

Des mesures spéciales sont prises pour éviter qu'un chargement de poisson soit endommagé après inspection, et si les mesures de précaution prescrites sont négligées, le fait est mentionné sur le certificat.

- 9 Le *poisson séché* est classé en trois catégories: d'après sa grandeur: «mêlé», «moyen» et «petit». Le poisson de la première catégorie ne doit présenter aucun des défauts qui auraient pour conséquence de le faire classer au-dessous du standard norvégien N° 2. Les autres sont classés sous l'appellation «moyen», mais le poisson qui a été endommagé est écarté.

La dénomination «petit» s'applique au poisson de dimensions inférieures à celles qui sont spécifiées et qui varient pour les différentes espèces.

A la tête de l'administration norvégienne de l'inspection du poisson séché et salé se trouve le directeur des pêcheries.

Sous son autorité immédiate, l'inspecteur en chef assure la surveillance des quatre districts d'inspection, savoir: Bergen, Aalesund, Kristiansund et Bødo, et dans chacun des ces districts le contrôle de l'inspection est assuré par un inspecteur principal.

Ce sont des inspecteurs adjoints qui assurent le travail effectif d'inspection du poisson. Tous sont des fonctionnaires du Gouvernement, auxquels il est interdit de recevoir des émoluments de source privée.

- 10 *Poissons conservés en boîtes.* — Les récipients soudés contenant du poisson d'origine norvégienne, qui sont vendus ou présentés en vente ou exportés, doivent être marqués sur la boîte elle-même au moyen d'emblèmes, soit à l'aide d'étiquettes ou d'emballages en deux couleurs, étiquettes en laiton, etc.

Ces étiquettes, etc. doivent porter les indications suivantes:

1° Le pays d'origine, par exemple «Norvège», «made in Norway», «norvégien», etc.;

2° Le nom complet et l'adresse du producteur. Si le nom de l'exportateur ou d'un importateur étranger est indiqué en plus, cette indication ne doit pas être en lettres plus grandes que celles du producteur;

3° Si le poisson est conservé dans l'huile, il est nécessaire d'indiquer laquelle.

Lorsque le nom de l'exportateur ou de l'importateur figure sur les boîtes, le nom du pays d'origine et le nom du producteur ou de l'expéditeur doivent également être donnés.

Les boîtes contenant des sprats doivent être marquées des mots «sprats» ou «sardines», ou la traduction de ces mots sur les étiquettes ou l'emballage de couleur.

Lorsque le contenu d'une boîte est formé de petits harengs (*snasild*) préparés de la même manière que les sprats ou sardines, les étiquettes ou emballages doivent porter le mot «sild» (harengs ou sardines ou la traduction de ces derniers mots).

Ces règles sont sanctionnées par décrets.

- 11 *Fromages.* — Tous les fromages fabriqués ou importés en Norvège sont, d'après leur teneur de matières grasses ou de graisse dans les matières sèches, rangés en quatre catégories: 45, 30, 20 et moins de 20%, auxquelles correspondent les dénominations de: fromage tout crème, demi-gras, quart-gras et écrémé.

Différents fromages de types étrangers (*camemberts*, *gorgonzola*, etc.) sont par définition rangés dans l'une ou l'autre de ces catégories. Les fromages vendus sous des dénominations spéciales, dont il n'est pas fait mention dans les prescriptions, doivent être classés d'après leur pourcentage de graisse dans l'une ou l'autre de ces quatre catégories.

Aucun fromage ne peut être mis en vente sous une dénomination qui puisse tromper l'acheteur quant à sa composition, son pourcentage de graisse ou sa valeur.

Les fromages doivent porter une marque indiquant le groupe auquel ils appartiennent avant de pouvoir être mis en vente. Pour les trois premières catégories, la marque consiste dans un cercle contenant des lettres et des chiffres: F. 45 pour la première qualité, H. 30 pour la seconde, K. 20 pour la troisième. Le fromage de la quatrième catégorie ne porte pas de marque.

Le producteur peut mettre son nom et son adresse sur le côté opposé du fromage.

Les marques de qualité et autres qui ne sont pas conformes à ces instructions, sont prohibées.

- 12 *Fromages de lait caillé.* — Ces fromages doivent être classés en six catégories, lorsqu'ils sont mis dans le commerce:

1° Pur fromage de lait de chèvre, fait au moyen de lait non adultéré et contenant au moins 30% de matière grasse;

2° Pur fromage de lait de chèvre, fait au moyen de lait non adultéré et contenant au moins 20% de graisse;

3° Fromage «*gudsbrandsdals*», fait de lait de vache et de chèvre mêlé, contenant au moins 30% de graisse;

4° Fromage crème de lait caillé, fait de lait de vache et contenant au moins 30% de graisse;

5° Fromage demi-crème de lait caillé contenant plus de 20% de graisse;

6° Les qualités contenant moins de 20%.

Aucune espèce de fromage de lait caillé ne peut être vendue sous une appellation pouvant tromper l'acheteur quant à sa composition, son pourcentage de graisse ou sa valeur.

Les fromages de lait caillé appartenant aux quatre premières catégories ci-dessus doivent être estampillés au moyen des marques suivantes, qui doivent avoir au moins 2,5 centimètres