

du 13 Novembre 1959

règlementant l'inspection des produits d'origine animale autres que les viandes de boucherie dans la République du Niger.--

## LE PRESIDENT DU CONSEIL DES MINISTRES,

- VU la Constitution de la République du Niger du 12 Mars 1959;
- VU le Décret n° 56-146 du 14 Août 1959 promulguant la loi 3/59 du 7 Août 1959 prorogeant les pleins pouvoirs accordés au Gouvernement de la République du Niger;
- VU le Décret 57.461 du 4 Avril 1957 déterminant les conditions d'institution et le fonctionnement des Collectivités rurales;
- VU le Décret du 14 Avril 1904 relatif à la protection de la Santé Publique;
- VU la loi du 1er Août 1905 sur la répression des fraudes et ses modifications subséquentes;
- VU le Décret 55.241 du 10 Février 1955 portant règlement d'administration publique pour l'application en ce qui concerne le commerce des conserves et semi-conserves alimentaires, de la loi du 1er Août 1905, modifiée et complétée, sur la répression des fraudes, et l'arrêté interministériel en date du 18 Janvier 1956;
- VU le Décret du 7 Décembre 1915 et l'arrêté 1258/SE du 29 Mai 1933, relatifs à la police sanitaire des animaux;
- VU l'arrêté 532/AE/SE du 6 Mai 1946, approuvé par arrêté général n°2698 du 26 Juin 1946, règlementant au Niger la police sanitaire en cas de pleuropneumonie infectueuse caprine;
- VU le Décret du 11 Janvier 1922, règlementant les conditions d'exportation et de mise en vente des produits naturels, modifié par Décret du 17 Janvier 1935, relatif à l'amélioration et la protection de l'Agriculture de l'Elevage et de leurs produits et actes subséquentes;
- VU l'arrêté n° 2378/SE du 30 Septembre 1932 règlementant l'importation et l'exportation des animaux, des viandes et autres produits animaux et ses modifications successives;
- VU l'arrêté général n° 3121 du 3 Septembre 1941 règlementant la préparation et le commerce d'exploitation des viandes séchées, modifié par arrêté n° 1982 du 31 Janvier 1942;
- VU l'arrêté n° 58/353/SFG du 21 Juillet 1958 rendant exécutoire la délibération de l'Assemblée Territoriale règlementant au Niger l'inspection sanitaire des viandes et produits d'origine animale destinés à l'importation et à l'exportation;
- VU l'arrêté 2078/AE/SE du 28/12/50 modifié par arrêté n° 1754/EL/IA/N du 31 Juillet 1954 et l'arrêté n° 441/EL/IA/N du 29/2/54 règlementant l'abattage pour la boucherie des jeunes et des femelles gestantes de la race caprine de Maradi;
- VU l'arrêté n° 1093 du 18 Mai 1959 du Gouvernement Général approuvant l'arrêté n° 441/AE/SE du 24 Avril 1940 du Gouvernement du Niger, règlementant l'abattage des bovins de cette Colonie;
- VU l'arrêté n° 58/352 rendant exécutoire au Niger la délibération de l'Assemblée Territoriale règlementant l'inspection des viandes et des denrées icraïnes au Niger;

.../...

VU les arrêtés n° 58/350 et 58/351 du 21 Juillet rendant exécutoires les délibérations réglementant la profession de boucher, ainsi que le conditionnement et le négoce des cuirs et peaux;

VU le décret du 26 Janvier 1926 portant réglementation du Commerce, de l'emploi de la détention des substances vénéneuses en A.O.F.;

VU le décret n° 46/638 du 6 Avril 1946 portant organisation du Service de l'Elevage et des Industries Animales des Colonies promulgué en A.O.F. par arrêté 2282/AF du 8 Juillet 1946 et actes subséquents, et en particulier le décret 50/1626 du 26/12/50, fixant les attributions du Service de l'Elevage et des Industries Animales d'Outre-Mer promulgué en A.O.F. par arrêté n° 2905/SET du 18/4/55;

SUR le rapport du Ministre de l'Elevage et des Industries du Niger;

LE Conseil des Ministres entendu;

## - O R D O N N E -

### I. - DISPOSITIONS GENERALES

ARTICLE 1°.- L'inspection des produits alimentaires d'origine animale autres que les viandes de boucherie, est organisée sur l'étendue de la République du Niger suivant les règles ci-dessous.

ARTICLE 2°.- Il est entendu par "produit alimentaire d'origine animale" tout produit de cette origine, à l'état frais, préparé, transformé ou conservé.

ARTICLE 3°.- Par produit frais, il est entendu tout produit à l'état naturel, n'ayant subi aucune préparation ou transformation avant sa consommation, n'étant protégé que par des moyens de conservation provisoire, ou par le froid (de quelque manière qu'il ait été appliqué sans toutefois être suffisant pour provoquer la congélation) et devant être consommé immédiatement, tels que poissons frais, crustacés, mollusques, oeufs frais etc...

ARTICLE 4°.- Par produit préparé ou transformé, il est entendu tout produit ayant subi des opérations le modifiant et lui assurant une durée de conservation variable, tels que : viandes congelées, salées, fumées, saucissons, jambons, produit de charcuterie, poissons séchés, graisses animales, etc... Par produit conservé, il est entendu tout produit commercialisé en boîtes métalliques, flacons, etc... toutes les conserves en général, y compris les préparations dites "semi-conserves".

ARTICLE 5°.- Sont chargés de cette inspection, les Vétérinaires Inspecteurs et les Agents dûment habilités et assermentés du Ministère de l'Elevage et des Industries Animales. A défaut, et à défaut seulement, en seront chargés les Agents du Ministère de la Santé.

ARTICLE 6°.- Sont également qualifiés pour procéder aux recherches, opérer des prélèvements autres que ceux effectués à l'intérieur des usines de conserves, et s'il y a lieu, effectuer des saisies :

- les Officiers de Police Judiciaire, en général,
- les Inspecteurs du Service de la répression des fraudes,
- les Agents des Contributions Indirectes et des Douanes, les Vérificateurs des poids et mesures, agissant à l'occasion de l'exercice de leurs fonctions.

.../...

Ces Agents devront en rendre compte immédiatement au Chef du Service de l'Elevage et des Industries Animales de la République du Niger.

ARTICLE 7°.- L'inspection des produits définis aux articles I et suivants se fait dans les lieux de préparation ou de vente de ces produits.

Les Agents Inspecteurs définis à l'article 5, ont entrée aux heures ouvrables ou aux heures de travail dans tous les lieux de préparation ou de vente, en vue d'y faire telle constatation qu'ils jugeront nécessaires, dans l'exercice de leurs fonctions.

L'entrée des susdits locaux ne peut leur être refusée ou empêchée, et ils peuvent faire appel aux autorités de Police ou de Gendarmerie pour faciliter leur tâche.

ARTICLE 8°.- L'inspection pratiquée sur un produit quelconque, soit à l'importation soit au moment de l'exportation ne dispense pas ce produit de l'inspection définie dans la présente Ordonnance. Celle-ci est une inspection de contrôle de salubrité opérée dans les établissements de production, de fabrication, de commerce ou les marchés, de façon régulière par les agents inspecteurs définis à l'article 5.

En ce qui concerne les produits importés, les certificats d'inspection sanitaire à l'importation pourront être demandés au Commerçant; s'il s'agit de produits provenant d'une maison d'importation de gros, le Commerçant détaillant sera tenu de fournir toutes indications utiles à l'agent inspecteur sur sa demande et concernant l'origine de ces produits.

## II.- MODALITES DE L'INSPECTION ET DES SAISIES

ARTICLE 9°.- Les produits définis aux articles I et suivants sont, au moment de l'inspection, soit déclarés salubres et livrés à la consommation publique, soit déclarés suspects et mis selon décision de l'agent inspecteur en observation conformément à l'article 15 ci-dessous.

