

Décret N° 204 du 01/10/1964 instituant un contrôle des produits de la pêche et des conditions de commercialisation de ces produits.

Article premier: Dans l'intérêt de la santé publique et en vue d'assurer la salubrité et la bonne qualité des ressources de la mer et des eaux douces, il est institué un contrôle des produits de la pêche et du traitement de ces produits.

Sont soumis obligatoirement au contrôle/

- Tout navire de pêche admis à débarquer son produit au Dahomey.
- Tout établissement de conservation, de vente ou de traitement des produits de la pêche installé sur le territoire de la République.
- Tout produit de pêche, qu'il soit à l'état frais, congelé, réfrigéré, salé, séché, fumé ou sous forme de conserves en boîtes métalliques ou autres récipients soumis ou non à un procédé de stérilisation, qu'il soit entreposé sur un navire de pêche, mis à terre ou transbordé dans les eaux territoriales, qu'il soit destiné à la consommation ou à un établissement de traitement ou de conservation.

Article 2: Le produit doit être mis en cale froide moins d'une heure après sa capture. Aucun produit de la pêche ne doit être entreposé dans des annexes ou des viviers à appâts non munis de dispositifs réfrigérateurs.

Article 3: La température d'entreposage du produit est fonction du type d'équipement:

- 1° Pour une cale non réfrigérée, la température ambiante est fixée à plus de cinq degrés centigrades au maximum.
La proportion de glace dans cette cale est prévue en sorte que son poids soit égal à celui du poisson refroidi.
- 2° Pour une cale réfrigérée, la température ambiante est fixée à zéro degré centigrade au maximum et à moins trois degrés centigrades au minimum.
La proportion de glace dans cette cale est de 50% au minimum du poids du poisson refroidi.
- 3° Pour une cale à eau de mer réfrigérée, la température de cette eau doit être comprise entre zéro et moins quatre degrés centigrades.
Cette température doit être atteinte par le milieu réfrigérant avant la mise en glace du poisson.
- 4° Pour une cale à poisson congelé, la température ambiante doit être telle que la température au cœur du poisson ne soit pas supérieure à moins dix-huit degrés centigrades.

Article 4: Le contrôle est exercé par les agents du service des pêches habilités à cet effet.

Ces agents sont autorisés à procéder à toutes inspections des équipements et des conditions d'entreposage, de stockage et de traitement des produits de pêche.

Ils ont libre accès dans les navires et établissements mentionnés à l'article 1er cet accès ne peut leur être refusé.

Article 5: Le poisson notamment pour être admis à débarquer doit présenter les caractéristiques suivantes:

1° Pour le poisson conservé sous glace ou en cale réfrigérée:

- odeur faible de mer;
- corps rigide, chair ferme élastique, résistant à la pression du doigt, sans garder l'empreinte;
- peau à teinte brillante dépourvue de sécrétions;
- paroi abdominale sans reflets verdâtres;
- anus clos;
- œil brillant, convexe, transparent, sans tache sur l'iris et remplissant bien l'orbite;
- branchies d'un rouge franc.

2° Pour le poisson conservé en congélation:

- à la sortie de la cale, le poisson doit avoir l'anus clos et la chair de la dureté du bois;
- après décongélation, le poisson doit avoir la peau de teinte brillante, la paroi abdominale sans reflets verdâtres et l'anus clos.

Article 6: Dans le cas du poisson congelé à la mer et en raison des difficultés d'agrèage qualificatif de celui-ci au débarquement, il peut être procédé par l'agent de contrôle sur son initiative à un prélèvement en cale aux fins de mise en décongélation sous son contrôle, l'agrèage définitif intervenant sur les échantillons décongelés.

Article 7: En cas de désaccord sur les résultats obtenus par application des articles 5 et 6 ci-dessus, il est procédé sur échantillons prélevés par l'agent de contrôle à la recherche de trois caractéristiques supplémentaires de fraîcheur suivantes:

- 1° L'absence de sang extravasé autour de la colonne vertébrale;
- 2° la séparation difficile de l'arrête médiane d'avec la chair;
- 3° la texture non mietteuse de la chair et les muscles non ourlés de jaune ou de bleu clair.

Eventuellement, il peut être pratiqué sur le poisson une analyse bactériologique (numération bactérienne) et une analyse chimique (dosages de la triéthylamine, de l'azote basique volatil total et de l'indol).

Article 8: Lorsque l'agent de contrôle estime que le produit se trouve dans les conditions de salubrité et satisfait aux règles prévues dans les dispositions précédentes, il délivre un certificat qui mentionne le mode d'emballage et de conservation ainsi que le poids et la nature spécifique du lot inspecté.

Article 9: Tout produit ou tout lot de produit reconnu impropre à la consommation avant ou après traitement est saisi et détruit ou livré à un établissement de traitement de déchets aux frais du propriétaire du produit et sous la surveillance d'un agent de contrôle.

Article 10: La non-observation des conditions prévues aux articles 2 et 3 et tout refus ou toute difficulté opposée aux agents de contrôle peuvent constituer un motif d'interdiction de débarquer, de suspension ou de suppression de l'autorisation d'exercer.

Article 11: Au cas où il est constaté dans un navire admis à débarquer son produit au Dahomey ou dans un établissement de conservation, de vente, ou de traitement des produits de la pêche que les installations et les conditions de travail ne répondent pas aux règles d'hygiène, l'agent de contrôle doit adresser au directeur du Service des Pêches, un rapport où sont consignées ces observations. Au vu de ce rapport, il est procédé à une enquête technique.

Ci celle-ci confirme les faits signalés, l'exploitant est tenu d'améliorer ses installations ou ses méthodes de travail ou le cas échéant, de cesser ses activités,

Article 12: Sont abrogées toutes dispositions contraires au présent décret.