

LE PRESIDENT DU CONSEIL CHEF DU GOUVERNEMENT,

VU la Constitution du 11 Janvier 1964;

VU le Décret n°33/PR du 25 Janvier 1964, portant
formation du Gouvernement ;

VU le Décret-Loi du 27 Août 1937, réglant l'exportation
des produits du cru;

VU l'Acte dit "Loi du 14 Mars 1942" validé par l'Ordonnance
du 10 Septembre 1943;

VU le Décret du 17 Octobre 1945 et l'arrêté Ministériel du 18
Octobre 1945, portant réorganisation des Services de Contrôle
du Conditionnement des Produits;

VU la Loi n°63-14 du 26 Juin 1963, relative aux ressources du
Service de Contrôle du Conditionnement des Produits;

La Chambre de Commerce et d'Industrie consultée ainsi que les
Organismes Professionnels intéressés ;

Sur le rapport du Ministre des Finances, des Affaires Economiques
et du Plan ;

Après Avis du Tribunal Suprême d'Etat ;

Le Conseil des Ministres entendu,

D É C R É T E :

Article 1er.- Pour être admis à la vente et à l'exportation, les tourteaux
de palmistes originaires du Dahomey sont soumis aux règles définies ci-
après qui sont également applicables aux tourteaux de palmistes importés
au Dahomey.

T I T R E I

DÉFINITION ET QUALITES

Article 2.- Les tourteaux de palmistes régis par le présent décret sont
constitués par le résidu solide de l'extraction de l'huile des amandes
de palme par pression ou par solvant.

Article 3.- Pour être exportables ils doivent être présentés :

- a) - en expellers ou écaillés, concassés ou non et en mouture
grossière;
- b) - en plaques ou en fragments de plaques et en mouture grossière;

.../...

- c) - en farine dite "fine mouture" passant au tamis module 34 (ouverture de maille de 0,20 mm.) - Un refus de 5% sera toléré.

Article 4.- Les tourteaux de palmistes, qu'ils soient obtenus par pression ou par solvant, doivent répondre aux caractéristiques générales suivantes :

- a) - être de qualité saine, c'est à dire ne pas présenter de mauvaise odeur, ni de moisissure ni de détérioration du produit par attaque de vers ou d'insectes dans une proportion supérieure à 5%;
- b) - être exempts de tout mélange avec des tourteaux issus de graines ou amandes autres que le palmiste ;
- c) - ne pas avoir été déparasités au moyen d'un produit susceptible de présenter un effet résiduaire dangereux ou laissant une mauvaise odeur ou provenant des palmistes ayant subi au cours du stockage un traitement présentant les mêmes inconvénients;
- d) - avoir la composition ci-après pour 100 grammes de produit brut :

Teneur au plus égale à :

Eau	12 %	dont 2% au plus d'insoluble dans l'acide chlorhydrique
Cendres	8 %	
Cellulose	16 %	
Acidité en gr. d'acide sulfurique	0,30	

Teneur au moins égale à :

Protéine	18 %	sur la base du coefficient 6,25
Matière grasse	5 %	

Les méthodes d'analyse des tourteaux de palmistes seront celles adoptées jusqu'ici par le Service de Contrôle du Conditionnement pour la détermination de la qualité des produits tropicaux et conformes aux exigences du commerce international des aliments du bétail.

T I T R E I I

E M B A L L A G E

Article 5.- Les expéditions pourront être faites :

- 1°/- En vrac (pour les plaques, les expellers, ou écailles et les fragments
- 2°/- En sacs neufs ou usagés (pour les expellers ou écailles, fragments, mouture grossière et farine) mais en bon état et n'ayant pas renfermé de substances susceptibles de nuire à la qualité du produit.

Autant que possible, les sacs d'un même lot seront d'un poids uniforme avec la tolérance admise pour les usages commerciaux.

../..

T I T R E I I I

M A R Q U A G E

Article 6.- A/- Pour les tourteaux exportés en sacs, chaque emballage portera sur une face au moins (face disponible dans le cas d'usage de sacs de récupération), les caractéristiques suivantes en capitales de 5 cm. de haut, 4 cm. de large et 1 cm. d'épaisseur, inscrites de façon apparente et indélébile :

- 1°) - Dans la moitié supérieure une parure spéciale, choisie par chaque exportateur, producteur, groupement de producteurs ou collectivité et éventuellement le numéro de série du lot.
- 2°) - Dans la moitié inférieure : a)- sur une première ligne, l'initiale du pays producteur : D - DAHOMEY
b)- sur une deuxième ligne, les lettres T.P. (Tourteaux de palmistes).

Pour les farines dite "fines moutures" les lettres T.P. seront suivies de la lettre F.

Les abréviations T.P. ou T.P.F. seront accompagnées du chiffre 1 pour désigner les tourteaux de pression ou du chiffre 2 pour désigner les tourteaux d'extraction.

Exemple de Marquage :

S.NAH.DA. N° 12	S.NA.H.DA. N° 14	S.NA.H.DA. N° 16	S.NA.H.DA N°18
D	D.	D.	D.
T.P. 1	T.P. 2	T.P.F. 1	T.P.F. 2

B/- Que les tourteaux soient exportés en sacs ou en vrac, une fiche spéciale accompagnera le bulletin délivré par le Service de Contrôle du Conditionnement et mentionnera pour chaque lot :

- a) - le nom et l'adresse de l'exportateur
- b) - la nature du produit et sa destination
- c) - la composition du produit (teneur en eau, cendre, cellulose, acidité, matières protéiques brutes et matières grasses)
- d) - pour les farines "fines moutures" leur état de finesse devra être précisé suivant les normes indiquées à l'article 3 paragraphe C du présent décret.

