
**DECRET N°59-104 DU 16 MAI 1959 REGLEMENTANT LA FABRICATION,
LE CONDITIONNEMENT ET LE CONTROLE DES CONSERVES
STERILISEES DE POISSON ET AUTRES ANIMAUX MARINS**

Le Président du Conseil,

Vu la constitution de la communauté du 4 octobre 1958 ;

Vu la constitution de la République du Sénégal du 24 janvier 1959 ;

Vu l'ordonnance n°59-037 du 31 mars 1959 relative à l'exercice du pouvoir réglementaire ;

Vu l'ordonnance n°59-038 du 31 mars 1959 relatif aux pouvoirs généraux du Président du Conseil des Ministres et des Ministres ;

Vu l'arrêté n°156 du 22 janvier 1945 modifié par arrêté n°5740 EL/IA du 1er décembre 1949 réglementant le commerce intérieur du poisson frais ou conservé ;

Vu l'arrêté n°5720 du 31 août 1953 réglementant le contrôle des produits de fabrication locale, destinés à l'alimentation humaine ;

Le Conseil des Ministres entendu, le.....

DECRETE

Article 1 : Le présent décret remplace, en ce qui concerne les conserves stérilisées de poissons et autres animaux marins, fabriquées ou mises en vente au Sénégal, les dispositions de l'Arrêté général n°2266/SE du 2 mai 1949.

Les dispositions de l'arrêté local n°5720 du 21 août 1953 réglementant le contrôle des produits de fabrication locale destinés à l'alimentation humaine, sont remplacées, en ce qui concerne les conserves stérilisées de poissons et autres animaux marins par les dispositions du présent décret.

La fabrication et la mise en vente des semi-conserves, pâtés de poisson, préparations selon le goût africain ou les méthodes traditionnelles, font l'objet de dispositions particulières.

TITRE I

GENERALITES

Article 2 : La mise en conserves stérilisées des poissons et autres animaux marins est autorisée au Sénégal dans les conditions prévues au présent décret.

Article 3 : Les animaux marins destinés à être conservés en boîtes hermétiques stérilisées doivent être reconnus salubres c'est à dire présenter les caractères suivants :

- a) odeur très faible de marée ;
- b) corps rigide, chair ferme, élastique, résistant à la pression des doigts sans garde l'empreinte ;
- c) peau et écailles de teinte brillante ;
- d) paroi abdominale relativement ferme, anus clos ;
- e) oeil 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.

Article 4 : En raison du caractère de toxicité que peut présenter la chair des poissons appartenant à la famille des Tétradontidés, la conservation de ces poissons, sous quelque forme que ce soit, est interdite.

Article 5 :

a) Les dénominations des différents produits de la pêche conservés correspondent obligatoirement à la nomenclature annexée au présent décret (annexe I) ;

b) Dans le cas de conserves de poisson à l'huile, celles-ci peuvent avoir été préparées à partir de poissons emboîtés à cru ou préalablement cuits avant mise en boîte, à l'eau, à la vapeur, au four ou à l'huile, puis recouverts d'huile :

- L'huile utilisée soit seule soit en mélange avec d'autres ingrédients pour la friture du poisson et pour la couverture de la boîte, doit être pure, de bon goût, et titrer au maximum 1,2% en poids d'acide oléique ;

Si le poisson a été emboîté à cru, cuit à l'eau, à la vapeur ou au four, ou si l'huile de couverture est de même nature que l'huile de la friture, le qualificatif "pure" peut être employé ; encore ne doit-il l'être que pour qualifier une huile dont la nature est indiquée, tel que "l'huile d'olive pure" ou "l'huile d'arachide pure" par exemple. Ce qualificatif ne peut être employé lorsque l'huile entre dans la composition d'une sauce avec d'autres ingrédients.

Dans tous les cas où la nature de l'huile de couverture est différente de celle de l'huile de friture, seule la mention "à l'huile" est autorisée. Toutefois les fabricants ont la faculté de faire suivre cette dénomination de l'indication de la nature de l'huile de couverture employée de la boîte et non en mélange avec d'autres huiles.

c) Dans le cas de conserves de poisson dont la sauce de couverture contient une ou plusieurs huiles comestibles, la composition de la sauce doit être indiquée avec précision; la mention de la nature de l'huile ou des huiles est précisée comme prévu au paragraphe b) du présent article.

