
**ARRETE 2348 DU 29 MARS 1957 FIXANT LES NORMES D'UN LABEL
DE QUALITE POUR LE POISSON SALE-SECHE "G U E D J "**

Vu l'arrêté général n° 2727/SE du 1er août 1941 relatif à l'inspection de salubrité des produits animaux comestibles ;

Vu le décret du 17 octobre 1945 sur le conditionnement ;

Vu l'arrêté ministériel du 18 octobre 1945 sur le fonctionnement des services de contrôle du conditionnement ;

Vu l'arrêté général n° 2266/SE/E du 02 mai 1949 relatif aux conserves de poissons ;

Vu l'arrêté général n° 1249/SE du 06 mars 1950 portant réglementation du conditionnement du poisson salé séché ou fumé destiné à l'exportation, modifié par l'arrêté n° 9109/SE du 22 novembre 1955 ;

Vu l'avis favorable de la Commission Permanente de l'Assemblée Territoriale.

ARRETE

**TITRE I - GARANTIE DE QUALITE, ETABLISSEMENT D'UN LABEL
CORRESPONDANT**

Article 1 : L'arrêté général n° 1249/SE du 06 mars 1950 modifié par l'arrêté n° 9109/SE du 22 novembre 1955 fixant les conditions de l'exportation du poisson salé-séché, liée à la délivrance d'un certificat de salubrité indiquant son territoire d'origine et la nature de son traitement.

Article 2 : Ce certificat est délivré par un agent du Centre d'Etudes des Pêches local ou, à défaut, par un agent habilité et spécialisé de la Circonscription d'Elevage.

Article 3 : Toute production satisfaisant à la fois aux conditions prévues par l'arrêté général n° 1249/SE du 06 mars 1950 et aux dispositions du présent arrêté, peut prétendre au classement dans une qualité "A" prévue par l'article 7 de l'arrêté général n° 19109 du 22 novembre 1955.

Le classement doit être désigné par un label garantissant la qualité du produit sur des normes de préparation et de composition dont les définitions sont inscrites dans les titres II et III du présent arrêté.

Article 4 : Le label doit être apposé sur une étiquette en carton bleu de 12 x 6 cm, fixée en bonne place sur la balle.

La rédaction de cette étiquette doit comporter :

- un titre en gros caractère LABEL DE QUALITE, poisson salé-séché du Sénégal ;

- au dessous, l'indication de la nature du poisson contenu dans la balle ainsi que le tampon daté du service de contrôle.

Par ailleurs, la balle à label doit recevoir en impression une lettre "A" de 8 centimètres de haut et 1 centimètre d'épaisseur.

Article 5 : Au même titre que le Certificat de salubrité, le label est décerné, après examen, par l'agent local du Service de Contrôle. Cet octroi doit être indiqué sur le Certificat d'origine par la mention "**Produit à label**".

TITRE II - LES NORMES DE PREPARATION

Article 6 : LE CHOIX DE LA MATIERE PREMIERE:

1°) **Le poisson** - Toutes les espèces de poissons osseux et cartilagineux, à l'exception de celles appartenant à la famille des *Tetraodontidae*, peuvent être utilisées comme matière première de fabrication.

Dans chacune de ces espèces, les individus à rechercher sont les animaux maigres, les processus de traitement devant prévenir une oxydation et un rancissement des graisses conduisant à déprécier le produit final.

Les individus moyennement gras, c'est à dire dont le corps éviscéré et étêté contient en frais de 6 à 10% de lipides (10 à 15% du produit traité à 30% d'humidité) doivent subir l'ablation de la colonne vertébrale.

Les individus dont le taux de graisse excède le maximum ci-dessus énoncé, ne peuvent convenir à cette préparation.

Les poissons destinés à une préparation de qualité doivent être frais, c'est à dire répondre aux caractères suivants :

- la fermeté et l'élasticité des chairs qui doivent résister à la pression du doigt et ne conserve aucune empreinte ;
- la coloration brillante des branchies ;
- l'odeur fraîche, sans relent nauséabond ;
- l'œil remplissant l'orbite, avec cornée transparente.