ARTICLE 10°.- Lorsque les produits sont déclarés suspects et mis en observation, pour être soumis à un nouvel examen, dans les conditions fixées par l'agent chargé de l'inspection, un échantillonnage peut être prélevé aux fins d'examen au Laboratoire dans les meilleurs délais compatibles avec les techniques d'examen reconnues. Si le produit est reconnu sain, il est immédiatement rendu au commerce, et le certificat susvisé est aussitôt délivré. Dans le cas contraire, la saisie partielle ou totale est prononcée dans des conditions définies ci-dessous et un certificat de saisie dont le modèle est joint à la présente ordonnance délivré à la demande du commerçant.

ARTICLE 11°.- Toute saisie donnera lieu à délivrance d'un certificat de saisie aux ayants droit qui en feront la demande.

ARTICLE 12°.- Les agents témoins d'un flagrant délit de falsification de fraude ou de mise en vente de produits corrompus ou toxiques sont tenus d'en faire la constatation immédiate, dans les conditions prévues par l'ordonnance fixant les règles à appliquer aux opérations faites concernant les produits d'origine animale, en vertu de la loi du 1er Août 1905 sur la répression des fraudes.

ARTICLE 13°.- Tout produit saisi sera, soit dénaturé, soit détruit sous la surveillance du Service d'Inspection, soit transporté pour y être enterré par les soins des commerçants intéressés, dans un emplacement réservé à cet effet et clôturé, interdit à toutes personnes qui n'y sont pas appelées par les besoins du Service.

En aucun cas, et sous aucun prétexte, un produit saisi ne pourra être jeté dans un cours d'eau.

ARTICLE 14°.- La dénaturation sera faite, soit au moyen d'un mélange de sulfate de fer et de crésyl à 5 % soit par tout autre procédé reconnu valable.

ARTICLE 15°.- En cas de mise en observation d'un produit quelconque défini aux articles I à 4, celui-ci peut être conservé pendant tout le temps considéré comme nécessaire à la confirmation du diagnostic. Ce temps sera fixé par l'agent inspecteur, en fonction des conditions de conservation du produit. En cas de vivres, ou réfrigérés, ne pouvant être conservés dans des conditions satisfaisantes, ce délai ne saurait être supérieur à 24 heures.

Ces produits resteront entreposés dans des locaux spécialement aménagés à cet effet, là où ils existent, ou dans les locaux des commerçants.

ARTICLE 16°.- Si un commerçant conteste une saisie, et désire avoir recours à une contre-expertise, il en fera immédiatement la demande écrite qui sera consignée sur une registre ad hoc. Le contre-expert sera nommé par l'autorité compétente, (administration ou justice le cas échéant) en tenant compte des exigences locales et jugera en dernier ressort. Le contre-expert opérera dans les meilleurs délais compatibles avec les exigences de sa mission.

Les frais sont à la charge du demandeur si la contre-expertise lui est favorable, ils seront à la charge de l'administration dans le cas contraire.

Un arrêté ultérieur définira ces frais.

### III.- T A X E S

ARTICLE 17°.- L'inspection des produits d'origine animale donne lieu à la perception d'une taxe dite "taxe d'inspection sanitaire des produits alimentaires".

ARTICLE 18°.- Le taux de cette taxe sera fixé par arrêté ultérieur.

### IV.- INSPECTION DES DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE

#### 1°/- Dispositions générales.

ARTICLE 19°.- Tout produit alimentaire altéré ou représentant soit des risques de propagation de maladies contagieuses, soit des risques de maladies transmissibles à l'homme, soit des risques de maladies dangereuses pour l'élevage et la santé publique sera saisi, détruit ou dénaturé.

#### 2°/- Dispositions particulières.

.../...

## I/- PREPARATION DE CHARCUTERIE

### A/- SAUCISSONS et SAUCISSES

- saucissons et saucisses cuits ou à cuire.

#### a/- Préparation.

ARTICLE 20°.- Il est interdit de détenir, en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre, sous la dénomination générale "saucissons ou saucisses cuites ou à cuire" des préparations composées d'autres éléments que de la viande et de la graisse de porc, à l'exclusion de tous abats issues, additionnés ou non de la viande de boeuf, veau, mouton ainsi que d'épices d'aromates.

Ces préparations sont vendues avec ou sans cuisson préalable, elles peuvent être fumées.

ARTICLE 21.- L'addition de fécule ou de féculents n'est autorisée que dans la mesure ou les mentions "fécule" amylicé" le font connaître.

ARTICLE 22.- Sont seules autorisés les colorants suivants :

- dans les pâtes : cochenilles et colorants végétaux, à l'exception de la gomme gutte et de l'aconit napel.
- pour les boyaux: colorants végétaux, sulfate de carbonate de chaux, ocre rouge, brun de manganèse, bordeaux B et C, ponceau et ponceau RR, nouvelle coccine, rouge solide, écarlate R, fushine acide orange I, jaune naphthol et crysoïde, auramine O, indigotine, alizarine et dérivés sulfonés.

ARTICLE 23.- Les taux d'humidité maxima tolérés dans le maigre sont les suivants :

- produits non fumés .....	= 75 %
- produits fumés .....	= 85 %

ARTICLE 24°.- La proportion de gras dans les saucissons et saucisses ne doit pas être inférieure à 20 %.

ARTICLE 25°.- L'emploi des viandes de cheval, âne, mulet, etc... est autorisé dans la fabrication des saucissons, sous réserve que le mot "cheval" âne" mulet" etc..." figure sur les étiquettes et dans la rédaction des factures.

ARTICLE 26°.- Les saucissons à appellation "pur porc", porc et boeuf" boeufs et porc", pur boeuf", doivent contenir les proportions suivantes de ces espèces :

- pur porc : maigre de porc à l'exclusion de toute autre viande, gras de porc.
- porc et boeuf: maigre de porc 50,1 % (minimum) gras de porc, maigre de boeuf 49,9 % (maximum)
- boeuf et porc: maigre de porc 49,9 % (maximum) gras de porc, maigre de boeuf 50,1 % (minimum)
- pur boeuf : ou sous une dénomination dans laquelle ne figure pas le mot "porc" - maigre de boeuf : 100 % - gras de porc

.../...

b/- classification

ARTICLE 27°.- Les saucissons et saucisses cuits ou à cuire sont ainsi classés :

- saucissons et saucisses (saucisses longues, chipolates, chipolatas, saucisses de ménage, saucissons de Strasbourg, saucisses de campagne etc...
- saucissons cuits, type (saucissons de Paris, saucissons cuits porc et boeuf, cervelas, mortadelles, etc...

Tout saucisson ou saucisse d'appellation différente non définie ci-dessus mais rentrant dans les deux catégories ci-dessus devra répondre aux conditions définies au paragraphe a de ce chapitre.

ARTICLE 28°.- Les viandes de premier choix devront obligatoirement être employées dans la fabrication des saucissons de porc, pur porc, mortadelles, saucisses de Francfort, saucisses de Toulouse et produits similaires.

Les viandes de second choix sont autorisées dans les fabrications courantes : saucissons cuits "porc et boeuf", cervelas, saucisses de Strasbourg et produits similaires.

Les viandes de troisième choix sont réservés aux pâtés et toutes les saucisses et saucissons de qualité inférieure.

ARTICLE 29°.- La proportion totale de sel incorporé aux saucisses et saucissons cuits ne devra pas dépasser 5 % du poids total de la préparation.

ARTICLE 30°.- L'addition de salpêtre et de sucre dans certaines préparations est autorisée dans des proportions ne dépassant pas 0,1 % pour le salpêtre et 0,2 % pour le sucre.