TITRE II

CONSERVES DE POISSON DE PETITE TAILLE

Article 6 : Les poissons de petite taille (égale ou inférieure à celle des sardinelles ou des maquereaux) sont obligatoirement présentés sans tête.

Article 7 : L'indication du nom d'un poisson rentrant dans cette catégorie suivie seulement d'un 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.

Article 8 : Ces poissons peuvent être emboîtés crus ou avoir été cuits à l'eau, à la vapeur, au four ou à l'huile avant leur mise en boîte.

- dans le cas de cuisson au four, l'appellation "grillé au four" est autorisée;
- dans le cas de friture à l'huile, les mentions exigées ou permises sont celles indiquées au paragraphe b) de l'article 5 du présent décret.

Article 9 : Les poissons ainsi préparés doivent être de premier choix, de qualité et de grosseur homogènes dans toutes les couches ; leurs sections doivent être nettes, leur peau sans écorchures, ils doivent être parfaitement étripés, ils ne doivent présenter aucune coloration plus foncée le long de l'épine dorsale ; celle ci doit être facile à détacher et pouvoir sans effort s'écraser entre les doigts.

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

Aucune trace de matières étrangères, sable en particulier, ne peut être tolérée.

Article 10 : Ces produits sont classés en trois qualités: qualité extra, première qualité, qualité courante.

Qualité extra: Il est toléré 8% en poids de poissons cassés, écorchés ou présentant quelque autre défaut résultant des opérations de manipulation..

Si la conserve est à l'huile, la proportion d'eau libre tolérée dans l'huile ne doit pas dépasser 0,5 cm³ pour une boîte de format club 30. Les poissons doivent être bien emboîtés, sans espaces libres, bien recouverts d'huile ou de sauce et parfaitement imbibés.

Première qualité: Il est toléré 25% en poids de poissons présentant des défauts résultant des opérations de manipulation. Si la conserve est à l'huile, la proportion d'eau libre dans l'huile ne peut dépasser la valeur de 1,5 cm³ pour une boîte club 30.

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

Qualité courante: Les poissons présentant des défauts résultant des opérations de manipulation sont admis. Si la conserve est à l'huile, la proportion tolérée d'eau libre dans l'huile ne peut dépasser 2,5 cm³ pour une boîte club 30. Les poissons doivent être bien emboîtés et bien recouverts d'huile ou de sauce.

Article 11 : Si le nom du poisson entrant dans la catégorie des "poissons de petite taille" tels qu'ils sont définis à l'article 6 est précédé des mots "filets de, etc...", le produit présenté doit correspondre aux bandes musculaires latérales du poisson, sans aucune trace de nageoires ou d'écailles.

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.

Trois qualités sont prévues: qualité extra, première qualité et qualité courante:

Qualité extra: 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% en poids de non conforme est admise.

Si la conserve est à l'huile, la proportion d'eau tolérée dans l'huile est de $0,5\text{cm}^3$ pour une boîte club 30. Les poissons doivent être bien emboîtés sans espace libre, bien recouverts d'huile ou de sauce et parfaitement imbibés.

Première qualité: Les filets comprennent des masses musculaires dorsales et ventrales ne devant pas dépasser 50% du poids total. Une tolérance de 25% en poids de filets cassés est admise. Dans le cas de conserve à l'huile, la proportion tolérée d'eau dans l'huile est de $1,5\text{cm}^3$ pour une boîte club 30. Les poissons doivent être bien emboîtés, sans espace libre, bien recouverts d'huile ou de sauce et parfaitement imbibés.

Qualité courante: Les filets comprennent des masses musculaires dorsales et ventrales en proportion quelconque. une tolérance de 25% en poids de filets cassés est admise. Dans le cas de conserves à l'huile, la proportion tolérée d'eau dans l'huile est de $2,5\text{ cm}^3$ pour une boîte club 30. Les poissons doivent être bien emboîtés et bien recouverts d'huile ou de sauce.

TITRE III

CONSERVE DE GROS POISSONS

Article 12: Le terme de gros poisson désigne ici les espèces de dimensions comparables à celles des thons et bonites.

Au cours de leur parage, les masses musculaires sombres doivent être éliminées.

