

Vu la loi du 14 mars 1942 codifiant la réglementation en matière de prix et stocks de tous produits, objets et denrées dans les territoires coloniaux, ensemble l'arrêté modificatif du Gouverneur général de l'A.O.F. en date du 31 décembre 1942 approuvé par décision du 24 février 1943 du Commandant en Chef Français Civil et Militaire et l'arrêté général du 3 mai 1943;

Vu l'ordonnance du 10 septembre 1943 relative à la réglementation du ravitaillement en A.O.F. et au Togo;

Vu l'arrêté général 2727 SE. du 1^{er} août 1941 fixant les conditions d'exportation du poisson conservé;

Vu l'arrêté 4047 SE. du 17 novembre 1941 instituant le contrôle du traitement des produits de la pêche;

Vu les arrêtés 2728 SE. du 6 août 1942 et 1555 SE. du 1^{er} juin 1944, établissant quelques restrictions à l'emploi des emballages métalliques pour les conserves stérilisées;

Sous réserve d'approbation en Commission permanente du Conseil de Gouvernement;

ARRETE :

ARTICLE PREMIER. — Conformément aux prescriptions de l'article 3 de l'arrêté 1555 SE. du 1^{er} juin 1944, l'emploi de boîtes d'une contenance supérieure à 1.000 cm³. est interdit pour l'emballage des conserves de poisson.

ART. 2. — En raison du caractère de toxicité que peut présenter la chair des poissons appartenant à la famille des Tetrodontidae, la conservation de ces poissons sous quelque forme que ce soit est interdite.

ART. 3. — Dans le but d'utiliser au mieux les ressources locales en laissant libre cours à l'initiative des usiniers conserveurs, des dérogations aux prescriptions de l'arrêté 2728 SE. du 6 août 1942, qui réserve aux seules conserves de poissons et langoustes l'emploi des emballages métalliques, pourront être accordées dans les conditions spéciales suivantes :

a) une autorisation préalable pourra être délivrée permettant la fabrication d'une caisse échantillon à la demande de l'usinier. Cette demande devra être accompagnée de tous renseignements utiles concernant :

— la nature du produit qu'il désire fabriquer,

— les possibilités et conditions de ravitaillement en matières premières utilisées.

b) l'autorisation définitive de fabrication sera accordée sur avis favorable émis après examen des échantillons par les services compétents (Production Industrielle et Office des Pêches) et pourra être retirée si l'usinier intéressé cesse de se conformer strictement à la réglementation en vigueur ou à intervenir, relative à la qualité, à la préparation et au conditionnement des produits de l'espèce, ainsi qu'au régime des produits industriels et notamment à l'arrêté 759 du 29 mars 1944 du Gouverneur des colonies, Administrateur de la Circonscription de Dakar et Dépendances et à l'arrêté général n° 456 TP. du 10 février 1945.

ART. 4. — Les animaux marins ou d'eaux douces destinés à être conservés en boîtes hermétiques stérilisées doivent être frais.

Les principaux caractères du poisson frais étant :

a) odeur très faible de « marée »,

b) corps rigide, chair ferme, élastique, résistant à la pression des doigts sans en garder l'empreinte,

ACTES DU HAUT-COMMISSARIAT

Produits de la pêche

ARRETE N° 592 SE. du 22 février 1945.

LE GOUVERNEUR GÉNÉRAL DE L'A. O. F.,

CHEVALIER DE LA LÉGIION D'HONNEUR,

COMPAGNON DE LA LIBÉRATION, CROIX DE GUERRE,

Vu l'ordonnance organique de 1840;

Vu le décret du 18 octobre 1904 réorganisant le Gouvernement général de l'A.O.F. et les textes ultérieurs le modifiant;

- c) peau et écailles de teinte brillante,
- d) paroi abdominale relativement ferme, anus clos,
- e) œil légèrement saillant, remplissant bien l'orbite, pupille noir de jais, cornée transparente,
- f) branchies brillantes d'un rouge de tonalité variable suivant les espèces,
- g) pas de sang extravasé autour de la colonne vertébrale dans la région comprise entre reins et queue,
- h) séparation difficile de l'arête d'avec la chair.