- saucissons secs

a/- préparation

ARTICLE 31°.- Il est interdit de détenir, en vue de la vente, de mettre en vente, ou de vendre sous la dénomination générale de "saucissons secs" des préparations composées d'autres éléments que de la viande de porc, boeuf, moutons, cheval, âne, le gras de porc ainsi que les épices, aromates, à l'exclusion de tous les abats et issues.

Ces préparations sont vendues sans cuisson préalable.

ARTICLE 32°.- Ces préparations doivent répondre aux conditions définies à l'article 28.

ARTICLE 33°.- Les taux d'humidité maximum toléré dans le maigre est de 46 %.

ARTICLE 34°.- Sont classés dans cette catégorie les saucissons ayant les appellations suivantes :

.../...

- saucissons pur porc, saucissons de ménage d'Arles, saucissons de Lyon, salami et tous autres saucissons se rapportant à cette catégorie.

ARTICLE 35°.- Les proportions des agents chimiques utilisés dans la préparation des saucissons secs ne doivent pas être supérieurs à :

- sel .....= 4 %
- salpêtre .....= 0,1 %
- sucres divers .....= 0,5 %

L'emploi de nitrite de soude est toléré à un taux ne dépassant pas 0,2 pour 1.000 dans le produit fini, ainsi que l'emploi de l'acide sulfureux à la condition que le produit ne tienne pas plus de 100 milligrammes d'anhydride sulfureux pour 100 grammes au moment de la mise en vente.

b/- Inspection des saucissons et saucisses.

ARTICLE 36°.- Les saucissons et les saucisses doivent être fermes, non ridés, à surface unie, les morceaux de lard ne faisant pas saillie sous l'enveloppe. Ils doivent être recouverts d'une fleur abondante et homogène et avoir une odeur franche et appétissante. Sur une coupe les parties musculaires doivent apparaître de couleur franche, brillante, plutôt foncée lorsqu'il s'agit de saucissons de cheval. Le lard doit être blanc.

ARTICLE 37°.- Sont déclassés et doivent être vendus comme tels, sous étiquette le mentionnant, les saucissons ou saucisses représentant les défauts suivants : saucisson ridé, saucisson crouté, saucisson mal tassé, saucisson représentant un début léger de rancidité, saucisson usé, saucisson rongé par les insectes.

ARTICLE 38°.- Sont saisis, dénaturés ou détruits comme impropres à la consommation et dangereux, les saucissons ou saucisses avriés ou préparés avec des viandes putréfiées, ou qui ont été au cours de leur conservation ou transport la proie des germes de la putréfaction. Sont compris dans cette catégorie les saucissons dits "piqués" à consistance ferme et section lisse mais présentant une odeur aigrelette, une saveur âcre et piquante.

Sont également compris dans cette catégorie, les saucissons dits "chauffés" donnant l'impression d'être humides ou non, à coupe terne ou à coloration jaune verdâtre, ou recouverts d'un vernis gras, griâtre, d'odeur nauséabonde.

ARTICLE 39°.- Sont saisis, sans préjudice des pénalités prévues par la loi sur la répression des fraudes comme impropres à la consommation et frauduleux, les saucissons et produits similaires fabriqués avec des tendons, aponévroses, déchets, etc., ou contenant une viande d'une espèce autre que celle indiquée sur l'étiquette.

ARTICLE 40°.- Tout saucisson doit être entouré d'une enveloppe de papier d'une bande et muni d'une étiquette indiquant son origine et définissant son appellation ou sa composition.

B/- PATES - TERRINES - GALANTINES - ETC ...

a/- Définition - Préparation -

ARTICLE 41°.- Il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente de ou de vendre des pâtés de foie, dont les constituants fondamentaux sont autres que les foies de porc, veau, boeuf, mouton et le gras de porc.

ARTICLE 42°.- Les produits ci-dessous sont seuls autorisés dans la fabrication des pâtés de foie :

- les foies de porc, boeuf, veau, mouton (à l'exclusion de tous autres abats et issues).
- les viandes de porc, boeuf, veau, mouton.
- le gras de porc.
- le sel, le salpêtre et le bicarbonate de soude.
- les matières amylacées.
- la gomme caroube.
- les épices et les aromates.
- les oeufs, le lait.
- les colorants végétaux, carmin de cochenille.

ARTICLE 43°.- Lorsque le pourcentage d'amidon est compris entre 5 et 10 % l'appellation "pâté de foie" doit être suivie d'un des qualificatifs suivants : "amylacé" féculé".

ARTICLE 44°.- Lorsque le pourcentage dépasse 10 %, ce dernier doit être également indiqué, par exemple : "pâté de foie féculé à 12 %.

ARTICLE 45°.- Dans le pâté de foie dit "pur porc" ne doivent entrer que le foie, la viande et le gras de porc, le foie et le gras devant constituer au moins 85 % de la préparation.

ARTICLE 46°.- Il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre des pâtés de campagne dont les constituants fondamentaux sont autres que le foie de porc, boeuf, veau, mouton, le gras de porc ainsi que tous les abats et issues de porc, boeuf, veau et mouton.

Le pourcentage de foie ne doit cependant pas être inférieur à 15 %.

ARTICLE 47°.- On définit par "pâté de gibier ou terrine de gibier" des préparations cuites en moules, terrines, ou "en crouste" contenant des morceaux, des lanières de gibier, au sein d'une farce.

ARTICLE 48°.- Les pâtés, terrines, galantines de lapin ou de gibier doivent contenir au minimum de 15 % à 20 % de maigre de lapin ou de gibier désossé.

ARTICLE 49°.- Ne peuvent être détenus en vue de la vente, mis en vente ou vendus sous le nom de "foie gras" que les préparations constituées exclusivement de foie d'oie ou de canard. La graisse exsudée par le foie à la cuisson ne peut compter dans le pourcentage de foie gras composé.

..../....

L'addition de matières amylacées est interdite à moins que la mention en soit faite à l'étiquette.

ARTICLE 50°.- Les purées, rouleau, crème et mousse de foie gras doivent contenir un minimum de 75 % de foie gras de canard pilé ou haché.

ARTICLE 51°.- Les dénominations "pâté de ... au foie gras" ou analogue, doivent contenir un minimum de 75 % de foie gras, sauf dans les préparations où le foie gras n'intervient que comme accessoire (ballotine de volaille au foie gras).

ARTICLE 52°.- Dans les établissements où s'exerce le commerce des marchandises dont la dénomination comporte les mentions prévues aux articles 47, 48, 49 et 50 de la présente ordonnance, les produits mis en vente ou les récipients qui les contiennent doivent porter une inscription indiquant, en caractères apparents, la dénomination accompagnée des dites mentions, sous laquelle ces produits sont mis en vente.

Ces mentions doivent être rédigées sans abréviations qui soient de nature à tromper l'acheteur sur leur signification et en caractères de dimensions au moins égale à la moitié des dimensions des caractères les plus grands figurant dans l'inscription et de même apparence typographique.

ARTICLE 53°.- Les boîtes de conserves alimentaires et de plats assaisonnés d'origine animale doivent obligatoirement présenter une marque correspondant à l'année de fabrication, et une marque correspondant au jour de fabrication. Ces marques doivent être apposées d'une manière indélébile.

#### b/- Inspection.

ARTICLE 54°.- Tout pâté ou préparation dont la composition ne serait pas conforme aux conditions définies aux articles ci-dessus, sera saisi sans préjudice des poursuites auxquelles s'exposerait leur détenteur, conformément à la loi sur la répression des fraudes.

ARTICLE 55°.- Seront déclassés et vendus comme tels sous étiquette le mentionnant les pâtés et les préparations ci-dessus présentant les altérations légères suivantes :

- dessèchement superficiel
- humidité superficielle
- revêtement visqueux superficiel
- liquéfaction.