Les poissons peuvent être cuits à l'eau, à la vapeur, au four ou à l'huile, à la sauce ou au naturel. Pour une préparation au naturel, le poisson peut être emboîté cru.

La présence de peau n'est tolérée que dans le cas d'emboîtage à cru en vue de la préparation de poisson en tranches, au naturel ; dans ce cas, ne doit être conservé que le minimum de peau restant adhérent après les opérations de parage pour assurer la bonne tenue des morceaux disposés sur le pourtour de la tranche ; aucun morceau de peau ne doit apparaître à la surface de la tranche.

Dans tous les autres modes de préparations et de présentations, toute trace de peau doit être éliminée.

Les poissons sont obligatoirement présentés sous une des formes suivantes: "en tranches", "filets", "parpelettes", "morceaux", ou "miettes".

Dans le cas de cuisson au four, l'appellation "grillé au four" est autorisée.

Si le nom du poisson 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 tranche".

Poisson en tranche: Le poisson en tranche 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 leurs surfaces de coupe se présente parallèlement au couvercle. Chaque morceau doit peser au minimum 15 grammes ; une tolérance d'un morceau d'un poids inférieur à 15 grammes par couche est admise.

Filets et parpelettes : Correspondent aux masses musculaires se séparant naturellement par clivage en lames épaisses. On doit à l'appellation de "filets" les morceaux de poisson remplissant les conditions précédentes et d'un poids maximum de 15 grammes.

On doit à l'appellation "parpelettes" les morceaux d'un poids minimum de 5 grammes.

Morceaux: Sont appelés "morceaux" les parties de poisson dont le poids dépasse 5 grammes et qui ne sont ni des tranches, ni des filets, ni des parpelettes.

Miettes: Dans les cas différents des précédents, la dénomination "miettes" devient seule applicable, suivie du nom du poisson et de la mention indiquant le mode de conservation. Les miettes doivent comporter des morceaux d'une grosseur suffisante pour qu'ils soient séparables les uns des autres.

Article 13 : Trois qualités sont prévues: qualité extra, première qualité, qualité courante.

Qualité extra : Seuls les poissons présentés en tranches ou sous forme de filets peuvent être admis dans cette qualité.

Le poisson doit être d'une telle couleur uniforme, bien emboîté, sans espaces vides, parfaitement imbibé et bien recouvert d'huile ou de sauce.

Dans le cas de conserves à l'huile, cette dernière doit être comestible, claire, sans odeur. La proportion tolérée d'eau libre ou en émulsion dans l'huile est de 1 cm³ pour une boîte de 1/4 basse.

Première qualité : Seuls les poissons préparés en tranches, filets ou parpelettes peuvent être admis dans cette qualité.

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

Dans le cas de conserves à l'huile, la proportion tolérée d'eau libre ou en émulsion ne doit pas dépasser 3 cm³ pour une boîte de 1/4 basse.

Qualité courante : Le poisson doit être bien imbibé et recouvert d'huile ou de sauce. Dans le cas de conserve à l'huile, la proportion tolérée d'eau libre ou en émulsion ne doit pas dépasser 5 cm³ pour une boîte de 1/4 basse.

TITRE IV

MOLLUSQUES ET CRUSTACES

Article 14 : Les mollusques et crustacés peuvent être mis en conserves à conditions de n'utiliser que les parties molles d'animaux en excellent état de fraîcheur.

Article 15 : Aucune mention de qualité n'est autorisée.

Article 16 : Si les conserves sont faites à l'huile, l'acidité de celle-ci exprimée en acide oléique ne pourra dépasser 1,20 % en poids. La qualité d'eau admise ne peut être supérieure à 2,5 cm³ pour une boîte de 1/5 basse.

TITRE V - CONDITIONNEMENT

A - REGLES GENERALES

Article 17 : Les boîtages employés doivent être neufs, propres, soigneusement soudés et sertis.

La constitution et la qualité des tôles, l'étamage, les 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 dispositions du présent décret et à celles des textes en vigueur sur la répression des fraudes.

Article 18 : Les appellations commerciales et les principales caractéristiques des boîtes autorisées pour la mise en conserve des produits de la mer doivent être conformes à celles indiquées dans les tableaux figurant à l'annexe II du présent décret.

