

... MORUE ...

Espagnol : bacalao ... Français : morue ... Anglais : cod

Le décret ministériel du 20 janvier 1971 établit les normes de qualité et d'emballage auxquelles sont assujettis les produits de la morue importés (Gadus morhua; G. ogac; G. macrocephalus) y compris la morue saumurée et la morue salée séchée. Les autres espèces conditionnées de la même manière que la morue - comme le goberge (Gadus pollachius), l'aiglefin (Gadus aeglefinus), etc. - sont commercialisées comme espèces distinctes ou d'une manière qui permet d'identifier clairement le nom de l'espèce.

"Saumuré" signifie que le poisson a été éviscéré, étêté, fendu et partiellement désossé, nettoyé à l'eau de mer puis salé.

"Salé séché" signifie que le poisson conditionné de la manière qui vient d'être décrite a ensuite été lavé à nouveau puis séché pour en réduire la teneur moyenne en humidité à un maximum de 50 %. La détermination de la teneur en humidité se fait comme suit :

- 1) Après avoir choisi une ou plusieurs dalles au hasard parmi le lot expédié, on découpe à partir de l'axe central jusqu'à la bordure de la dalle une bande dont la largeur correspond approximativement à 1/10 de la longueur de la dalle. Dans le cas de la morue saumurée, on secoue la bande pour que le sel de surface s'en détache.

Le point de coupe de cette bande est un endroit précis qui correspond à l'intersection de deux médianes tirées à partir des sommets des oreilles jusqu'au milieu de la première nageoire anale.

- 2) Cette bande est découpée rapidement au couteau ou aux ciseaux en petits morceaux et on en place un spécimen de 10 g (pesée de précision) dans un four de séchage dont on augmente graduellement la