ARTICLE 56°.- Sont saisis, dénaturés ou détruits les pâtés et préparations ci-dessus présentant les défauts et altérations suivants :

- putréfaction, fermentations diverses, odeur putride, ammoniacale ou fécaloïde, contaminations diverses.

#### C/- RILLETTES - RILLONS - RILLAUX -

.../...

ARTICLE 57°.- Il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre sous la dénomination "Rillettes, Ril- lons, Rillaux, des préparations composées d'autres éléments que de la viande de porc, lapin, volailles, gibiers et obtenus par cuisson et confisage de ces viandes dans leur propre graisse ou dans la graisse de porc.

L'emploi des matières amylacées est interdit dans la fabri- cation des rillettes.

ARTICLE 58°.- La proportion totale de graisse admise ne doit pas dépasser 65 %.

ARTICLE 59°.- Seront saisies, dénaturées ou détruites les rillet- tes présentant les défauts et les altérations suivants :

- moisissures.
- odeurs sulfureuses ou putrides.
- putréfactions diverses.
- fermentations diverses.

#### D/- PREPARATION A BASE D'ABATS

##### a/- Définition - préparation

ARTICLE 60°.- Il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre sous la dénomination "andouille, andouillette, boudin; galantine, fromage de tête, hure, etc..." des préparations composées d'autres éléments que les viandes, abats, issues de porc, additionnées ou non de viandes, abats et issues de boeuf, veau ou mouton, ainsi que de lait, d'oeufs, d'épices, d'aromates et d'oignons.

ARTICLE 61°.- Sont seuls autorisés dans la fabrication des bou- dins, les constituants suivants :

- viandes, abats et issues de porc, boeuf, veau ou mouton - les féculents - le lait - et ses dérivés - les oeufs et leurs déri- vés - les épices - les aromates - les oignons.

ARTICLE 62°.- Lorsque les féculents sont employés dans la fabri- cation des préparations à base d'abats, le qualificatif "féculé ou amylacé" doit figurer obligatoirement sur l'étiquette, si le taux de féculent calculé en amidon pur dans le produit à la vente reste inférieur à 10 %, pour les taux supérieurs la proportion d'amidon doit être indiquée.

ARTICLE 63°.- Le pourcentage d'humidité toléré dans les boudins ne doit pas être supérieure à la vente à 75 %.

##### b/- Inspection.

ARTICLE 64°.- Seront déclassées et vendues comme telles les pré- parations à base d'abats présentant les altérations légères sui- vantes :

- dessèchement superficiel.
- humidité superficielle.
- boudins ridés.
- boudins mal tassés.

.../...

ARTICLE 65°.- Sont saisies, détruites ou dénaturées, sans préjudice des sanctions prévues par la loi sur la répression des fraudes, les préparations à base d'abats contenant plus de 25 % de leur poids total de gélatine, les boudins fabriqués avec le sang d'une autre espèce animale que le porc, contenant une viande autre que celle de porc, sauf mention spéciale seront saisis, détruits ou dénaturés.

ARTICLE 66°.- Sont saisies, dénaturées ou détruites les préparations à base d'abats avariées ou préparées avec des viandes putréfiées, ou qui ont été au cours de leur conservation ou de leur transport la proie des germes de la putréfaction.

Sont saisies détruites ou dénaturées également, les préparations ci-dessus présentant une odeur putride, ou aigrelette, une coloration verdâtre, ou recouvertes d'un enduit gras, grisâtre, d'odeur nauséabonde, ou dont l'analyse permet de déceler la présence de germes nocifs à l'homme.

E/- JAMBON

a/- Définition - préparation -

ARTICLE 67°.- Sont autorisés dans la fabrication des jambons les produits suivants, en dehors des épices et aromates :

- sel, salpêtre commercialement pur (nitrate de potasse) bicarbonate de soude commercialement pur, sucre.

La proportion de salpêtre utilisée ne doit en aucun cas être supérieure à 10 % du poids de sel employé.

L'addition de nitrite aux saumures ou au sel est tolérée dans des proportions ne dépassant pas 0,2 pour mille dans le produit fini.

ARTICLE 68°.- Les jambons sont ainsi classés :

- 1/- jambons cuits : tels que les jambons de Paris, d'YORK
- 2/- jambons crus : tels que les jambons de Parme, de Bayonne.

b/- Inspection.

ARTICLE 69°.- Le jambon cru doit avoir une chair rouge foncée, d'une graisse bien blanche et ferme, une odeur franche et agréable. Au contact des os, ces caractères ne doivent pas être modifiés. La chair doit être ferme mais non dure.

Le jambon cuit doit présenter une chair rose clair, compacte, une graisse blanche, une odeur et une saveur agréables.

ARTICLE 70°.- Sont déclassés et doivent être vendus comme tels sous étiquette le mentionnant les jambons présentant les défauts suivants :

- jambon écumoire, jambon trop salé, jambon trop sec.

ARTICLE 71°.- Sont saisis, dénaturés ou détruits comme impropres à la consommation et dangereux, les jambons présentant les défauts suivants :

- jambon pomade - aspect extérieur sain, mais la totalité ou une partie du parenchyme musculaire est remplacée par une masse homogène rosée qui s'écrase comme une pâte onctueuse, odeur fade, écoeurante.

- jambon putréfié - présentant des taches foncées noirâtres, verdâtres plus ou moins étendues, une odeur nette de putréfaction, lorsqu'il s'agit de jambon cru, les taches peuvent ne pas être toujours visibles.

#### F/- SALAISONS

ARTICLE 72°.- Les préparations de charcuterie salées et séchées ou fumées, présentant les défauts légers suivants :

- rancidité légère
- moisissures superficielles
- teneur en eau supérieure à 40 %

sont déclassées ou vendues comme telles sous étiquette le mentionnant.

ARTICLE 73°.- Sont saisies, dénaturées ou détruites ces mêmes préparations présentant les altérations suivantes :

- rancidité accusée
- moisissures profondes
- putréfactions diverses
- présence de dermestes

ARTICLE 74°.- Les salaisons présentant l'altération connue sous le nom de "rouge" seront laissées à la consommation après épluchage soigneux et brossage lorsque celle-ci n'est que légère et s'il n'y a pas d'odeur de putréfaction même légère.

Si la coloration rouge a pénétré à l'intérieur des salaisons, celles-ci seront saisies, détruites et dénaturées.

#### 2/- GRAISSES ALIMENTAIRES

##### a/- Dispositions générales

ARTICLE 75°.- Il est interdit de détenir, de mettre en vente ou de vendre :

- 1)- sous le nom de saindoux tout produit ne provenant pas exclusivement des tissus adipeux du porc.
- sous le nom de saindoux pure panne tout produit ne provenant pas exclusivement de la panne de porc.

Ces produits sont obtenus par extraction à chaud, ils perdent leur droit à cette appellation lorsqu'ils ont subi ultérieurement une manipulation susceptible de modifier leur composition naturelle ou leur teneur en principe utiles.

.../...

ARTICLE 76°.- Toute matière grasse comestible concrète à la température de 15° autre que le beurre et le saindoux vendue à l'état pur peut être désignée sous le nom de graisse mais cette désignation doit être complétée par l'indication de la matière animale d'où la graisse est tirée.

ARTICLE 77°.- Tout mélange concret à la température de 15° de matières grasses comestibles pures, concrètes ou fluides, doit être désigné sous une dénomination qui le distingue nettement des graisses pures, visées au précédent article.

ARTICLE 78°.- Les dénominations usitées dans le commerce pour désigner les mélanges de graisses peuvent être accompagnées du nom de l'un ou de plusieurs éléments constituant le mélange, mais à la condition que la mention complémentaire fasse connaître exactement la proportion dans laquelle le ou les éléments dénomés entrent dans le mélange.