Article 19 : MARQUAGE DES BOITES

1° - L'un des fonds de la boîte doit porter les indications suivantes en lettre ou en chiffres de 4 mm de hauteur.

a) Indication du pays d'origine par estampage ou moulage du mot "Sénégal";

b) Indication de l'usine de fabrication par estampage ou moulage d'une lettre caractéristique sur le fond de fermeture de la boîte, au dessus des indications prévues au présent paragraphe alinéa c.

Cette lettre est attribuée une fois pour toutes au moment de l'ouverture de l'établissement; elle est la même sur toutes les fabrications sortant de la même entreprise et quelles que soient les marques déposées sous lesquelles le produit est commercialisé, et que celles-ci soient la propriété de l'entreprise ou qu'elle effectue du remplissage pour le compte d'autres sociétés. Elle cesse d'être valable en cas de changement de raison sociale.

c) Indication de la date de fabrication pas estampage, moulage ou inscription indélébile. Le jour de fabrication sera représenté par trois chiffres allant de 001 à 366 et l'année de fabrication par une lettre majuscule conventionnelle. Cette lettre sera commune à toutes les fabrications de toutes les entreprises de conserves de poissons et d'animaux marins existant au Sénégal.

La désignation des lettres caractéristiques de l'usine et de l'année est effectuée par le Ministère de l'Economie Rurale qui en avise immédiatement le Service de la Répression des Fraudes du Sénégal.

II - Outre ce marquage, les boîtes doivent porter les indications suivantes reproduites par illustration ou étiquettes:

- a) Marque commerciale déposée;
- b) Lieu de fabrication;
- c) Espèce de poisson traité, selon la nomenclature en annexe II au présent décret;
- d) Nature et mode de présentation;
- e) Qualité (s'il y a lieu) cette mention ne peut être que l'une de celles prévues aux titres II et III du présent décret.

Les inscriptions indélébiles portées sur le fer des boîtes, prévues à l'alinéa I du présent article, et permettant l'identification du pays de l'usine et de la date de fabrication sont exigées dans tous les cas y compris ceux prévus aux articles 21 et 24 du présent décret.

La mention du numéro d'autorisation prévue aux articles 2 et 4 de l'arrêté n° 5720 du 31 août 1953 est supprimée.

Article 20 : MARQUAGE DES CAISSES ET CARTONS

Le marquage des caisses est effectué au feu ou à l'encre indélébile, celui des cartons est effectué à l'encre indélébile ou imprimé. Il doit mentionner les indications suivantes :

- sur les petits côtés de la caisse et du carton, en chiffres et lettres de 2 cm de haut : le nombre et le format des boîtes, et l'indication de la raison sociale de l'entreprise ainsi que du lieu de fabrication ;
- sur les grands côtés de la caisse ou du carton en lettres de 5 cm de haut la nature du contenu et l'indication "SENEGAL".

B - DISPOSITIONS PARTICULIERES CONCERNANT LE REMPLISSAGE POUR LE COMPTE D'UN TIERS

Article 21 : En cas de remplissage pour le compte d'un autre fabricant ou revendeur commercialisant sous ses propres marques, l'identité de l'usine de remplissage est donnée par la lettre caractéristique de l'usine, estampée ou moulée sur le fond de fermeture de la boîte, au-dessus des indications donnant la date de son remplissage. L'étiquette ou l'illustration est celle de l'entreprise effectuant la commercialisation.

Article 22 : Lorsque ce remplissage est effectué pour le compte d'un importateur d'un autre pays que le Sénégal, notamment en cas de commercialisation sous marque étrangère, la mention du lieu de fabrication portée sur l'étiquette ou l'illustration conformément aux dispositions de l'article 19 paragraphe 2b, peut être remplacée par l'adresse de l'importateur, à condition que celle-ci soit libellée de façon à ne pas passer pour le lieu de fabrication, l'indication du pays d'origine marquée sur le fer de la boîte restant obligatoire au terme de l'article 19.

C - DISPOSITIONS SUPPLEMENTAIRES CONCERNANT L'EXPORTATION

Article 23 : Pour l'exportation, les indications exigées peuvent être libellées dans la langue demandée par l'importateur.

La préparation et la présentation du produit doivent être conformes, soit aux normes définies par la réglementation en vigueur au Sénégal, soit à celles demandées par l'importateur.

Les indications relatives à l'espèce de poisson traité, la nature et le mode de préparation doivent être conformes à ces normes et ne prêter à aucune confusion possible.