T I T R E I V

C O N T R O L E

Article 7.- Le contrôle pourra s'effectuer :

1°/- au moment de la constitution des lots, soit dans les magasins de l'usine, soit dans ceux du point d'expédition ou du port d'embarquement ;

2°/- après la constitution des lots, dans les magasins du port d'embarquement ou du point d'expédition.

Dans ce dernier cas, l'exportateur devra demander, en principe 8 jours au moins avant le début du chargement du navire ou de tout autre moyen de transport, au Service de contrôle du Conditionnement de procéder au contrôle des lots destinés à l'exportation ou à la vente.

Echantillonnage

Article 8.- 1°/- Tourteaux exportés en sacs :

La vérification portera au moins sur :

- 10 sacs si le lot à exporter ne dépasse pas 200 sacs
- 20 sacs si le lot à exporter comprend de 201 à 1.000 sacs
- 30 sacs si le lot à exporter comprend plus de 1.000 sacs.

L'Agent du Service du Conditionnement aura toujours le droit, s'il le juge nécessaire, de procéder à l'inspection d'une plus grande quantité.

Les sacs retenus pour la vérification doivent être prélevés dans les différentes parties du lots et réunis par groupe de 10.

Le dernier groupe pourra être inférieur à ce nombre. Il en sera de même si l'importance globale du lot ne permet pas de réunir 10 sacs.

Le mode opératoire d'échantillonnage est ainsi fixé :

a) - Pour les expellers ou écaillés, fragments et moutures grossières :

Un prélèvement d'un kilo par sac retenu sera effectué directement ou après vidange séparé d'une partie ou de la totalité des sacs, selon la décision du Service de Contrôle d'après l'aspect des tourteaux.

Ces prises d'essai seront mises dans des sacs plombés pour servir à la constitution de l'échantillon moyen final. L'opération terminée les sacs contenant ces échantillons seront vidés sur une aire cimentée ou une bâche. Les expellers seront ensuite écrasés pour les réduire en petits morceaux passant à la passoire module 39 (diamètre des trous 8 mm.)-

La matière sera alors réunie en tas, bien brassée, puis étendue en forme de galette circulaire que l'on partage en 4 parties égales par deux diamètres perpendiculaires.

Deux divisions opposées seront rejetées, les deux autres conservées et encore broyées puis homogénéisées, divisées en quatre comme ci-dessus. L'on continuera de la même façon (concassage, homogénéisation, partage) jusqu'à ce que la masse soit réduite à 2 kilos. Quelle que soit l'importance du lot soumis au contrôle, l'échantillon moyen final ne pourra être inférieur à 2 kilos.

b) - Pour les farines, dite "Fines moutures" :

Les sacs de farines, dite "fines moutures" de tourteaux seront sondés. Trois prises d'essai seront effectuées à différentes hauteurs. Elles seront de 150 gr. environ.

Pour un même lot, les différentes prises d'essai seront réunies et soigneusement mélangées; l'appréciation de la qualité se fera sur un échantillon moyen de 300 gr. obtenu suivant la méthode décrite.

.../...

2°/- Tourteaux Exportés en Vrac.

Le contrôle s'effectuera avant le chargement, par prélèvement d'échantillons comme il est indiqué dans le tableau ci-dessous :

IMPORTANCE DU LOT	NOMBRE MINIMAL DE PRELEVEMENT DE 1 Kg.
Jusqu'à 100 quintaux	10
de 101 à 500 "	20
de 501 à 1.000 "	30
au delà de 1.000 quintaux	Répartir en lots sensiblement égaux n'excédant pas 1.000 quintaux et constituer pour chacun d'eux un échantillon distinct.

L'appréciation de la qualité se fera sur un échantillon moyen de 2 kg. suivant la méthode décrite pour les tourteaux exportés en sacs.

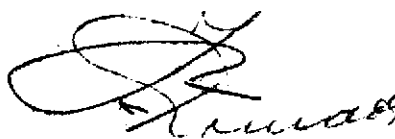
Une vérification sera faite au moment de l'embarquement pour se rendre compte si le lot à exporter n'a pas subi d'altération (mauvaise odeur, moisissures).

Article 9.- La validité du contrôle est fixée à un mois sous réserve que nulle altération ultérieure ne vienne déprécier la qualité du produit. Passé ce délai le lot à exporter devra subir un nouveau contrôle.

Article 10.- Le Ministre des Finances, des Affaires Economiques et du Plan est chargé de l'exécution du présent décret qui sera enregistré et publié au Journal Officiel de la République du Dahomey./.-

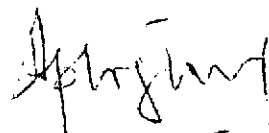
Fait à COTONOU, le 16 JUIN 1965

Par le Président du Conseil
Chef du Gouvernement ,



Le Ministre des Finances, des
Affaires Economiques et du Plan;

Justin AHOMADEGBE-TOMETIN


François APLOGAN

Ampliations:

PR	4	Dév. Rural	2
PC	8	SONADER	2
SGG	4	Elevage	2
Trib. Sup. d'Etat	4	JORD	1
MFAEP	5		
Ministères	8		
Ch. Com.	2		
Affaires Eco.	2		
Conditionne.	10		
Douanes	2		
S. NA. H. DA.	2		