ARTICLE 79°.- L'emploi de toute indication ou signe susceptible de créer dans l'esprit de l'acheteur une confusion sur la nature ou l'origine des produits visés aux articles ci-dessus est interdit en toutes circonstances, et sous quelques formes que ce soit.

ARTICLE 80°.- L'emploi du mot "beurre" est interdit pour désigner toute matière grasse autre que le beurre proprement dit tel qu'il est défini par des arrêtés particuliers le concernant.

ARTICLE 81°.- Les mélanges de graisses entre elles ainsi que les mélanges concrets à la température de 15° de graisse et d'huiles végétales ou animales, lorsqu'ils présentent l'aspect du beurre et sont préparés pour le même usage que ce dernier produit, portent obligatoirement le nom de "margarine".

La coloration des margarines est interdite.

b/- Inspection.

ARTICLE 82°.- Le saindoux de bonne qualité doit présenter les caractères suivants :

- homogène, lisse, onctueux, couleur blanche de neige, odeur franche et saveur agréable.

Sa température de fusion se situe entre 26° et 31°.

ARTICLE 83°.- Il est interdit d'exposer à la vente ou de conserver le saindoux en récipients de cuivre ou de poterie vernissée au sulfate de plomb.

ARTICLE 84°.- Le lard de bonne qualité doit avoir le grain fin, une couleur légèrement rose et présenter l'aspect du marbre.

ARTICLE 85°.- La graisse de boeuf doit se présenter sous l'aspect de pains de formes variables, de consistance dure, de coloration blanche ou blanc jaunâtre, d'odeur agréable.

La graisse de veau doit être d'un blanc nacré, de saveur de noisette, de toucher onctueux, de consistance relativement ferme.

.../...

ARTICLE 86°.- Toute margarine doit obligatoirement comporter 2 % d'amidon.

Le taux maximum d'humidité toléré dans la margarine est de 16 %.

ARTICLE 87°.- La vente de margarine est autorisée dans les établissements de vente de beurre sous la forme de pains cubiques enveloppés dans les emballages d'origine et du poids de 500 grammes au plus. Ces pains devront porter inscrit sur quatre faces au moins de leur enveloppe le mot "margarine", le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant et, sur une des faces au moins, la composition de ce produit.

ARTICLE 88°.- Seront saisies, détruites ou dénaturées toutes les margarines ne répondant pas aux conditions requises aux articles précédents, sans préjudice des sanctions prévues par la loi sur la répression des fraudes.

ARTICLE 89°.- Seront détruites ou dénaturées sans préjudice des sanctions prévues par la loi sur la répression des fraudes, les graisses alimentaires présentant les falsifications suivantes :

- addition d'eau
- addition de carbonate
- présence d'une matière grasse autre que celle autorisée
- huiles et graisses animales ou végétales non dénommées
- présence d'huile de coton, de sésame ou autres.

ARTICLE 90°.- Seront saisies, détruites ou dénaturées les graisses alimentaires présentant les altérations suivantes :

- rancidité accusée
- acidité supérieure à 10 %
- présence de sels de cuivre, ou de plomb due aux récipients
- moisissures
- putréfactions diverses

### 3/- VIANDES SECHÉES

ARTICLE 91°.- Les viandes séchées, séchées salées, ou séchées fumées doivent avoir une dessiccation profonde, précédée ou non d'un salage. Elles doivent se présenter sous forme de fines lanières ou copeaux cassants, friables, mais ayant conservé une coloration rouge.

ARTICLE 92°.- Ces viandes seront saisies, détruites ou dénaturées, dans les cas suivants : odeur même légère de putréfaction, aspect mou et gluant, moisissures profondes.

ARTICLE 93°.- Ces viandes pourront être laissées à la consommation, selon décision de l'Agent Inspecteur, dans les cas suivants :

- moisissures légères, présence de dermestes.

### 4/- POUDRES ET EXTRAITS DE VIANDES

ARTICLE 94°.- Les poudres de viande doivent avoir une odeur faible de colle forte ou de rôti. Le taux d'humidité maximum toléré dans ces produits à la vente est de 10 %.

.../...

ARTICLE 95°.- Les poudres de viande présentant les défauts ou altérations suivants seront saisies, détruites ou dénaturées :

- odeur forte ou douteuse
- humidité dépassant 10 % et entraînant la formation de grumeaux
- putréfactions diverses
- moisissures
- présence de germes ou spores pathogènes pour l'homme et les animaux domestiques.

ARTICLE 96°.- Les extraits de viande de première qualité doivent avoir une couleur brun clair, une saveur agréable de viande, ils ne collent pas aux doigts.

Les extraits de seconde qualité sont de coloration foncée noircissant rapidement en surface, à saveur fade ou légèrement amère, à goût de cuit.

Ces extraits quelqu'en soit la qualité, ne doivent pas titrer plus de 16 à 17 % d'eau.

ARTICLE 97°.- Seront saisies, détruits ou dénaturés, les extraits de viande présentant les défauts ou altérations suivants :

- présence de germes ou spores pathogènes pour l'homme ou les animaux domestiques
- odeur putride
- putréfactions diverses
- titre d'eau dépassant 17 %

#### 5/- ANIMAUX DE BASSE-COUR ET GIBIERS

a/- Volailles - Oies - Canards -

ARTICLE 98°.- Sont détruites ou dénaturées les carcasses de volailles oies et canards présentant les défauts et altérations généraux suivants :

- carcasses saigneuses
- " surmenées
- " fiévreuses
- " insuffisantes
- " répugnantes
- " cachectiques
- " putréfiées
- " toxiques

ARTICLE 99°.- Peuvent être livrées à la consommation dans certains cas, et selon décision de l'Agent Inspecteur, les carcasses insuffisantes ou cachectiques. Elles seront déclassées et vendues comme telles.

#### Tuberculose aviaire.

ARTICLE 100°.- Sont saisies en totalité, dénaturées ou détruites en totalité, les carcasses de sujets cachectiques ou non, présentant un érythème des follicules pileux, le chapelet oesophagien et une décoloration plus ou moins accentuée des tissus, ainsi qu'une des lésions suivantes :

- sur le foie : granulé, congestion, rupture de parenchyme
- sur le tube digestif : lésions ulcéreuses

.../...

- sur la rate : granulie, congestion
- lésions médullaires des os longs

### Diphthérie

ARTICLE 101°.- Sont saisies en totalité, détruites ou dénaturées, les carcasses de sujets présentant dans la région de la tête et du cou des fausses membranes jaune ou blanc jaunâtre, débordant les muqueuses buccales et nasales ou conjonctivales ou des tumeurs arrondies, conconittantes ou non, ulcérées, au niveau du tégument cutané.

### Choléra

ARTICLE 102°.- Sont saisies en totalité, détruites ou dénaturées les carcasses présentant les caractères de congestion capillaire avec cyanose, les caractères de septicémie hémorragique, des exsudats dans le péricarde ou le péritoine.

### Feste aviaire

ARTICLE 103°.- Sont saisies en totalité, détruites ou dénaturées les carcasses présentant les caractères de septicémie, de congestion du foie, souvent de coloration chocolat, des exsudats dans les sereuses, des hémorragies dans le tractus digestif.

### Autres affections

ARTICLE 104°.- Sont saisies en totalité, détruites ou dénaturées, les carcasses d'animaux atteints d'autres affections que celles décrites ci-dessus et notamment de :

- pasteurellose
- brucellose
- salmonellose
- pullorose
- typhose aviaire, etc...

et représentant les lésions communément décrites y afférentes, ou dont les examens permettraient de déceler les germes de ces affections.