Article 24 : EXPORTATION EN BOITES BLANCHES

L'exportation en boîtes blanches, c'est à dire non revêtues d'illustrations ou d'étiquettes, est autorisée sous réserve de l'accomplissement des formalités suivantes:

a) Envoi au Ministère de l'Economie Rurale d'une copie des instructions données par l'exportateur au transitaire et portant les indications suivantes:

- nature du produit ;
- conditionnement ;
- nombre de colis ;
- poids brut et net ;
- moyen de transport ;
- date d'embarquement prévue ;
- port ou lieu de destination ;
- nom et adresse du destinataire de l'expédition.

Dans le cas où l'exportateur est lui-même déclarant en douane, il lui appartient de transmettre directement au Ministère de l'Economie Rurale les renseignements désignés ci-dessus.

b) Mention expresse du conditionnement en boîte blanche sur tous les documents accompagnant les lots exportés, y compris les certificats d'origine et de salubrité délivrés au port d'embarquement par le Ministre de l'Economie Rurale. Ces documents doivent d'autre

part porter tous renseignements sur l'identité du fabricant, l'espèce traitée, la nature et le mode de préparation du produit.

Il appartient à l'exportateur et à l'importateur de se mettre en règle avec les dispositions en vigueur dans le pays importateur, concernant l'admission des lots de boîtes blanches et leur conditionnement définitif.

TITRE VI - CONTROLE

A - CONTROLE DE LA FABRICATION

Article 25 : Le contrôle permanent de la fabrication des conserves et semi-conserves de poissons, crustacés et autres animaux est exercé par le Ministère de l'Economie Rurale.

Article 26 : Le contrôle du traitement des produits de la mer porte sur la préparation et le conditionnement des produits, et également sur les possibilités de traitement et les conditions de salubrité des usines. Dans ce dernier domaine, le Ministère de l'Economie Rurale a délégué permanente du Service d'Hygiène et travaille en collaboration avec lui.

Article 27 : Toute personne ou société désirant créer un établissement destiné au traitement des produits de la mer est tenue d'adresser au Ministre de l'Economie Rurale un dossier de caractère strictement confidentiel, comportant un plan détaillé des aménagements prévus, un inventaire succinct du matériel de fabrication, les prévisions numériques concernant le personnel d'encadrement, de maîtrise et de fabrication, la désignation des produits susceptibles d'être fabriqués, la capacité quotidienne d'absorption de l'usine.

L'autorisation de fonctionnement sera délivrée par le Ministère de l'Economie Rurale après accord, en ce qui concerne les conditions d'implantation des usines, des services compétents en matière d'Hygiène et d'urbanisme.

Article 28 : Les usines sont tenues de laisser pénétrer dans toutes les parties de leurs établissements les agents du service de contrôle. Les visites de ces agents sont consignées sur

un registre (côté et paraphé) où sont inscrites leurs recommandations et observations. Les intéressés ou leurs représentants doivent, après avoir pris connaissance de ces recommandations et observations, émarger ledit registre qui est déposé au bureau de l'usine, tenu responsable de sa conservation.

Article 29 : L'exercice du contrôle comporte des prélèvements sur les matières premières destinées à la préparation des produits fabriqués et sur ces produits, pouvant être effectués à tous les échelons de la réception, de la mise en attente et du parage de la matière première, et à tous les stades de la fabrication du produit fini.

Les prélèvements sont effectués par les agents chargés du contrôle qui en inscrivent la liste détaillée sur le registre prévu à l'article 28. L'usiner ou son représentant donne acquit de ces prélèvements sous forme d'émargement sur ledit registre.

B - CONTROLE DE LA COMMERCIALISATION SUR PLACE

Article 30 : L'exercice du contrôle à la commercialisation sur le marché local est dévolu au Service de la Répression des Fraudes, en collaboration avec le service chargé du contrôle des usines qui doit lui fournir tous renseignements utiles à l'identification du produit commercialisé et de son fabricant. L'identification de ce dernier est rendue possible par la lettre caractéristique de l'usine prévue à l'article 19 et qui sera communiquée dès attribution au service de la Répression des Fraudes, par les soins du Service de contrôle des usines, ainsi que tous échantillons de référence dont il pourrait avoir besoin.

