord. du 18.11.1913 qui précède et l'Ord. du 16.10.1911 est abrogée par l'Ord. du 17.6.1913 qui précède également.

6. — Le Directeur de l'Industrie et du Commerce est chargé, etc.