### Parasitoses

ARTICLE 105°.- Les carcasses présentant des signes de parasitoses pourront être livrées au commerce après épiluchage large et soigneux, et élimination des organes infestés. Elles seront déclassées et vendues comme telles sous étiquette le mentionnant.

ARTICLE 106°.- Seront saisies, dénaturées ou détruites les carcasses de volailles, oies, canards, réfrigérées ou congelées présentant les défauts définis aux articles ci-dessus ainsi que les suivants :

- décongélation totale
- odeur de fermentation putride
- putréfactions diverses
- rancidité

.../...

b/- Autres animaux de basse-cour

ARTICLE 107°.- Les carcasses des animaux de basse-cour autres que les volailles, oies, canards, fraîches, réfrigérées ou congelées sont saisies, dénaturées ou détruites lorsqu'elles présentent les défauts et altérations définis aux articles 98 à 106.

c/- Gibiers

ARTICLE 108°.- Les gibiers frais, réfrigérés ou congelés, présentant les altérations légères suivantes sont livrés au commerce, après épluchage large et soigneux :

- souillures légères diverses
- tâches noirâtres provenant de contusions dues aux heurts de transport
- déshydratation des tissus musculaires de surface
- légères oxydations provoquant un début de rancissement des graisses
- décongélation légère en surface suivie de recongélation
- moisissures superficielles.

ARTICLE 109°.- Sont saisies, détruits ou dénaturés les gibiers frais, réfrigérés ou congelés, présentant les défauts et altérations suivants :

- odeur sulfureuse ou rutilante
- putréfactions diverses
- moisissures profondes
- décongélation profonde
- et toutes altérations d'ordre pathologique en fonction des règles classiques de l'inspection des viandes.

ARTICLE 110°.- La pratique dite "du faisandage" est interdite. Tout gibier faisandé sera considéré comme putréfié et saisi, détruit ou dénaturé en conséquence.

6/- LES OEUFS

ARTICLE 111°.- La dénomination "oeufs" sans indication de l'espèce animale de provenance est réservée exclusivement aux oeufs de poule.

Tout oeuf provenant d'une espèce autre que la poule doit être désigné par la dénomination "oeuf" suivie du nom de l'espèce dont il provient.

ARTICLE 112°.- Les oeufs sont classés d'après le temps qui s'est écoulé depuis la ponte en :

- oeufs à la coque ou frais de 1ère qualité
- oeufs de deuxième qualité
- oeufs de troisième qualité
- oeufs de conserve

L'inscription de la qualité est obligatoire lors de la vente. En cas d'oeufs importés, l'origine doit être expressément mentionnée par le commerçant à la visite.

.../...

ARTICLE 113°.- Les oeufs à la coque ou frais de première qualité doivent être âgés au maximum de 8 jours. Au mirage, ces oeufs présentent une chambre à air petite, ils sont clairs et lorsque leur coquille est blanche, on peut apercevoir le jaune sous l'aspect d'un cercle plus sombre flottant au milieu du blanc. Lorsque l'on casse un tel oeuf le jaune apparaît bien globuleux, le blanc est ferme et se maintient autour du jaune.

ARTICLE 114°.- Oeufs de deuxième qualité. L'âge de ces oeufs ne doit pas dépasser six semaines. Le diamètre de la chambre à air est nettement augmenté. Le jaune est encore globuleux, bien qu'aplati, la membrane vitelline présente des plis, le blanc est plus fluide. Le chiffre 2 indiquant la qualité qui devra être inscrite par les commerçants responsables sur la coquille de ces oeufs en caractères indélébiles.

ARTICLE 115°.- Oeufs de troisième qualité. Ces oeufs sont des oeufs de deuxième qualité qui ont vieilli, la coquille est souvent marbrée. Si l'on secoue l'oeuf, la membrane vitelline se rompt et l'on voit le jaune se mélanger au blanc. Quand on casse l'oeuf, le même incident se produit. Le chiffre 3 indiquant la qualité devra être inscrit sur la coquille en caractères indélébiles par les commerçants responsables.

ARTICLE 116°.- Oeufs de conserve. Quel que soit le mode de conservation, ces oeufs doivent porter sur leur coquille, en caractères indélébiles, le mot "conservé". A cette inscription peut être substituée celle de "réfrigéré" s'il s'agit d'oeufs conservés par le froid, "stabilisé" s'il s'agit d'oeufs conservés dans un milieu gazeux dont la composition se distingue nettement de celle de l'atmosphère.

Chacun de ces termes "conservé" "réfrigéré" "stabilisé" peut être remplacé par l'une des figures géométriques ci-après ayant au moins 1 centimètre de hauteur:

- un cercle, au lieu du qualificatif "conservé"
- un triangle équilatéral, au lieu du qualificatif "réfrigéré"
- un losange, au lieu du qualificatif "stabilisé"

Toutes les inscriptions ci-dessus doivent être apposées sur les oeufs au moment de leur mise en conserve.

ARTICLE 117°.- Quel que soit le mode de conservation, ces oeufs doivent présenter un goût et une odeur francs, un aspect agréable.

ARTICLE 118°.- Sont déclassés et vendus comme tels sous étiquette le mentionnant les oeufs toqués, ou contenant des taches de sang.

ARTICLE 119°.- Sont saisis, détruits ou dénaturés, les oeufs présentant les défauts et altérations ci-dessous :

- 1°/- oeufs en coquille, corrompus ou qui présentent des altérations étendues, multiples ou profondes, ou contenant des corps étrangers.
- 2°/- les oeufs gélés.
- 3°/- les oeufs en coquille en état d'incubation contenant un embryon décelable au mirage.

4°/- oeufs qui, après cassage, présentent les altérations visées ci-dessus, les oeufs à saveur sûre, à goût moisi ou qui dégagent une odeur anormale, ceux dont l'albumine est grumeleuse, gélifiée, fluorescente ou colorée, ainsi que ceux dont le contenu n'aurait pas été recueilli dans des conditions de salubrité suffisante, et d'une façon générale tous les produits d'oeufs altérés ou en voie de décomposition.

#### 7/- LES LAITS ET PRODUITS LAITIERS

ARTICLE 120°.- Les laits et produits laitiers feront l'objet d'une réglementation spéciale les concernant.

#### 8/- LES POISSONS

##### a/- Poissons frais

ARTICLE 121°.- Les poissons frais doivent présenter les caractères suivants : aspect brillant, couleurs vives, écailles brillantes et adhérentes, oeil vif, rebondi, pupille large et noire. L'opercule étant soulevé, les branchies doivent apparaître roses ou rouges, à odeur légère de marée. L'anus doit être hermétiquement fermé, le ventre doit avoir une courbe régulière, et ne doit pas être affaissé et déchiré.

Le poisson frais est ferme, il résiste à la pression des doigts. A l'ouverture de la cavité abdominale, l'intestin et les différents viscères apparaissent nets et brillants, le péritoine pariétal doit être teinté de noir.

ARTICLE 122°.- Sont retirés de la consommation publique, saisis, détruits ou dénaturés, les poissons appartenant aux espèces vénéneuses et certains poissons en période de frai.

Les poissons provenant de cours d'eau servant d'émonctoires à certaines fabriques ou usines pourront être interdits à la consommation suivant la nature des produits déversés.

ARTICLE 123°.- Seront saisis, détruits ou dénaturés, les poissons présentant les signes de putréfaction suivants :

- aspect terne et sale, enduit gras et gluant
- affaissement, déformation et trouble du globe oculaire
- branchies sèches, décolorées, grisâtres à couleurs anormales
- poisson mou, flasque, dépressible, anus béant
- odeur putréfactive, caractéristique
- viscères ternes, ramollis, macérés, malodorants.