C - CONTROLE A L'EXPORTATION

Article 31 : En dehors du contrôle à l'usine et sur le marché local, il existe un contrôle à l'exportation. Ce contrôle sera effectué par sondage par les soins de l'agent chargé de la délivrance des certificats d'origine et de salubrité prévus à l'article 33 ; il portera sur le conditionnement des produits et sur leur salubrité.

I - Les sondages du contrôle à l'exportation sont effectués à quai de la façon suivante :

- a) ouverture de trois caisses prises au hasard si le lot contient moins de 100 caisses ;
- b) ouverture de 4 caisses, si le lot comprend de 100 à 149 caisses ;
- c) ouverture de 5 caisses, si le lot comprend de 150 à 250 caisses ;
- d) ouverture d'une caisse supplémentaire par 250 caisses au-dessus de 250.

II - L'ensemble des boîtes contenues dans les caisses ouvertes est rapidement examiné:

a) Si le nombre des boîtes bombées dépasse 3%, le lot est refusé à l'exportation, bloqué à l'intérieur de l'enceinte portuaire aux frais de l'expéditeur, jusqu'au résultat de l'examen des prélèvements, effectué à raison de 5 boîtes normales par caisse de 100 boîtes ouvertes.

b) Si le nombre de boîtes bombées est de 1 à 3%, l'exportation n'est autorisée qu'après un tri obligatoire effectué sur place et sous réserve d'appréciation de la qualité de la conserve.

Les boîtes éliminées ne sont pas remplacées. Elles sont immédiatement détruites par perforation sur les deux faces et immersion ;

c) Si le nombre de boîtes bombées est inférieur à 1%, l'exportation est autorisée sous réserve d'appréciation de la qualité de la conserve. Sont considérées comme boîtes bombées, celles présentant les caractéristiques au bombage, définies à l'annexe III faisant suite au présent décret.

Si dans une caisse, une boîte est futée ou a été percée accidentellement, toutes les boîtes de la caisse sont examinées. Celles présentant un début d'oxydation sont éliminées. Les autres sont essuyées si elles sont humides. Si le fond de la caisse est humide, la caisse ne peut resservir immédiatement. La caisse de conserves en question n'entre pas dans le pourcentage ci-dessus.

III - Pour le contrôle de la qualité des conserves, le contenu d'une boîte prise au hasard dans chaque caisse ouverte, conformément au paragraphe I, est examiné. En cas de contestation de l'expéditeur, il est prélevé dans chaque caisse ouverte une boîte qui est envoyée au laboratoire de technologie des produits de la Mer à Thiaroye ; le lot doit rester en l'état et son exportation est interdite jusqu'à connaissance du résultat de l'examen.

IV - Dans le cas où les résultats des examens aboutiraient à la saisie du lot, sa destruction ne pourra intervenir qu'après notification écrite à l'exportateur auquel est accordé un délai de deux jours francs, à compter de la notification pour formuler une demande de contre-expertise. Passé ce délai, il est procédé à la destruction du lot.

Article 32 : S'il y a présomption de fraude, l'agent contrôleur du Ministère de l'Economie Rurale doit en aviser le Service de la Répression des Fraudes.

Article 33 : Les certificats d'origine et de salubrité sont délivrés, tant en vue de la commercialisation sur le marché intérieur que pour l'exportation dans les conditions définies par l'arrêté local 156 du 22 janvier 1945, modifié par arrêté n° 5740/ELIA du 1er décembre 1949.

TITRE VII - DISPOSITIONS TRANSITOIRES

Article 34 : Les usiniers ont la faculté d'utiliser les stocks de boîtes et d'étiquettes existant au moment de la parution du présent décret, et répondant aux normes des anciennes dispositions abrogées par le présent décret, après déclaration de ces stocks effectués auprès du Ministère de l'Economie Rurale et du Service de la Répression des Fraudes.

La déclaration sera faite sous forme d'état séparé :

- a) pour les étiquettes existant en usine ;
- b) pour les boîtes vides ou pleines existant en usine ;
- b) pour les boîtes déjà illustrées ou marquées en cours de montage chez le fournisseur de boîtes.

Article 35: Le Ministre de l'Economie Rurale est chargé de l'exécution du présent décret qui sera enregistré, communiqué et publié partout où besoin sera.