ART. 5. — Les dénominations des différents produits de la pêche conservés doivent correspondre obligatoirement à la nomenclature établie par l'Office Scientifique et Technique des Pêches, annexée au présent arrêté, annulant et remplaçant la liste annexée à l'arrêté n° 2727 SE. du 1^{er} août 1941.

En particulier, l'appellation :

Sardinelle ne pourra s'appliquer qu'aux poissons des 2 espèces

Sardinella aurita (Allache) et *sardinella eba* connues toutes deux sous le même nom ouolof de yaboy. La dénomination de Cobo sera réservée aux poissons de l'espèce *Ethmalosa dorsalis*.

Thon ne pourra s'appliquer qu'aux poissons des espèces suivantes :

- Thynnus alalunga*, ou germon ou thon blanc
- Thynnus thynnus*, ou thon rouge
- Thynnus obesus*
- Thynnus albacora* ou thon à nageoires jaunes
- Thynnus pelamys* ou bonite à ventre rayé
- Pelamys sarda* ou bonite à dos rayé
- Euthynnus alletteratus* ou bacorete ou thonnie
- Axiis bisus* ou bonitou ou melva,

à l'exclusion de tous autres et en particulier des poissons appartenant aux genres *Lichia*, *Cybiurn* et *Orcynopsis*.

L'adjonction d'un qualificatif de couleur, par exemple : blanc au mot thon, limite de ce fait l'usage de l'appellation thon blanc à une espèce bien déterminée : *Thynnus alalunga*, qui est le thon commun des côtes atlantiques de France, à l'exclusion de toutes autres.

Poissons de petite taille

ART. 6. — Les poissons de petite taille (égale ou inférieure à celle des sardinelles ou des maquereaux) peuvent être présentés : sans tête, avec ou sans peau, avec ou sans arêtes, sans écailles.

ART. 7. — L'indication du nom d'un poisson, entrant dans cette catégorie, suivie seulement de l'indication du mode de préparation tel que « à l'huile » « à la marinade », « à la tomate », etc... implique que le poisson est présenté vidé, sans tête, sans écailles et la queue ébarbée.

ART. 8. — Avant leur mise en boîte ces poissons peuvent avoir été cuits à l'eau, à la vapeur, au four ou à l'huile.

Dans le seul cas où l'huile de couverture est de même nature que l'huile de friture, le qualificatif « pure » peut être employé encore ne doit-il l'être que pour qualifier une huile dont la nature est indiquée : « huile d'arachide pure » par exemple.

Dans tous les autres cas, l'indication « à l'huile » suivie ou non de l'indication de la nature de cette huile est seule autorisée.

ART. 9. — Les poissons ainsi préparés doivent être de premier choix, de qualité et de grosseur homogènes dans toutes les couches, les sections doivent être nettes, la peau sans écorchures, sans traces de tripes ni marques de gril, la chair doit être ferme, de teinte uniforme, sans aucune coloration plus foncée le long de l'épine dorsale. Celle-ci doit être facile à détacher et pouvoir s'écraser sans effort entre les doigts.

L'huile employée doit être comestible, claire, sans odeur et ne doit dépasser en aucun cas 205 d'acidité en acide oléique.

Tous les condiments, aromates et produits supplémentaires ou entrant dans la composition des sauces de base doivent être de première qualité.

Aucune trace de produits étrangers, sable en particulier ne peut être tolérée.

ART. 10. — Ces produits sont classés en trois qualités : *premier choix*, *standard* et *deuxième choix*, correspondant aux caractéristiques suivantes :

Premier choix — Il est toléré 8% de poissons cassés, écorchés, ou présentant quelque autre défaut résultant des opérations de manipulation. Si la conserve est à l'huile, celle-ci doit avoir un degré d'acidité inférieur à 0°7. La proportion tolérée d'eau libre dans l'huile ne doit pas dépasser la valeur d'une goutte pour une boîte de format 1/4 club 30. Les poissons doivent être bien emboîtés, sans espace vide bien recouverts d'huile ou de sauce et parfaitement imbibés.

