

PRODUITS DE LA PECHE REGLEMENTATION SANITAIRE

ARRÊTÉ n° 31 MPA. du 14 juin 1976, portant réglementation de la police sanitaire des produits de la pêche en Côte d'Ivoire.

TITRE PREMIER

Article premier. — La dénomination animaux marins concerne les échinodermes, crustacés, mollusques, céphalopodes, reptiles, poissons et autres mammifères ayant une vie entièrement marine ou une vie marine saisonnière.

TITRE II

Normes de qualité

A. — Pour les produits-frais de la pêche au débarquement

Art. 2. — Les produits de pêche définis à l'article premier, débarqués en Côte d'Ivoire ou transbordés dans les eaux territoriales ivoiriennes destinés à la consommation locale ou à l'exportation à l'état frais ou congelé et à la mise en conserve doivent être reconnus salubres, c'est-à-dire présenter les caractères suivants :

a) Pour les poissons frais

- Odeur fraîche de marée ;
- Corps rigide non écrasé, chair ferme et élastique résistant à la pression des doigts sans garder d'empreinte ;
- Peau et écailles de teintes brillantes ;
- Paroi abdominale relativement ferme, anus clos ;
- Branchies humides, brillantes, roses ou rouge-sang ;
- Œil clair, vif, brillant, luisant, convexe, transparent, occupant toute la cavité oculaire.

Selon le degré de fraîcheur, les notes ci-dessous sont attribuées :

— Qualité extra	1
— Qualité excellente	2 +
— Bonne qualité	2
— Qualité courante	2. —
— Qualité médiocre	3
— Mauvaise qualité	4

b) Pour les crustacés

Aspect :

- Carapace humide et luisante ;
- Appendices solidement attachés au corps ;

- Abdomen légèrement tendu, ferme, humide ;
- Globe de l'œil brillant et noir ;
- Chair blanche ou blanc-jaunâtre, ferme ;
- Odeur suie générique légère et agréable.

Les langoustes, homards, crabes présentés en entier doivent être encore vivants.

Normes commerciales :

— Les crevettes crues ou cuites conditionnées en Côte d'Ivoire et destinées à l'exportation ou à la vente locale sont soumises aux normes et appellations ci-après :

- Qualité A ou 1 : jusqu'à 110 individus au kilogramme ;
- Qualité B ou 2 : de 115 à 140 individus au kilogramme ;
- Qualité C ou 3 : de 145 à 170 individus au kilogramme ;
- Qualité D ou 4 : de 175 à 200 individus au kilogramme.

— Les crevettes destinées à l'exportation sont emballées en cartons de 6 kg maximum poids net, portant obligatoirement la mention de l'appellation et de la lettre caractéristique de l'établissement de traitement inscrites sur une des faces du carton d'emballage.

— Les crevettes destinées au marché local sont emballées en cartons ou exposées en vrac.

c) Pour les mollusques

- Coquille hermétiquement close, difficile à ouvrir chez les bivalves ;
- Présence à l'ouverture d'un liquide limpide et incolore dans la cavité ;
- Animal vivant, adhérant solidement à la coquille ;
- Odeur typique de mer.

B. — Pour les produits congelés ou surgelés

Art. 3. — Seuls peuvent être soumis soit à bord, soit à terre à un procédé de congélation, les poissons et autres animaux marins comestibles, de taille marchande, présentant tous les caractères de parfaite fraîcheur et de bonne qualité et reconnus aptes à la conservation par congélation et entreposage frigorifique.

Le degré de fraîcheur des poissons et autres animaux marins destinés à la congélation doit être conforme aux dispositions de l'article 2.

Les poissons et autres animaux marins ayant subi une préparation ou un traitement avant congélation (filetage, parage, décorticage ou cuisson) doivent être en bon état de conservation et de bonne qualité hygiénique au moment de l'application du traitement congélateur. Ils doivent en outre être aptes à fournir des produits congelés de bonne qualité.