Fait à Dakar, le 16 mai 1959

Par le Président du Conseil

Le Président du Conseil

Le Ministre de l'Economie Rurale

Joseph NDIAYE

Mamadou DIA

ANNEXE I**NOMENCLATURE DES POISSONS LOCAUX UTILISABLES POUR LA
MISE EN CONSERVES EN BOITES HERMETIQUES STERILISEES**

NOMS SCIENTIFIQUES	NOM LOCAUX		APPELATIONS FRANCAISES	APPELATIONS COMMERCIALES AUTORISEES
	OUOLOFF	LEBOU		

<p>CLUPEIDES <i>Sardinella gen.</i> <i>Ethmalosa fimbriata</i> <i>Engraulis sp.</i></p>	<p>Yaboye Obeu Youssou - nokoum</p>	<p>Yaboye Cobo Ngaladakh</p>	<p>Sardinelle Ethmalose Anchois commun</p>	<p>Sardinelle – yaboy Ethmalose – cobo Anchois</p>
<p>SCOMBRIDES <i>Scomber japonicus</i> <i>Neathunnus albacora</i> <i>Thynnus obesus</i> <i>Thynnus alleteratus</i> <i>Katsuwonus pelamis</i> <i>Sarda sarda</i> <i>Cybium tritor</i> <i>Orcynopsis unicolor</i></p>	<p>Ouo Doulou-doulou D°</p>	<p>Ouo Wakhandor D° Walas Kiri-kiri D° Dioum Sipon</p>		
<p>AUTRES POISSONS <i>Corvina nigra</i> <i>Diagramma mediterraneum</i> <i>Dentex fulgens</i> <i>Epinephelus aeneus</i> <i>Epinephelus goreensis</i> <i>Epinephelus caninus</i> <i>Epinephelus gigas</i> <i>Lethrinus atlantis</i> <i>Lutjanus fulgens</i> <i>Mugil monodi</i> <i>Mycteroperca rubra</i> <i>Pseudolithuis senegalensis</i> <i>Pseudolithuis typus</i> <i>Pseudolithuis brachygnathus</i></p>				

ANNEXE II

Formats des boîtes métalliques à utiliser pour la mise en conserves stérilisées et hermétiques des poissons au Sénégal.

Boîtes à fond rectangulaire

Boîtes thon

Boîtes rondes

Fabrication sortie-sortie

ANNEXE III

DEFINITION DU FLOCHAGE ET DU BOMBAGE

Flochage : l'un des fonds ou les deux fonds de la boîte sont complètement ou partiellement convexes, mais une compression à la main s'exerçant simultanément sur les deux fonds fait reprendre à l'un et à l'autre à la fois la forme normale. Celle-ci se maintient lorsque la compression est relâchée. Une secousse ou un choc provoque à nouveau la déformation.

La boîte peut être floche un fond ou floche deux fonds.

La boîte floche doit être considérée comme boîte normale.

Bombage : L'un des fonds ou les deux fonds de la boîte sont partiellement ou complètement convexes. Par compression sur les deux fonds à la fois, il est soit possible, soit impossible de rendre à l'un des fonds ou aux deux fonds la forme normale. S'il est possible, l'un des deux fonds ou les deux fonds reprennent spontanément une forme convexe dès que la compression est relâchée.

La boîte est peut être :

-
- a)** bombée faible un fond, l'un des fonds seulement présente une convexité plus ou moins marquée, l'autre a une forme normale. Une compression appliquée sur les deux fonds en même temps leur donne simultanément la forme normale ;
- b)** bombée fort un fond, l'un des fonds présente une convexité xxx, l'autre est normale. Une compression exercée sur les deux fonds est incapable de leur rendre simultanément la forme normale ;
- c)** bombée faible deux fonds, présente une convexité plus ou moins accusée. Une compression s'exerçant sur un seul fond fait reprendre au fond comprimé une forme normale ; l'effet de cette compression est le même quelque soit le fond qui reçoit la poussée ;
- d)** bombée deux fonds, ces fonds présentent une convexité marquée. Une compression appliquée sur l'un ou l'autre des fonds peut amener un fléchissement partiel de la convexité, mais le fonds comprimé ne reprend pas complètement la forme normale ;
- e)** bombée à l'extrême, les deux fonds sont complètement convexes. Une compression appliquée sur l'un ou l'autre des fonds est incapable de provoquer un fléchissement perceptible.