2°) **Le sel** - le sel est utilisé pour la préparation du produit à label doit répondre à la composition suivante :

- teneur en impuretés organiques et poussière moins de 0,5% ;
- teneur en calcium: de 0,15 à 0,35% ;
- teneur en magnésium: de 0,050 à 0,15% ;
- cristallisation en gros cristaux.

Ces caractères correspondent à ceux des sels gros dits de Kaolack et de Rosso qui doivent être blancs et utilisables.

Article 7 : Le tranchage - Le poisson doit être décapité par section franche, puis ouvert et vidé.

Le tranchage comporte deux incisions longitudinales de part et d'autre de la colonne vertébrale.

Ces incisions peuvent être doublement ventrales (procédé mauritanien) ou dorso-ventrales (procédé sénégalais).

Après ouverture du poisson, les masses musculaires épaisses doivent être entaillées longitudinalement.

Article 8: Le lavage - Les pièces parées sont plongées dans un bain de lavage afin d'être débarrassées de toute souillure et trace sanguine. un soin particulier doit être porté à éliminer totalement les poches de sang au col dit Sinus de Cuvier (Fr) ou Yégne (Ouoloff). Un rinçage en eau claire et courante doit suivre cette opération.

Article 9: Le salage - Les pièces égouttées doivent être mises en cuve par couches alternées avec sel sec.

Au cours de l'édification des tas, les chairs sont frottées de sel et celui-ci est introduit dans les entrailles musculaires.

Le poisson doit être disposé face entaillée en dessus, afin de faciliter la pénétration du sel et d'éviter la décantation des graisses vers les couches superficielles. La dernière assise de poisson doit être disposée dos en dessus et recouverte de sel.

Le sel doit être utilisé dans la proportion de 25 à 30% de matière traitée.

Les cuves de salage doivent être percées dans le bas afin de permettre un écoulement des jus cellulaires. Elles doivent être abritées sous des hangars aérés et frais. Après 72 heures de salage les cuvées doivent être défaites et l'ordre des assises de poisson inversé afin que s'égalisent les différences d'activité de pénétration du sel entre les basses et hautes couches.

Article 10: Le temps de salage - Dans le calcul des temps nécessaires à un salage comme à un séchage optimum, il doit être tenu compte de l'épaisseur des pièces à traiter et, par voie de conséquence, de leur poids.

La durée du salage doit être, dans les conditions de température à Saint-Louis durant la campagne de traitement, de **trois jours par kilo** de chair pour les poissons maigres et **quatre jours par kilo** pour les poissons gras.

Au-dessous de cette limite, l'imprégnation en sel est insuffisante et au-dessus d'elle, il y a risque de corrosion des fibres musculaires.

Article 11 : La Préparation au Séchage - Le poisson extrait des cuves de salage doit être plongé dans l'eau claire et courante afin d'être lavé du sel adhérent.

Il doit être ensuite mis en tas, face tranchée en dessous, par égouttage de onze heures dans un local aéré et frais.

Cette opération n'est exigible qu'en prélude au séchage par étendage des pièces sur claies.

Article 12 : Le Séchage - Pour leur séchage, les pièces à traiter peuvent être, soit disposées à plat sur des claies soit accrochées dans un enclos ensoleillé et préservé des vents de sable.

Chaque soir ou à l'approche d'une ondée, le poisson doit être mis en tas soit dans un local soit sur l'aire de séchage même, sous bâche imperméable.

Les pièces doivent être retournées chaque jour.

Article 13 : Les temps de séchage - Sont fixés à cinq jours par kilo pour les poissons maigres et de six jours par kilo pour les poissons gras.

Ces temps, valables pour les conditions d'hygrométrie moyenne des mois de forte production à Saint-Louis (75 et 85) doivent alors permettre d'obtenir pour le poisson une humidité formelle de 35%.

Lorsque les conditions climatiques ne permettent pas d'atteindre ce résultat ou sur simple choix du traitement, il peut être recouru au séchage artificiel à la condition que le poisson ne soit soumis à aucune radiation dangereuse ou mis en contact avec un produit ou un gaz toxique.

En tout état de cause la dessiccation doit atteindre les couches profondes des tissus ; les filets rompus par le travers doivent montrer un aspect uniforme.