Art. 4. — Les poissons et autres animaux marins ne peuvent être congelés que par un procédé de congélation rapide.

La vitesse de chute de la température des poissons et autres animaux marins placés dans un appareil congélateur doit être suffisante pour réduire au maximum les modifications de texture et de constitution des tissus. La température centrale du poisson doit être abaissée de 0° à — 5° C en un temps n'excédant pas deux heures.

Ces produits doivent être maintenus dans l'appareil congélateur jusqu'à congélation complète : à la sortie, la température à cœur ne doit pas excéder — 18° C.

L'admission des produits pour la congélation ou l'entreposage dans les établissements frigorifiques ouverts au public ne peut se faire que sur présentation d'un certificat de contrôle de salubrité et d'origine délivré par un agent qualifié de la direction des Pêches maritimes et lagunaires.

Art. 5. — Dès leur sortie du congélateur, les poissons et autres animaux marins doivent être déposés dans des chambres refroidies à une température inférieure à — 18° C. Celles-ci doivent être pourvues des aménagements et dispositifs capables de réaliser les conditions de conservation reconnues les meilleures ; elles doivent toujours être tenues en état d'entretien et de propreté ; elles ne doivent contenir aucun produit malodorant ou susceptible de nuire à la qualité du poisson.

Le boîtier à mercure du thermomètre doit être placé le plus loin possible de la source de froid et le cadran de lecture à l'entrée de la chambre froide.

Art. 6. — Les produits de pêche congelés exportés ou importés doivent être logés dans des emballages ou des cadres appropriés au maintien de la chaîne frigorifique et entreposés dans des chambres froides définies à l'article 5.

Art. 7. — L'emploi des colorants, d'antiseptiques et autres additifs chimiques est interdit. Des dérogations spéciales pourront être accordées pour les produits ayant fait l'objet d'une analyse ordonnée par le service des Pêches maritimes et lagunaires après avis de la Commission de contrôle des produits alimentaires et sur demande de l'utilisateur.

Art. 8. — Les poissons et autres animaux marins congelés ou surgelés peuvent être présentés entiers, éviscérés, étêtés ou non, tronçonnés ou découpés en tranches ou en filets.

Ils seront maintenus à l'abri de l'air (pollution et oxydation) :

— Soit par glaçage après congélation ;

— Soit par une protection suffisante empêchant la dessiccation et l'oxydation du produit jusqu'à la consommation, cette dernière disposition est obligatoire pour les filets et tranches de poisson.

Art. 9. — Les qualificatifs de surgelé ou toute autre dénomination comprenant un composé ou dérivé de ce mot évoquant l'idée de congélation ultra-rapide sont réservés aux poissons et animaux marins qui :

— Se trouvaient au moment de leur congélation dans un parfait état de fraîcheur ;

— Réponaient au même moment aux caractéristiques prévues à l'article 2 du présent arrêté ;

— Ont fait l'objet des opérations nécessaires de triage et de parage ;

— Ont été soumis en vue de leur stabilisation à un abaissement de température suffisant pour permettre l'obtention à « cœur » d'une température égale ou inférieure à — 18° C appliquée le plus tôt possible après la capture ou la préparation. L'opération de surgélation doit être conduite de manière à franchir très rapidement la zone de température de cristallisation maximum :

— Ont été maintenus depuis leur surgélation jusqu'au moment de la vente au consommateur à une température égale ou inférieure à — 18° C.

Art. 10. — Les emballages contenant du poisson ou autre animal marin congelé destiné à l'exportation ou à l'importation doivent porter d'une façon très lisible, les indications suivantes :

— Le nom, la raison sociale ou la marque déposée de l'entreprise congélatrice ou du distributeur ;

— La dénomination de l'espèce, le nom du pays d'origine ;

— Le mode de présentation

— Le poids net à l'emballage en grammes ;

— La date de congélation.

Art. 11. — Aucun poisson ou autre animal marin qui ne serait pas préalablement congelé ne peut être introduit dans une chambre destinée à l'entreposage des produits congelés.

