

Décret n° 2002/07/PM du 17 Janvier 2002 fixant les normes de conditionnement et de transport des produits de la pêche

Le Premier Ministre, Chef du Gouvernement décrète :

Article Premier : Le présent décret fixe les normes exigées pour le conditionnement et le transport des produits de la pêche sur toute l'étendue du territoire de la République du Cameroun.

CHAPITRE I

DU CONDITIONNEMENT DES PRODUITS DE LA PÊCHE A L'ÉTAT FRAIS

Article 2 :

(1) Le transport des produits frais de la pêche ne s'effectue que dans des emballages appropriés. Le transport en vrac est interdit.

(2) Les emballages doivent notamment faciliter les opérations de manutention, préserver l'état de fraîcheur des produits et permettre une bonne présentation de la denrée. En outre, ils doivent être robustes, propres, non susceptibles d'altérer les denrées enveloppées et conçus de façon à permettre l'écoulement de l'eau d'exsudation des produits et de fusion de la glace.

Article 3 :

(1) Les matériaux utilisés pour la confection des emballages varient selon leur destination finale.

(2) Les emballages perdus sont construits en bois neuf ou en tout autre matériau suffisamment durable.

(3) Les emballages réutilisables sont en métal inoxydable ou tout autre matériau étanche, lavable et désinfectable.

Article 4 :

(1) Tout colis d'expédition de produit de la pêche doit être accompagné d'étiquette commerciale indiquant en caractères nettement lisibles et indélébiles :

- les nom, raison sociale ou numéro de l'installation de mareyage ;
- l'emplacement de cette installation ;
- le numéro du certificat de conformité ;
- les noms scientifique et commercial des espèces ;
- le poids net des produits expédiés.

(2) Le noms des espèces doit être conforme à la nomenclature fixée par arrêté du Ministre Chargé des Pêches.

Article 5 :

(1) Lorsque l'expédition s'effectue par camion au wagon complet par un seul mareyeur, l'étiquette commerciale prévue à l'article 4 ci-dessus n'est pas exigée.

(2) Toutefois, le certificat sanitaire délivré par un agent de l'administration des pêches doit porter les mêmes mentions que celles indiquées à l'article 4 ci-dessus.

Article 6 :

(1) Dès son arrivée dans l'installation de mareyage, le poisson est travaillé, glacé, conditionné et l'expédition doit intervenir dans les meilleurs délais.

(2) Dans le cas où l'expédition n'intervient pas dans les six heures suivant la fin du conditionnement, le poisson est placé dans une chambre froide dont la température varie entre - 1° C et +1° C.

Article 7 :

(1) Les expéditions sont faites sous couverture convenable de glace de manière à assurer aux denrées le meilleur état de fraîcheur à leur arrivée à destination.

(2) La glace utilisée doit être salubre, convenablement divisée et placée en couches alternées avec les produits de la pêche, les couches inférieure et supérieure étant constituées de glace.

(3) Le poids de glace à utiliser varie selon la saison, la distance à parcourir et le moyen de transport employé.

Article 8 : En tout état de cause, seuls peuvent être expédiés des colis contenant des poissons ou autres animaux aquatiques reconnus de première fraîcheur et protégés par une quantité de glace dont le poids est égal au poids du poisson.

CHAPITRE II

DU CONDITIONNEMENT DES PRODUITS DE PÊCHE CONGELÉS

Article 9 :

(1) Le poisson congelé doit être entreposé, manutentionné et expédié dans de conditions propres à éviter la rupture de la chaîne de froid.

(2) En conséquence, la température des dépôts frigorifiques pour le stockage du poisson congelé doit être égale ou inférieure à 20°C.

Article 10 : Toute boîte ou tout paquet contenant du poisson congelé porte d'une façon bien lisible en caractère indélébile des indications fixées par arrêté du ministre chargé des Pêches.

Article 11 :

(1) Les produits congelés ne sont extraits des entrepôts frigorifiques que pour être chargés à bord des véhicules et expédiés sans délais.

(2) A la décongélation, les denrées expédiées doivent présenter au moins la fraîcheur exigible pour les produits réfrigérés.

Article 12 : Les dispositions du présent chapitre, notamment celles concernant la qualité des produits, les emballages et l'étiquetage, sont applicables aux produits de la pêche destinés au commerce intérieur, à l'exportation ainsi qu'aux produits importés.

CHAPITRE III

DU TRANSPORT DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Article 13 :

(1) Le transport des produits de la pêche ne s'effectue qu'à bord de véhicule disposant d'une attestation de conformité délivrée par les agents compétents du ministère chargé des Pêches.

(2) Cette attestation, dont la validité n'excède pas six mois, est délivrée ou renouvelée à la demande du propriétaire du véhicule.

Article 14 : Le transport des produits de la pêche s'effectue dans les conditions d'hygiène propres à préserver les denrées de toute contamination et altération susceptible de les rendre impropres à la consommation.

Article 15 :

(1) Le transport des produits de la pêche ne s'effectue qu'à bord des véhicules spécialement destinés à cet usage.

(2) Ces véhicules doivent comporter des parois intérieures construites en matériaux résistants à la corrosion, lisse, facile à nettoyer et à désinfecter.

(3) En outre, ils doivent être aménagés de manière à assurer une étanchéité suffisante.

Article 16 : Les denrées ne doivent avoir aucun contact avec les planches, les parois ou toute autre surface, partie ou pièce du véhicule ; le chargement est constitué exclusivement de produits de la pêche, et les unités de conditionnement sont disposées en fils rapprochés afin de réduire au minimum la surface de pénétration de la chaleur.

Article 17 :

(1) Les accessoires d'arrimage, de protection et de conditionnement doivent être faciles à laver et tenues en parfait état de propreté.

(2) Le nettoyage et la désinfection des véhicules s'effectuent journellement.

Article 18 :

(1) Tout transport des produits de la pêche frais doit se faire sous glace.

(2) Jusqu'à une distance de 100 Km, le transport du poisson frais ne peut s'effectuer que dans des conditions précisées aux articles 2 et 6 du présent décret.

(3) Pour des distances supérieures à 100 km, le transport du poisson congelé ne peut être effectué qu'au moyen de véhicules isothermes.

(4) Quelle que soit la distance à parcourir, le transport du poisson congelé ne peut être effectué qu'au moyen de véhicules frigorifiques spécialisés.

Article 19 :

(1) Les véhicules de transport des produits de la pêche sont assimilés à des locaux d'entreposage temporaire.

(2) En aucun cas, ils ne doivent permettre la rupture de la chaîne de froid.

CHAPITRE IV

DES DISPOSITIONS DIVERSES

Article 20 : Doivent être prescrits à toute réquisitions des autorités compétentes :

- l'attestation de conformité en cours de validité de tout véhicule de transport des produits de la pêche ;

- le certificat sanitaire accompagnant le chargement.

Article 21: Le Ministre chargé du Développement Industriel et Commercial et le Ministre chargé de l'Elevage, des pêches et des Industries Animales sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera enregistré, publié selon la procédure d'urgence, puis inséré au journal officiel en français et en anglais.

Yaoundé, le 17 Janvier 2002

Le Premier ministre, Chef du gouvernement
(é) Peter Mafany Musonge