

LETTONIE

CATÉGORIE I.

- I *Conserves de poissons.* — 1^o L'étiquette doit exactement correspondre au contenu de la boîte, elle doit notamment indiquer le genre de poisson employé à la fabrication des conserves¹.
- 2^o Pour les conserves de poisson on ne doit employer que des poissons de bonne qualité. La fabrication doit en être soignée. Les poissons à l'huile employés pour la fabrication de conserves de sprats doivent être frais, fumés à point. Les brâtlinges doivent être frais, fumés à point, être sans œufs ni laitance. La tête doit être complètement enlevée. Les nageoires doivent être à moitié coupées. Les poissons doivent être bien rangés dans les boîtes, n'être pas en morceaux et n'avoir pas de tâches ni d'écaillés, ni d'autres impuretés.
- 3^o Pour la fabrication des sprats, on ne doit employer que des huiles d'olives, de sésame ou de noix pure ou mélangée. Cette huile peut toutefois contenir jusqu'à 20% d'huile de moutarde et jusqu'à 30% d'huile de soya. L'huile doit couvrir complètement les poissons. Elle doit être indiquée sur l'étiquette.
- 4^o Les boîtes doivent être faites en fer-blanc et bien étamées. L'étamure ne doit pas contenir plus de 0,2% de plomb.
- 5^o Les récipients et appareils utilisés pour la fabrication, la consommation, l'expédition et la vente des conserves, ne doivent pas être en plomb ou contenir un alliage de plus de 1% de plomb ou d'une autre matière nuisible à la santé.
- 6^o Les étiquettes doivent être fortement fixées à la colle sur les boîtes de conserves. La colle ne doit pas contenir de produits pouvant attaquer l'étamure, de façon que les boîtes ne rouillent pas à l'humidité.
- 7^o Seuls le sucre et le sel sont autorisés pour la fabrication des conserves à l'exclusion de tous les autres produits de consommation. Le salpêtre est toléré à la dose de 2% de l'ensemble du produit de consommation.
- 8^o La date exacte de la fabrication (jour, mois et année) doit être imprimée en creux à l'intérieur de la boîte de conserve.

¹ *Remarque.* — Cette décision ne concerne pas les anchois ni les sprats. Les conserves dites de sprats doivent être fabriquées exclusivement avec les strômlinges et brâtlinges et celles d'anchois exclusivement avec les poissons de brâtlinges.