

CATÉGORIE 2.

*Poissons séchés et salés.* — Tout le poisson fendu et salé, ainsi que le poisson séché (klippfisk) destiné à l'exportation, doit être au préalable soumis à l'inspection. 6

Seul le poisson de qualité inférieure à celle dénommée N° 3 et destiné à l'expédition vers les marchés européens est actuellement exempt de cette prescription.

L'inspection du poisson salé est libre.

L'inspection a pour but de s'assurer que les marchandises répondent à certaines conditions telles que, par exemple, un certain degré de dessiccation. Dans le cas de poisson destiné au marché catalan, un degré spécial de dessiccation est exigé. Les consignations de ce poisson doivent être marquées: « Préparé pour l'exportation en Catalogne ».

L'inspection se fait également en conformité avec la classification indiquée ci-dessous.

L'expéditeur doit toujours présenter tous les connaissements à l'inspecteur en chef pour qu'il appose son cachet et, dans certains cas, pour que le certificat d'inspection soit attaché aux connaissements.

La demande d'inspection doit être adressée par écrit à l'inspecteur en chef du district et doit indiquer le pays vers lequel le poisson doit être expédié, la qualité et la quantité des marchandises, la saison, la méthode de séchage du poisson et la nature de l'emballage à employer.

Les demandes concernant l'inspection du poisson salé doivent également indiquer combien de temps le poisson est resté dans la saumure. Le poisson salé soumis à l'inspection doit y être laissé au moins quatre semaines et être sain et frais.

L'inspecteur applique une marque prouvant son inspection à l'extérieur de l'emballage. Cette marque est de forme ovale avec le lion norvégien au centre et porte les mots: « Inspection norvégienne du poisson séché » autour de cet ovale.

Lorsqu'une qualité spéciale est indiquée, une marque spéciale semblable à celle qui vient d'être définie est apposée, mais elle porte en plus les chiffres 1, 2, 3 ou 4, ainsi que les noms de la localité au-dessous du lion norvégien. Le N° 1 est la meilleure qualité; le N° 2 indique une qualité légèrement inférieure; le N° 3 du poisson légèrement endommagé et le N° 4 du poisson ne correspondant même pas à la qualité 3, mais qui est cependant encore de qualité suffisante pour être exporté comme poisson séché.

Lorsque le poisson séché est obligatoirement ou volontairement soumis à l'inspection en vue de l'exportation, un certificat d'exportation peut être délivré, mais il doit porter la mention: « légèrement avarié par l'humidité ». Il en est de même lorsque le poisson est « légèrement acide » ou « légèrement brûlé par le soleil ».

Indépendamment de ces prescriptions, le poisson séché destiné aux marchés d'outre-mer peut faire l'objet d'une inspection sur la base de prescriptions spéciales prises dans le but de se conformer aux exigences particulières de ces marchés.

Les instructions s'appliquant aux marchés d'outre-mer comportent les catégories ci-après:

- a) Les colis contenant exclusivement du poisson « norvégien N° 1 » sont marqués « bacalao extra » ou « bacalao selecta », au choix de l'exportateur;
- b) Les colis contenant des qualités qui ne sont pas inférieures au « norvégien N° 2 » portent l'inscription « bacalao imperial » ou « bacalao superior ».
- c) Les colis contenant du poisson de qualités non inférieures à « norvégien N° 3 » peuvent être marqués « bacalao regular ».
- d) Le poisson présentant des défauts qui empêchent de le ranger sous l'une des trois catégories ci-dessus, mais qui est néanmoins sain et bon, peut être marqué « bacalao inferior ».

Il existe également des instructions spéciales pour l'inspection du poisson séché « sans arêtes » et « écorché ». La lingue, le « cusk » et la morue de bonne qualité, convenablement séchés, peuvent être exportés sous ces dénominations, mais ils doivent être convenablement écorchés et privés d'arêtes. Sur demande, l'inspecteur certifie l'espèce de poisson. 7

Tout le poisson destiné à l'Amérique du Sud et Cuba doit être emballé en caisses. Celui qui est destiné à la Plata et à la côte occidentale de l'Amérique du Sud doit être emballé en boîtes métalliques contenues dans des caisses de bois et les certificats peuvent être refusés lorsque les boîtes métalliques ne sont pas convenablement soudées ou lorsque le bois est insuffisamment sec. 8

Le nom des exportateurs doit être marqué sur l'emballage. S'il s'agit de caisses, le nom doit figurer sur le couvercle et sur le côté de la caisse. Les marques doivent être lisibles et appliquées par l'exportateur ou l'emballer sous la surveillance des inspecteurs avant que ceux-ci appliquent leur propre cachet.

Il est interdit de faire usage de marques de qualités qui ne correspondent pas à celles qui sont déterminées sur les inscriptions. Il est également interdit d'employer des marques d'un genre similaires à celles-ci ou qui sont de nature à être confondues avec elles.

Les certificats délivrés par les inspecteurs pour le poisson séché destiné à l'exportation doivent indiquer le nom du bateau, du consignateur, la marque, la destination, les quantités de chacune des qualités officielles, la nature de l'emballage, l'année durant laquelle les poissons ont été pêchés et la méthode de dessiccation.

Le certificat porte la même date que le connaissement et s'y trouve annexé, circonstance qui est mentionnée sur le connaissement.

Les personnes qui donnent de fausses indications aux inspecteurs ou qui se rendent coupables de substitution de marchandises ou d'autres infractions aux règlements s'exposent à des pénalités.