ARTICLE 124°.- Sont saisis, détruits ou dénaturés, les poissons frais présentant, en particulier, les maladies et affections suivantes :

- ictère
- maigreur, itisie
- anémie
- ascite, kystes de l'abdomen
- peste rouge des cyprinidés
- lépidorthose des poissons blancs
- septicémie ulcéreuse
- typhus, peste furonculose
- tuberculose

ARTICLE 125°.- Sont saisis, détruits ou dénaturés, les poissons frais présentant les maladies parasitaires et en particulier :

- psorospermose
- épithélioma, variole ou petite vérole des poissons d'élevage
- ichthyophthiriose
- ladrerie
- ligulose
- diplostomiasis
- échirophynques
- champignons (saprologniées, etc...)

ARTICLE 126°.- Sont saisis, détruits ou dénaturés les poissons morts dans l'eau, noyés, éventrés, porteurs de tumeurs.

ARTICLE 127°.- Sont laissés à la consommation les poissons déformés à pigmentation modifiée, à tumeurs bien délimitées.

Ils sont déclassés et vendus comme tels sous étiquette le mentionnant après épluchage large et soigneux.

b/- Poissons préparés.

ARTICLE 128°.- Les poissons secs, salés ou fumés, présentant plusieurs de ces caractères à la fois, et présentant l'altération connue sous le nom de "rouge" sont livrés au commerce si la coloration rouge n'est que légère, si leur chair est résistante et sèche, et s'il n'y a pas d'odeur de putréfaction même légère.

Ces poissons sont cependant livrés au commerce mais après lavage et brossage. Si le rouge a pénétré à l'intérieur des tissus, même légèrement, s'il y a une odeur même faible de putréfaction, une odeur fade, les poissons sont saisis, détruits ou dénaturés.

ARTICLE 129°.- Les poissons secs, séchés, salés, fumés présentant les défauts suivants: aspect vieux et usé, chair grise, jaunâtre, s'effilochant ou s'effritant sont déclassés et vendus comme tels sous étiquette le mentionnant.

ARTICLE 130°.- Les poissons secs, salés fumés, séchés à chaud ou à froid, seront saisis, détruits ou dénaturés, lorsqu'ils présenteront les défauts suivants :

- putréfactions diverses
- moisissures profondes
- rancidité accusée

ARTICLE 131°.- Ces mêmes poissons, à l'exception de ceux qui ont été fumés à chaud, pourront sur l'avis de l'agent inspecteur, être livrés à la consommation dans certains cas, et notamment en cas de : rancidité peu accusée, moisissures superficielles et après épluchage large et soigneux.

ARTICLE 132°.- Seront saisis, détruits ou dénaturés, les poissons préparés présentant les maladies et affections décrites aux articles 124 et 125.

c/- Poissons réfrigérés ou congelés.

ARTICLE 133°.— Les poissons réfrigérés par la glace ou par la saumure, les poissons congelés présentant les défauts et altérations suivantes :

- souillures diverses
- décongélation superficielle ou profonde
- putréfactions diverses
- poissons recongelés
- moisissures

seront saisis, détruits ou dénaturés.

ARTICLE 134°.— Seront saisis, détruits ou dénaturés, les poissons réfrigérés et congelés, présentant les maladies et affections décrites aux articles 124 et 125.

#### 9/- OEUFs ET LAITANCES DE POISSONS

ARTICLE 135°.— Le caviar frais constitué d'oeufs d'esturgeon doit présenter les caractéristiques suivantes : oeufs pleins; nets, peu ou pas aglutinés, de couleur gris clair ou gris foncé. Il est peu salé, son odeur et sa saveur sont faibles mais caractéristiques.

Le caviar pressé, plus salé, a une coloration brun noirâtre, ou gris brun foncé. Il a odeur et une saveur fortes.

ARTICLE 136°.— La boutargue est un aliment constitué d'oeufs de mugils conservés dans leur enveloppe naturelle, à odeur caractéristique mais franche.

ARTICLE 137°.— Les oeufs de poissons provenant d'autres espèces devront obligatoirement être munis d'un marquage spécial l'espèce dont ils proviennent.

ARTICLE 138°.— Seront saisis, dénaturés et détruits les caviars, boutargues et les oeufs et laitances d'autres poissons présentant les défauts et altérations suivants :

- odeur forte, ammoniacale
- moisissures
- aspect gluant, pâteux
- putréfactions diverses

#### 10/- CRUSTACÉS

ARTICLE 139°.— Les crustacés vivants, cuits ou réfrigérés, doivent présenter un aspect net et brillant. Les crustacés doivent avoir cuits vivants lorsqu'ils sont vendus sous la dénomination "cuits", les crustacés frigorifiés doivent avoir conservé leur couleur et leur aspect naturels.

ARTICLE 140°.— Sont saisis, détruits ou dénaturés les crustacés présentant les défauts et altérations suivants :

- aspect terne, sale, vieux
- enduit poisseux
- odeur forte ammoniacale
- moisissures
- putréfactions diverses
- relâchement musculaire notable

.../...

ARTICLE 141°.- Les crustacés qui sont légers par rapport à leur masse (capturés après la mue) à carapace fine, brillante et souple, seront laissés à la consommation mais déclassés et vendus comme tels sous étiquette le mentionnant.

ARTICLE 142°.- Les crustacés présentant des signes de maladies et d'affections diverses, et en particulier :

- des mycoses diverses
- peste
- des parasitoses (bopyre, sacculine, etc...)

seront saisis, détruits ou dénaturés.

#### 11/- LOLLUS VES

ARTICLE 143°.- Les moules livrées à la consommation doivent être vivantes. Les coquilles doivent être hermétiquement fermées et contenir un liquide abondant et limpide, elles sont lourdes et mates.

ARTICLE 144°.- Sont retirées de la vente, saisies et détruites, toutes moules qui ne sont pas de première fraîcheur, celles qui sont ouvertes, mortes, sèches ou presque sèches, celles dont le liquide est trouble, celles qui dégagent la moindre odeur aigrelette ou putréfactive. Le triage peut être autorisé par le service de l'inspection lorsque la proportion des mollusques mauvais n'atteint pas 20 % et lorsque la durée de conservation ne dépasse pas trois jours à compter du moment de la pêche.

ARTICLE 145°.- Les huîtres doivent provenir obligatoirement d'établissement ostréicoles reconnus salubres.

Elles doivent être vivantes, être hermétiquement fermées, contenir un liquide abondant et limpide, le foie doit être peu développé, le manteau bien étalé et régulièrement frangé.

ARTICLE 146°.- Sont retirées de la vente, saisies et détruites, toutes les huîtres qui ne sont pas de première fraîcheur, celles qui sont mortes, ouvertes, sèches, celles dont le liquide est trouble, celles qui dégagent la moindre odeur aigrelette ou putréfactive.

Le triage peut être autorisé par le service d'inspection lorsque la proportion des mollusques mauvais est inférieur à 20 %.

La saisie d'un lot est totale lorsque cette même proportion est supérieure à 20 % et lorsque la durée de conservation dépasse six jours à compter du moment de la pêche.

ARTICLE 147°.- Tout autre mollusque devra répondre aux conditions générales définies ci-dessus.

#### 12/- ESCARGOTS

ARTICLE 148°.- Tout escargot mort, putréfié ou non, tout escargot malade, sera saisi, détruit ou dénaturé. La saisie totale d'un lot d'escargots sera pratiquée lorsque la somme des morts ou malades dépasse 50 %.

.../...

Les dispositions concernant les escargots cuits sont celles définies ci-dessous pour les conserves en général.

### 13/- CONSERVES

ARTICLE 149°.- Les conserveurs sont tenus de mettre à la disposition du Service de l'Élevage chargé du contrôle, une étuve permettant l'étuvage à 37° de 1 % du nombre des boîtes de chaque journée de fabrication, classées par autoclave et séries d'autoclave.