Standard — Il est toléré 25% de poissons présentant des défauts résultant des opérations de manipulation.

Si la conserve est à l'huile, cette dernière doit avoir un degré d'acidité en acide oléique inférieur à 1°5. La proportion tolérée d'eau libre dans l'huile ne peut dépasser la valeur de trois gouttes pour une boîte 1/4 club 30.

Les poissons doivent être bien emboîtés, sans espace libre, bien recouverts d'huile ou de sauce et parfaitement imbibés.

Deuxième choix — Les poissons présentant des défauts résultants des opérations de manipulation sont admis.

Si la conserve est à l'huile, cette dernière devra avoir un degré d'acidité en acide oléique inférieur à 2°5. La proportion tolérée d'eau libre dans l'huile ne peut dépasser la valeur de 6 gouttes pour une boîte de 1/4 club 30.

Les poissons seront bien emboîtés et bien recouverts d'huile ou de sauce.

ART. 11. — Si le nom du poisson entrant dans la catégorie des « poissons de petite taille » tels qu'ils sont définis à l'article 6 ci-dessus est précédé des mots « filets de... », le produit présenté doit correspondre aux bandes musculaires latérales du poisson sans aucune trace de nageoires, de vertèbres ou d'écailles.

Ces filets peuvent être qualifiés de « sans arêtes » ou « sans peau et sans arêtes ».

Dans chaque boîte les filets doivent être de qualité et de grosseur homogènes dans toutes les couches, les sections doivent être nettes, la chair sans trace plus foncée dans les régions qui étaient situées à proximité de l'épine dorsale.

3 qualités sont prévues :

1^{er} choix, standard et 2^e choix.

Premier choix — Les filets sont constitués uniquement par les masses musculaires dorsales sans aucune trace de partie ventrale.

Les filets doivent être entiers, non cassés, une tolérance de 8% de non conforme est admise.

Si la conserve est à l'huile, cette dernière doit avoir un degré d'acidité inférieur à 0,7 en acide oléique.

La proportion tolérée d'eau dans l'huile est de 1 goutte pour une boîte 1/4 club 30.

Les poissons doivent être bien emboîtés sans espace libre, bien recouverts d'huile ou de sauce et parfaitement imbibés.

Standard — a) — les filets sont constitués par les seules masses musculaires dorsales; 25% de filets cassés sont tolérés.

Le degré d'acidité de l'huile doit être inférieur à 1,5.

b) — les filets comprennent les masses musculaires ventrales et dorsales en proportions égales, soit attenant, soit séparés. Une proportion plus grande de dos est admise, en aucun cas les parties ventrales ne doivent exister en proportion supérieure à 55%; 8% de filets cassés sont tolérés.

Le degré d'acidité de l'huile doit être inférieur à 0,7.

Dans les deux cas le poisson doit être bien emboîté sans espace libre, bien recouverts d'huile ou de sauce et parfaitement imbibé. La quantité maximum d'eau libre ou en émulsion dans l'huile (dans le cas de conserves à l'huile) ne peut être supérieure à 3 gouttes pour le volume d'une boîte 1/4 club 30.

Deuxième choix — a) les filets peuvent comprendre les masses musculaires dorsales et ventrales, une proportion plus grande de dos est admise; en aucun cas la proportion des ventres ne peut dépasser 55%.

25% de filets cassés sont tolérés.

b) — les filets sont constitués uniquement par les masses musculaires ventrales. 8% de filets cassés sont tolérés, dans les deux cas l'acidité de l'huile doit être inférieure à 2,5 en acide oléique. Le volume de l'eau tolérée dans l'huile ne peut dépasser 6 gouttes pour une boîte 1/4 club 30.

Le poisson doit être bien emboîté, bien recouvert d'huile ou de sauce, et parfaitement imbibé.

Gros poissons

ART. 12. — Les poissons de moyenne ou grande taille, c'est-à-dire de dimensions comparables à celles des thons et bonites, destinés à la fabrication de conserves devront être frais.

Ils seront obligatoirement cuits à l'eau, à la vapeur au four ou à l'huile.