Art. 12. — A la sortie des chambres d'entreposage, les produits congelés ne peuvent être expédiés vers les lieux de consommation ou de traitement que s'ils sont parfaitement sains et s'ils possèdent une qualité équivalente à celle des poissons non soumis à la congélation et en bon état de fraîcheur.

Art. 13. — a) Le traitement congélateur à bord des poissons et autres animaux marins n'ayant pas subi de pré-réfrigération doit commencer au maximum quatre heures après la capture.

b) Lorsque le poisson ou autre animal marin aura été soumis en permanence et dès sa capture à l'action du froid, le traitement congélateur pourra intervenir dans un délai limite de dix jours après la pêche, pourvu que la température de la cale atteigne au maximum + 5°C et qu'un bon enrobage de glace maintienne constamment le poisson à une température au plus égale à + 1°C.

Le poisson à congeler doit subir un lavage très soigné avant introduction dans l'appareil congélateur de façon à être complètement débarrassé du sang extravasé, des matières limoneuses et de toute souillure superficielle.

C. — Pour les semi-conserves

Art. 14. — Sont considérés comme semi-conserves les produits de la pêche non stérilisés, constitués de poissons et autres animaux marins soumis à un traitement conservateur, préparés sous une forme permettant la consommation en l'état.

Art. 15. — Les poissons destinés à la préparation des semi-conserves et notamment des produits séchés doivent être frais.

Art. 16. — Les caractéristiques du poisson salé séché sont les suivantes :

a) Aspect

- Exempt de sel exsudé et de sable ;
- Uniformément sec et crissant au pliage ;
- Couleur uniformément claire ;
- Quasiment inodore ;
- Texture de chair normalement compacte et non friable ;
- Exempt en surface de moisissures, d'enduit visqueux ou de rouille.

b) Composition chimique

- Taux maximum d'humidité formelle tolérable : 35 % du produit brut ;
- Le degré de sel peut varier entre 10 et 20 % du produit, compte tenu de ce que ce taux doit être approximativement égal à la moitié de la teneur en eau du poisson sec ;
- Azote basique volatil : pour tous les poissons autres que les requins et les raies, le taux maximum est fixé à 2 % et doit être exprimé en rapport de la matière azotée totale.

Art. 17. — Les caractéristiques du poisson fumé séché sont les suivantes :

a) Aspect

- Exempt de sable ou de débris végétaux ;
- Uniformément sec et présentant au choc un son clair ;

- Couleur uniformément brun-clair ;
- Odeur de poisson fumé sans relent nauséabond ;
- Texture de chair normalement compacte, légère, sans travées creusées par les parasites ou larves de parasites ;
- Absence de moisissures, d'enduit visqueux ou de parasites.

b) Composition chimique

- Humidité : taux maximum d'humidité formelle tolérable 30 % du produit brut ;
- Azote basique volatil : taux maximum fixé à 2 % de la matière azotée totale.

Art. 18. — Les caractéristiques du poisson fermenté séché sont les suivantes :

a) Aspect

- Exempt de sable et de débris ;
- Odeur de fermentation de poisson ;
- Couleur jaune ou brune uniforme ;
- Absence de moisissures et de larves de parasites.

b) Composition chimique

- Humidité 30 à 40 % ;
- Azote volatil 4 à 8 % de la matière azotée totale.

D. — Pour les conserves

Art. 19. — Sont considérés comme conserves les produits de la pêche, périssables constitués de poissons et autres animaux marins mis dans des récipients étanches aux liquides, gaz, microorganismes à la température inférieure ou égale à 55° C et soumis à un traitement par la chaleur ou autre procédé autorisé afin de détruire les microorganismes, toxines ou enzymes.

Art. 20. — Les poissons et autres animaux marins destinés à la mise en conserve doivent être conformes aux dispositions de l'article 2 du présent arrêté.

