

Art. 2. --- Le Ministre de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Fait à Tunis, le 20 novembre 1974

P. le Président de la République Tunisienne :
ou par délégation
Le Premier Ministre
Hédi NOUIRA.

VINS

Arrêté des Ministres de l'Economie Nationale et de l'Agriculture du 19 novembre 1974, relatif à la réglementation et la répression des fraudes en matière de vin.

Les Ministres de l'Economie Nationale et de l'Agriculture;

Vu le décret du 10 octobre 1959, sur la répression des fraudes et ce qui concerne les marchandises, les denrées alimentaires et produits agricoles ou naturels et notamment les boissons et liquides, ensemble les textes qui l'ont modifié ou complétés;

Vu la loi no 70-29 du 14 août 1970, instituant l'Office du Vin;

Vu le décret du 22 octobre 1963, sur le contrôle de la production à l'exportation, notamment son article 7, ensemble les textes qui l'ont modifié ou complétés;

Vu l'arrêté du 3 juin 1961, relatif à la réglementation des vins et vins de liqueur;

Arrêtent :

Article Premier. --- Aucune boisson ne peut être détenue, transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue :

1) sous le nom de vin que si elle provient exclusivement de la fermentation du raisin frais ou de jus de raisin frais;

2) sous le nom de vin de liqueur, avec ou sans qualification, que si elle est obtenue avec des moûts de raisin frais, crus ou cuits partiellement concentrés ou non et additionnés d'alcool, soit avant, soit pendant, soit après leur fermentation sans cependant, que la quantité d'alcool ajoutée soit supérieure à celle qui est nécessaire pour porter la richesse alcoolique réelle du vin de liqueur à plus de 23°, l'alcool employé devra être rectifié.

La dénomination de vin doux peut être employée pour désigner le moût de raisin frais en cours de fermentation, destiné à la consommation.

Art. 2. --- Ne pouvant être considérés comme propres à la consommation :

1) le liquide obtenu par surpressurage de marcs ayant déjà produit la quantité de vin habituellement obtenue par pressurage, suivant les usages locaux, locaux et constants;

2) le liquide obtenu par pressurage des lies;

3) les vins détenus par les producteurs ou les négociants en gros qui au moment de leur vente, présenteraient, par début d'accescence ou pour toute autre cause, une acidité volatile corrigée supérieure à 0,90 gr/litre exprimée en acide sulfurique.

Des arrêtés du Ministre de l'Agriculture pourront pour des vins de régions déterminées ou dans certaines années, fixer un chiffre d'acidité volatile corrigée différent de celui ci-dessus prévu. Ce chiffre ne devra pas toutefois dépasser 1,20 gr/litre d'acidité volatile exprimée en acide sulfurique.

4) les vins détenus par les détaillants et qui :

a) bien que leurs éléments constitutifs ne soient pas sensiblement modifiés et que leur aspect reste normal présentent nettement les caractéristiques de vins piqués;

b) étant atteints d'accescence simple ou une acidité volatile corrigée égale ou supérieure à 1 gr/litre exprimée en acide sulfurique;

5) Les vins d'aspect ou de goût defectueux caractérisés en outre par une teneur en acide tartrique total, exprimée en bitartrate de potassium inférieur à 1,25 gr/litre comportant 0,99 gr d'acide tartrique ou par une teneur en ammoniacque supérieure à 20mg/litre.

6) Les vins impropres à la consommation ne peuvent être mis en vente ou vendus qu'en vue de leur distillation ou de leur emploi pour la vinaigrierie, les fûts et récipients dans lesquels ils sont contenus, doivent porter en caractères apparents, une inscription indiquant cette destination.

7) Est considéré comme une tentative de tromperie ou une tromperie le fait de fabriquer de détenir sans motif légitime, de transporter en vue de la vente, d'exposer, de mettre en vente ou de vendre pour la consommation des vins et des vins de liqueur impropres à cet usage ou mélangés à des vins et vins de liqueur dans ce cas.

Art. 3. --- Constituant des manipulations et pratiques frauduleuses :

1) L'addition du sucre (saccharose) aux vins et aux vins de liqueur ou aux moûts dont ils proviennent. En ce qui concerne les moûts, la chaptalisation peut être exceptionnellement autorisée, dans certaines conditions après avis de l'Office du Vin.

2) Les opérations qui ont pour objet de modifier l'état naturel du vin et du vin de liqueur dans le but :

--- soit de tromper l'acheteur sur les qualités substantielles, l'espèce ou l'origine du produit;

--- soit d'en dissimuler l'altération et notamment le coupage des vins et vins de liqueur avec des vins ou des vins de liqueur impropres à la consommation.

3) Mouillage : l'addition d'eau au vin, la vente ou la mise en vente de vin additionné d'eau sont interdites;

4) Vinage : tous les points du paragraphe 3 ci-dessus, s'appliquent au vin additionné d'alcool.

Art. 4. --- Ne constituent pas des manipulations et pratiques frauduleuses les opérations ci-après, limitativement énumérées qui ont uniquement pour objet, la vinification régulière ou la conservation des vins et des vins de liqueur.

I. --- En ce qui concerne ces produits eux-mêmes :

1) le coupage des vins entre eux;

2) le coupage des vins secs en vue de leur édulcoration avec les vins « doux » ou des moûts traités à l'anhydride sulfureux, ou des moûts concentrés, à la condition que le mélange ne contienne pas une dose de cet antiseptique supérieure à celle indiquée ci-dessous.

3) La congélation : en vue de leur concentration partielle, des vins et des vins de liqueur, mais seulement en ce qui concerne ces derniers, dans une limite telle que leur composition reste semblable à celle du vin de liqueur qu'on obtiendrait par la mise en oeuvre d'un moût de même origine concentré; ayant au maximum une densité de 1,32 à 15° centigrade.

4) la réfrigération, la pasteurisation, le filtrage, les soutirages, le traitement par l'air, par l'oxygène gazeux pur ou par les échangeurs d'ions;

5) les collages au moyen de clarifiants consacrés par l'usage, tels que les terres d'infusoires, l'albumine pure, le sang frais, la caseine pure, la gélatine pure, la colle de poisson, la gomme arabique, le phytate de calcium et la bentonite;

6) l'addition de sel dans des proportions telles que le vin ne renferme pas plus de 1gr/litre de chlorure exprimé en chlorure de sodium;

7) l'addition du tannin dans la mesure indispensable pour effectuer le collage au moyen des albumines et de la gélatine.

8) la clarification des vins blancs et des produits blancs tachés au moyen du charbon purifié exempt des principes nuisibles et non susceptibles de céder au vin des quantités appréciables d'un corps pouvant en modifier la composition chimique. En aucun cas, la quantité de charbon employée,