Ils pourront être préparés à l'huile, à la sauce ou au naturel.

Ils seront obligatoirement présentés sans peau et sans arêtes sous l'une des formes suivantes : « en tranches », « filets » « parpelettes » ou « miettes ».

Si le nom du poisson conservé est employé seul c'est-à-dire s'il n'est suivi que des indications précisant le mode de préparation « à l'huile », « au naturel », etc., sa présentation dans la boîte doit correspondre à celle du poisson « en tranches ».

Poisson en tranches. — Le poisson est présenté en tranches superposées par couches. Le nombre des tranches n'est pas limité. Chaque tranche doit être constituée par un ou plusieurs morceaux coupés perpendiculairement à la colonne vertébrale du poisson et disposés de façon à ce qu'ils forment un seul bloc et qu'à l'ouverture de la boîte l'une de leur surface de coupe se présente parallèlement au couvercle. Chaque morceau doit peser au minimum 15 grammes. Une tolérance de 1 morceau d'un poids inférieur à 15 grammes par couche est admise.

« **Filets et parpelettes** » — Les filets et parpelettes correspondent aux masses musculaires se séparant naturellement par clivage en lames plus ou moins épaisses. En ce qui concerne les thons, ces filets et parpelettes proviennent de la partie du poisson appelée « ventre ». Ont droit à l'appellation de filets les morceaux de poisson remplissant les conditions précédentes et d'un poids minimum de 15 grammes; ont droit à l'appellation de « parpelettes », les morceaux d'un poids minimum de 5 grammes.

« **Miettes** ». — Lorsque les morceaux de poisson sont disposés autrement que dans le cas du poisson en tranches, des filets ou des parpelettes, la dénomination « miettes » devient seule applicable suivie du nom du poisson et de la mention indiquant le mode de conservation.

ART. 13. — Trois qualités sont prévues :

Premier choix, standard, deuxième choix.

Premier choix. — Seuls les poissons présentés en tranches ou sous forme de filets peuvent être admis dans cette qualité.

Le poisson doit être d'une belle couleur uniforme, bien emboîté, sans espace vide, parfaitement imbibé et bien recouvert d'huile ou de sauce.

Dans le cas de conserve à l'huile, celle-ci doit être comestible, claire, sans odeur, son degré d'acidité ne doit pas dépasser 0,7 en acide oléique. La proportion tolérée d'eau libre ou en émulsion dans l'huile est de 1 goutte pour une boîte de 1/6 thon huile.

Standard. — a) **Poissons présentés en tranches ou en filets.** — Le poisson doit être d'une belle couleur uniforme, bien emboîté, sans espace vide, parfaitement imbibé et bien recouvert d'huile ou de sauce; un seul morceau d'un poids inférieur à 15 grammes est admis par couche. Dans le cas de conserve à l'huile, le degré d'acidité de celle-ci doit être inférieur à 1,5 en acide oléique.

Le volume d'eau libre ou en émulsion dans l'huile ne peut dépasser celui de 3 gouttes pour une boîte de 1/6.

b) — **Parpelettes et miettes.** — Le poisson doit être d'une belle couleur uniforme, une tolérance de

25% des morceaux d'un poids inférieur à 5 grammes est admise pour les « parpelettes ».

L'huile doit être claire, comestible, sans odeur, son degré d'acidité doit être inférieur à 0,7 en acide oléique.

La proportion d'eau libre ou en émulsion tolérée dans l'huile ne doit pas dépasser la valeur de 3 gouttes pour une boîte de 1/6.

Deuxième choix. — a) *Parpelettes et miettes.* — Le poisson doit être bien imbibé et recouvert d'huile ou de sauce.

Dans le cas de conserve à l'huile, le degré d'acidité de celle-ci ne doit pas dépasser 1,5 en acide oléique, le volume d'eau libre ou en émulsion tolérée est de 6 gouttes pour une boîte de 1/6.

Emballages

ART. 14. — Les boîtages employés doivent être neufs, propres, soigneusement soudés ou sertis.