Art. 21. — Les caractéristiques des conserves sont les suivantes :

- Les boîtes doivent être uniformément remplies ;
- Absence de flochage, bombement, fuite, de boîtes becquées ;
- Maintien du PH à 0,5 unité près ;
- Absence de flore microbienne pour les conserves avec mention stérile ;
- Fixité du dénombrement des microbes pour les autres conserves ;
- Maintien des caractères organoleptiques normaux.

Art. 22. — Toutes les espèces de poissons osseux et cartilagineux à l'exception de celles considérées comme poissons vénéneux par le décret n° 67-16 du 11 janvier 1967 peuvent être utilisées comme matières premières destinées à l'alimentation humaine.

TITRE III

Contrôle des produits

Art. 23. — Le contrôle des produits visés dans le présent arrêté porte sur les points suivants :

- La nature et la fraîcheur des produits ;
- La salubrité des opérations de traitement ;
- Les conditionnements et les conditions de transport des produits ;
- La salubrité des ingrédients utilisés, notamment le sel, les colorants et condiments ;
- Les normes des produits finis.

Art. 24. — Les producteurs ou exploitants sont tenus de laisser les agents du service de contrôle pénétrer dans les parties de leur établissement affectées au traitement, au conditionnement ou au stockage des produits, aux installations sanitaires.

Art. 25. — L'exercice du contrôle comporte des prélèvements sur les produits quel que soit le stade du traitement. Les prélèvements sont effectués par les agents de contrôle.

Pour les différents produits de la pêche, les quantités minima qu'il est nécessaire de prélever afin de permettre un travail satisfaisant de recherche dans les laboratoires de contrôle sont fixées comme suit :

- Poissons frais ou congelés : 2 kilogrammes pour 10 tonnes de produit ;
- Crevettes : 500 grammes pour 1 tonne de produit ;
- Mollusques : 100 grammes pour 10 kilogrammes de produit ;
- Tous poissons séchés : 2 kilogrammes pour 10 tonnes de produit ;
- Conserves stérilisées : un minimum de quatre boîtes par format et par jour. Pour des lots suspects, il sera prélevés 5 % des boîtes de ces lots avec un minimum de sept boîtes par lot.

Ces prélèvements sont gratuits et ne donnent lieu à aucun remboursement. Ils sont pratiqués systématiquement aux fins de contrôle et d'échantillonnage.

L'agent de contrôle n'est pas tenu de communiquer les résultats d'analyses ou d'observations qui sont effectués sur ces prélèvements par les soins des services publics de contrôle.

Les analyses de laboratoire qui sont ordonnées sur ces prélèvements par l'agent de contrôle sont à la charge des producteurs. Dans ce cas, les produits ne sont autorisés à être commercialisés qu'après les résultats d'analyse.

Art. 26. — Le contrôle sanitaire des produits visés dans le présent arrêté est exercé par les agents assermentés appartenant au service de la direction des Pêches maritimes et lagunaires.

Le contrôle de qualité au stade de la commercialisation reste soumis au droit commun.

TITRE IV

Attestation de contrôle

Art. 27. — L'importation, le transport, la mise en vente ou la vente des produits visés dans le présent arrêté ne peuvent être autorisés que pour les produits ayant fait l'objet d'une inspection sanitaire par les autorités compétentes et habilitées.

Art. 28. — Tout produit ayant satisfait aux exigences du contrôle sanitaire prévu dans le présent arrêté est nanti d'un certificat de contrôle d'origine et de salubrité, seule garantie du contrôle de l'Etat.

Ce document est exigé pour tous les produits de pêche à l'importation, à l'exportation ou à la circulation à l'intérieur de la Côte d'Ivoire.

Il mentionne l'origine des produits, leur nature, la désignation du poisson en langue française ou son nom scientifique, leur poids net, le nombre de colis, la date de l'inspection sanitaire, la date d'expédition, la destination.

Les poissons et autres animaux marins à l'importation ne peuvent être livrés à la consommation que munis de ce document sanitaire ou d'un document sanitaire équivalent, non périmé et délivré par les autorités reconnues par la Côte d'Ivoire.