ARTICLE 150°.- Après étuvage, le service d'inspection est chargé, d'opérer en prélèvement minimum de 2 boîtes par journée de fabrication, pour examen bactériologique dans un laboratoire du Service de l'Élevage et des Industries Animales, ou à défaut, de tout autre laboratoire habilité à cet effet.

ARTICLE 151°.- Les conserveurs ne peuvent mettre en vente un lot de conserves que 15 jours après sa fabrication et après avis du laboratoire chargé du contrôle de salubrité.

ARTICLE 152°.- Il est interdit :

1°/- d'employer pour la peinture extérieure des boîtes de conserves des couleurs ou vernis contenant des éléments toxiques ou susceptibles de se détacher par éclats au moment de l'ouverture des dites boîtes.

2°/- d'employer pour le vernissage intérieur des boîtes de conserves, du vernis contenant des éléments toxiques, à l'exception des vernis qui ne sont pas attaquables à froid par l'acide nitrique concentré.

ARTICLE 153°.- Les conserves présentant les défauts suivants : boîtes rouillées, boîtes cabossées, boîtes floches, boîtes becquées, boîtes vieilles, sont mises en observation.

Un prélèvement d'un nombre de boîtes égal à 4 % du lot sera effectué.

Si la proportion des boîtes présentant l'un des défauts ci-dessus reste inférieur à 20 %, des saisies partielles peuvent être effectuées et le reste livré au commerce.

Si cette proportion dépasse ce même pourcentage, la saisie en totalité du lot est prononcée.

ARTICLE 154°.- Dans le cas où un lot de conserves présentant les défauts suivants : boîtes à mauvaise odeur, boîtes fuitées, boîtes bombées, la totalité de ce lot est saisie, lorsque la proportion de boîtes avariées dépasse 15 %.

Lorsque cette proportion est inférieure à ce chiffre, des saisies partielles sont prononcées, le reste étant livré au commerce.

ARTICLE 155°.- Les produits conservés en récipients de verre, qui présentent des altérations visibles, dont les couvercles et bouchons sont rouillés ou présentent des fuites, dégageant de mauvaises odeurs, sont saisis partiellement ou totalement, dans les conditions définies ci-dessus.

ARTICLE 156°.- Dans tous les cas ci-dessus, lors de la mise en observation d'un lot de boîtes de conserves, un contrôle bactériologique pourra être effectué si l'agent inspecteur le juge nécessaire.

Le lot suspect sera gardé en observation le temps nécessaire à la recherche.

Le processus de l'expertise, et au besoin de la contre-expertise, est le même que celui défini aux articles 15 et suivants de la présente ordonnance.

#### 14/- PRODUITS COUTUMIERS

ARTICLE 157°.- Les produits alimentaires coutumiers d'origine animale pourront faire l'objet de saisies partielles ou totales s'ils présentent soit des risques de propagation de maladies contagieuses, soit des risques de maladies et des altérations considérées comme dangereuses pour la santé publique ou l'élevage.

L'Agent Inspecteur tiendra compte du goût local et de la présentation généralement admise de ces aliments.

Dans le cas de saisies partielles ou totales, il jugera en dernier ressort.

#### 15/- AUTRES PRODUITS

ARTICLE 158°.- L'inspection des produits alimentaires d'origine animale, autres que ceux définis particulièrement dans les articles ci-dessus, reposera sur les normes généralement reconnus en la matière.

Cette inspection se fera dans les conditions définies aux titres I et II de la présente ordonnance et pourra si nécessaire faire l'objet d'une ordonnance particulière d'application.

#### V.- INSPECTION DES PRODUITS FORAINS D'ORIGINE ANIMALE

ARTICLE 159°.- Tout produit faisant l'objet de la présente ordonnance et provenant d'un établissement de production ou de commerce, situé hors du ressort territorial de la zone de consommation sera réputé forain.

ARTICLE 160°.- Toute personne recevant les produits ci-dessus désignés soit, en vue de leur vente tels quels, soit après transformation quelconque, doit obligatoirement les soumettre au contrôle de salubrité lors de leur introduction.

ARTICLE 161°.- Le contrôle de salubrité sera assuré par les agents prévus à l'article 5 de la présente ordonnance, qui doivent être avertis des arrivages dans le plus bref délai.

Il aura lieu au plus tard, six heures après, pendant les heures de jour, ou le lendemain matin si les arrivages sont signalés après 16 heures.

Les lieux d'inspection seront fixés par décision des autorités chargés du service d'inspection.

.../...

ARTICLE 162°.- La totalité des produits doit obligatoirement être présentée à la visite de salubrité, et aucune vente ne doit avoir lieu avant cette visite.

Ceux-ci doivent être, soit revêtus de l'estampille de salubrité, apposée par le service d'inspection de la zone de production d'origine, soit accompagnés d'un certificat de ces mêmes services.

En plus de ces documents, les lettres de transport, ou toute pièce en tenant lieu, et permettant le contrôle des arrivages doit être présentée à l'agent inspecteur.

ARTICLE 163°.- Tout produit non estampillé ou non pourvu des documents désignés à l'article 162 ci-dessus, sera saisi en totalité.

Ces produits examinés au point de vue salubrité dans les conditions prévues à l'article 161 seront :

a)- s'ils sont reconnus propres à la consommation, estampillés ou munis d'un certificat de visite et, soit vendus par un mandataire agréé par l'autorité compétente, soit vendus de gré à gré, soit donnés à un établissement public ou de bienfaisance s'il en existe.

Le produit de la vente, après déduction des frais, sera porté en recette par l'autorité compétente, et versé soit aux caisses de la République du Niger, soit des municipalités, selon le cas.

b)- s'ils sont reconnus impropres à la consommation, saisis purement et simplement, et détruits ou dénaturés, sans aucun recours possible.

ARTICLE 164°.- Tout produit estampillé ou muni de certificats ou documents justificatifs non conformes pourra être refoulé aux frais de l'importateur et procès-verbal pourra lui être adressé sans préjudice des mesures prévues par la présente ordonnance et par celle réglementant le contrôle de salubrité et l'inspection sanitaire des produits alimentaires d'origine animale à l'importation et à l'exportation.

Au cas où les produits sont reconnus impropres à la consommation ils seront saisis, sans préjudice des pénalités prévues par les textes.

## VI - PENALITES

ARTICLE 165°.- Les contreventions aux dispositions de la présente ORDONNANCE relevant de la simple police, seront punies d'un emprisonnement de deux à dix jours et d'une amende de 200 à 1.200 francs ou d'une de ces deux peines seulement, sans préjudice des peines édictées par la loi du 1er Août 1905 sur la répression des fraudes, par le décret du 23 Avril 1913, le décret du 7 Décembre 1915, l'arrêté général du 29 Mai 1933 réglementant la police sanitaire des animaux en A.O.F.

ARTICLE 166°.- Le Ministre de l'Elevage et des Industries Animales et le Ministre de la Santé sont chargés, chacun en ce qui le concerne de l'exécution de la présente Ordonnance.

ARTICLE 167°.- La présente Ordonnance sera publiée et exécutée  
comme Loi de la République du Niger./.-

Fait à Niamey, le 13 Novembre 1959

Par le Président du Conseil des Ministres p.i.

DIAMBALLA YANSAMBOU MAIGA.

Le Ministre de l'Elevage et  
des Industries Animales

Le Ministre de l'Intérieur

DIAMBALLA YANSAMBOU MAIGA.

YACOUBA DJIBO.

Le Ministre de la Santé Publique

DIALLO BCUBACAR.

Four ampliation  
Four le Directeur du Cabinet du Président du  
Conseil  
Le Conseiller Technique

L. LCUSET.