La constitution et la qualité des tôles, de l'étamage des vernis ou enduits de protection, des joints employés pour la fermeture ainsi que les inscriptions désignant le contenu ou les matières premières entrant dans la fabrication doivent correspondre aux textes en vigueur sur la répression des fraudes.

ART. 15. — Les appellations commerciales et les principales caractéristiques des boîtages actuellement autorisés pour la mise en conserve des produits de la mer doivent être conformes à celles indiquées dans les tableaux suivants :

Boîtes rectangulaires

DÉSIGNATION COMMERCIALE	DIMENSIONS EN MILLIMÈTRES			CONTENANCE EN CENTIMÈTRES CUBES
	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	
1/16 26	99	46	26	81
1/4 club 25	104	60	25	110
1/4 club 30	104	60	30	130
1/4 25	105	76	25	130
1/4 30	105	76	30	177
1/4 40	105	76	40	248
1/2 basse 30	115	94	30	245
1/2 haute 40	115	94	40	340

Boîtes rondes

DÉSIGNATION COMMERCIALE	DIMENSIONS EN MILLIMÈTRES		CONTENANCE EN CENTIMÈTRES CUBES
	DIAMÈTRE	HAUTEUR	
1/6 thon huile	71,5	41	134
1/4 thon huile	86	33	152
1/3 thon naturel	86	41	—
1/3 thon huile ou	86	49	240
1/2 thon naturel	100	62	425
1/2 thon huile ou			
4/4 thon naturel	71,5	115	425
1/2 haute légumes			
4/4 légumes	100	118	850

ART. 16. — Les boîtages de format différents de ceux prévus à l'article 15 précédent ne pourront être utilisés qu'après autorisation préalable des services compétents de la Direction Générale des Services Économiques et de la Production Industrielle.

Les demandes devront être adressées à Monsieur le Gouverneur général de l'A.O.F.

ART. 17. — *Tolérances.* — Il est admis une tolérance en plus ou en moins :

a) sur les cotes de largeur et de longueur ou de diamètre : de 1 millimètre.

b) sur les cotes de hauteur : de 1 m/m.5, pour les boîtes à deux fonds sertis, dites « serties-serties », de 1 m/m. pour les boîtes à couvercles à décollage.

c) — sur la capacité : de 4% pour tous les boîtages.

*

* *

ART. 18. — *Marquage.* — Toutes les expéditions de conserves de poissons en boîtes hermétiques stérilisées fabriquées sur les territoires soumis à l'autorité du Gouverneur Général de l'A.O.F. doivent obligatoirement porter les indications suivantes :

a) — *sur les boîtes.* — inscrites lisiblement par impression, estampage ou étiquetage,

1^{re} — L'espèce de poisson traité

2^o — la nature et le mode de présentation

3^o — la marque commerciale déposée

4^o — la mention de qualité

5^o — la mention du lieu de fabrication

6^o — le poids net du contenu.

b) — *sur les caisses.* — Le marquage des caisses est laissé à l'entière liberté du conserveur qui peut y faire figurer en caractère inscrit à la peinture, l'encre indélébile, le pressage ou le feu, toutes indications concernant la nature du contenu, le nombre de boîtes par caisse, le format des boîtes, une mention d'origine, une mention de qualité, l'adresse ou les marques de l'acheteur.

ART. 19. — Les infractions aux dispositions du présent arrêté seront punies conformément aux dispositions de l'article 2 de l'ordonnance du 10 septembre 1943.

ART. 20. — Les Gouverneurs des colonies du Groupe, le Gouverneur de la Circonscription de Dakar et Dépendances et le Commissaire de la République au Togo sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera enregistré, communiqué et publié partout où besoin sera.

Dakar, le 22 février 1945.

P. Le Gouverneur Général en tournée,

Le Gouverneur des Colonies,

Secrétaire général du Gouvernement général,
chargé de l'expédition des affaires courantes,

Y. DIGO.

Approuvé en Commission Permanente du Conseil de Gouvernement — séance du 7 avril 1945.

Liste mentionnant les désignations obligatoires
à l'exportation des poissons de l'A. O. F.