Article 14 : L'entreposage - Dans l'attente de leur conditionnement en balles, les pièces de poisson sec peuvent être entreposées sous des hangars affectés à ce seul usage ; ces

entrepôts doivent être ventilés et frais, exempts d'odeurs, préservés des insectes et des larves de parasites par des désinfections à l'aide de poudre ou de produits fumigènes agréés.

Dans ces hangars, le poisson séché doit être placé en tas sur des caillebotis de bois afin d'éviter son échauffement.

Cet entreposage en vrac ne peut excéder six jours. Préalablement à la mise en balles, le poisson sec doit être brossé afin d'être débarrassé des poussières et des cristallisations salines déposées au cours du séchage.

TITRE III - LES NORMES DE COMPOSITION

Article 15 : La qualité couverte par l'application du label doit répondre à des exigences d'aspect et de composition.

L'aspect: Le poisson salé séché de qualité doit être :

- exempt de sel exsudé et de sable ;
- uniformément sec et crisser au pliage ;
- d'une couleur uniformément claire ;
- quasiment inodore c'est à dire ne présente d'autre odeur que celle du poisson en état de fraîcheur ;
- exempt de toute trace de sang, particulièrement dans la région de la nuque;
- d'une texture de chair normalement compacte et non friable
- exempt en surface de toute moisissure ou enduit visqueux.

Article 16 : La composition chimique du poisson salé séché de qualité est donnée par les critères suivants :

1°) **L'humidité** - Le taux maximum d'humidité formelle tolérable est de 35% du produit brut ;

2°) **Le taux de sel** - Le degré de sel peut varier entre 10 à 20% du produit, compte tenu de ce que ce taux doit être approximativement égal à la moitié de la teneur en eau du poisson sec.

3°) L'azote basique volatil (A.B.V.) - Pour tous les poissons autres que les requins et les raies, son taux maximum est fixé à 2% et doit être exprimé en rapport de la teneur de la matière azotée totale.

Article 17 : Les taux de composition peuvent, sur demande de l'expéditeur, figurer sur l'étiquette label, leur recherche est à la charge des services de contrôle.

TITRE IV - CONTROLE ET INSPECTION SANITAIRES

Article 18 : Le contrôle du traitement des produits visés par le présent arrêté est exercé, partout où existe un Centre d'Etudes des Pêches; par le Directeur de ce Centre ; ailleurs, il est pratiqué par un agent spécialisé du service de l'élevage.

Article 19 : Le contrôle doit s'exercer suivant les modalités définies ci-après :
Les producteurs sont tenus de laisser pénétrer les agents du Service de Contrôle dans les parties de leur établissement affectées au traitement du produit. Les visites de ces agents sont consignées sur un registre côté et paraphé où sont inscrites leurs recommandations et observations.

Article 20 : Le contrôle du traitement des produits salés séchés porte sur :

- la matière première, sa nature, sa fraîcheur ;
- les ingrédients utilisés, notamment le sel ;
- les opérations du traitement ;
- les produits traités avant leur sortie d'atelier ;
- l'état de salubrité des locaux.

Article 21 : L'exercice du contrôle peut comporter des prélèvements sur la matière première ou le produit traité.

Les prélèvements sont effectués par les agents chargés du contrôle, qui en inscrivent la liste détaillée sur le registre prévu à l'article 20. Le producteur ou son représentant donne acquit de ces opérations sous forme d'émargement sur ledit registre.

Article 22 : A la présentation de l'expédition, le Service de contrôle effectuera un sondage dans les conditions suivantes en présence de l'exportateur.

- ouverture de 3 ballets gris au hasard si le lot comprend moins de 100 ballets
- ouverture de 4 ballets si le lot comprend 100 à 150 ballets ;
- ouverture d'un ballet supplémentaire par 250 ballets au-dessus de 250.

Article 23 : L'usage frauduleux du certificat de salubrité prévu à l'article 2 ou du label prévu à l'article 3 du présent arrêté entraîne indépendamment des sanctions prévues par les règlements en vigueur, la suspension de la délivrance de tout certificat et de l'octroi du label.

Article 24 : Le présent arrêté sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

Saint-Louis, le 29 mars 1957

LE GOUVERNEUR DU SENEGAL

F. LIMI

Ampliations :

CAB

B.S.E.

Législation et Etude

Service du Commerce

Elevage (3)

D.S.E. Dakar

Mauritanie

J.O.