Il est établi en deux exemplaires conformément au modèle en annexe. L'original accompagne le produit. Pour les produits à l'exportation ou à l'importation, il constitue le seul document légal permettant au service de Douane l'établissement des documents de connaissance. L'autre exemplaire reste dans les dossiers de la direction des Pêches.

Art. 29. — Le tarif des frais de visite à payer pour les poissons et autres animaux marins à l'importation et à l'exportation est fixé comme suit :

— Frais de certificat pour l'ensemble des poissons et autres animaux marins présentés par le même importateur ou exportateur : 500 francs ;

— Poissons et autres animaux marins frais ou conservés par le froid : par 100 kilogrammes ou fraction de 100 kilogrammes : 5 francs.

Ces frais sont perçus conformément aux dispositions de l'article 109 du décret d'application n° 63-328 du 29 juillet 1963 de la loi n° 63-323 du 25 juillet 1963, relative à la police sanitaire des animaux en République de Côte d'Ivoire (JORCI n° 40 du 8 août 1963).

Art. 30. — Dans le cas des huîtres, la durée de validité du certificat de contrôle sanitaire est fixée à 72 heures. La salubrité cesse d'être garantie au-delà de cette limite.

Les mollusques vivants importés en Côte d'Ivoire, pour lesquels le certificat sanitaire a été établi depuis plus de 72 heures, ne peuvent être commerciales qu'après un séjour préalable de 8 jours en viviers tués en zone salubre.

TITRE V

Pénalités — Sanctions

Art. 31. — Les produits de la pêche transportés ou exposés en vue de leur vente sans être munis des certificats de contrôle prévus à l'article 28 du présent arrêté sont saisis.

Art. 32. — Les agents de la direction des Pêches, les agents du Service vétérinaire peuvent pratiquer la saisie des produits de la pêche non munis du certificat de contrôle sanitaire.

Art. 33. — Un certificat de saisie est délivré aux propriétaires des lots confisqués.

Art. 34. — Les produits saisis visés à l'article 27 sont soumis à l'examen d'un agent habilité de la direction des Pêches ou du Service vétérinaire.

Si l'examen reconnaît la salubrité des produits, ces derniers sont remis gracieusement à un établissement de bienfaisance qui en délivre attestation à l'auteur de la saisie.

Art. 35. — Les produits de la pêche déclarés impropres à la consommation sont traités comme suit :

Les poissons déclarés par le verbalisateur, légèrement altérés sont vendus par le propriétaire aux ateliers de transformation du poisson ou à une usine de farine de poisson.

Les poissons et autres animaux marins déclarés fortement avariés ou toxiques sont détruits par le verbalisateur au frais du propriétaire.

Les agents habilités en application de l'article 32 du présent arrêté ont seuls qualité pour décider de la destination des produits saisis.

Ces saisies, dénaturations ou destructions ne donnent lieu de la part de l'Etat, à aucune indemnité ni aucun recours.

Art. 36. — Seront punis des peines prévues par la loi sur la répression des fraudes pour sanctionner ceux qui exposent, mettent en vente ou vendent des produits de la pêche servant à l'alimentation humaine qu'ils savent être falsifiés ou corrompus ou toxiques, ceux n'ayant fait l'objet d'aucun contrôle préalable et qui seraient reconnus ultérieurement impropres à la consommation humaine.

Art. 37. — Les infractions au présent arrêté sont punies par les peines prévues à l'article 22 de la loi n° 63-323 du 25 juillet 1963.

Seront punis par les mêmes peines ceux qui se sont refusés ou opposés, de quelque façon que ce soit, à l'exécution des mesures d'inspection sanitaire prévues par le présent arrêté ou mettent entrave, de la même manière, à l'exercice de la fonction des agents habilités agissant dans le cadre de ces lois et règlements.

Art. 38. — En cas de récidive ou d'infraction jugée très grave, la suspension temporaire ou définitive de la délivrance des certificats de contrôle peut être décidée.