CORRESPONDANCES

NOMS FRANÇAIS	APPELLATIONS EN DIALECTES SÉNÉGALAIS	NOMS SCIENTIFIQUES
Allache Anchois	Yaboy	Sardinella aurita Engraulis encrasicolus et Engraulis hepsetus.
Bonite	Kiri kiri	Pelamys sarda Thynnus pelamys Auxis bisus
Bonitou Brochet de mer	Scuddë	Toutes espèces du genre Sphyræna.
Capitaine Carangue Chien de mer	Dyané, N'dyané Saka Tyour, Gaïndé	Polynemus quadrifilis Caranx carangus. Principalement espèces du genre Mustelus (par ex- tension tous les squales de petite taille). Caranx ronchus et Scler crumenophthalmus.
Chinchard	Dyay	Ethmalosa dorsalis Conger conger Sciaen aquila.
Cobo Congre Courbine Denté	Cobo Dyèye Boeur, Saekebi Diankarfet, Dia- rogne	Espèces du genre Dentex (de grande taille). Diagramma mediterraneum.
Dorade grise	Banda	Tous Sparidés roses des genres Pagrus et Dentex de taille moyenne
Dorade	Kibaro, Ouara- gne, Bassé, Rayay	Ethmalosa dorsalis Epinephelus aeneus. E. Caninus E. Oigas E. Alexandrinus E. Gorensis
Ethmalosa Fausse morue	Cobo Tyof Rour Kotyeu N' Doy	Mycteroperca rubra Psettodes belcheri Lichia glauca Lichia vadigo Scomber colias Cybium tritor
Flétan du Sénégal Liche Lirio Maquereau Maquereau bonite Mérout	Yë Teunte Boung-N'derer Tyatyey Wo Dioune	Terme général admis au même titre que « fausse morue » pour désigner les espèces du genre Epinephelus.
Mulet	Dèm ou Guis	Terme général admis pour désigner toutes les es- pèces du genre mugil.
N' Got Otolithe Otolithe	N' Got Fetteu Law ou N'gou- ka	Tamnodon saltator Otolithus macrognathus Otolithus brachygnathus
Otolithe Palomète Requin	Tounoum Yër belleu Tyar (en géné- ral)	Otolithus senegalensis Licia amia Terme général admis pour désigner l'ensemble des squales de taille moyenne ou grande.

NOMS FRANÇAIS	APPELLATIONS EN DIALECTES SÉNÉGALAIS	NOMS SCIENTIFIQUES
Sardine		Sardina pilchardus. (Cette espèce n'a pas encore été signalée au Sud de port Etienne).
Sardinelle	Yaboy (yaboy tasch et ya- boy moroc)	Sardinella eba et Sardinella aurita
Seriote	Tyi	Seriola dumerili et autres espèces du genre Seriola
Tasart Tassergal Thon	Scippon N' Got	Orcynopsis unicolor Temnodon saltator Employé seul: terme gé- néral admis pour dési- gner les poissons des espèces:
	Oualas Ouaramdor	Auxis bisus Euthynnus alletteratus Pelamis sarda
	Kiri kiri	Thynnus alalonga Thynnus albacora Thynnus obesus Thynnus pelamys Thynnus thynnus
	Bonete.	Thynnus alalonga Thynnus albacora Thynnus thynnus Thynnus alletteratus Epinephelus aeneus Sardinella aurita et S. eba
Thon blanc (Germon) Thon jaune Thon rouge Thonnine Tiof Yaboy	Tiof Yaboy	

Cette liste n'est pas limitative et n'y figurent que les principales espèces donnant lieu à un commerce d'exportation.

Les espèces n'y figurant pas peuvent être exportées à condition que le certificat de conditionnement fasse mention de leur dénomination habituelle (nom français ou nom vernaculaire).

Les Tetrodontidae dont l'exportation sous quelque forme que ce soit est interdite, sont les poissons appartenant aux genres: Tetrodon, Lagocephalus, Hemiconiatus répondant au Sénégal aux appellations de Boun, Réguègne, Raguet, Kongkaré. Les européens de la région de Dakar les désignent à tort sous le nom de « perroquets ».