

AH.-  
REPUBLIQUE DU BENIN  
~~~~~  
PRESIDENCE DE LA REPUBLIQUE  
~~~~~

DECRET N° 98-215 DU 11 MAI 1998

Portant assurance qualité des produits de la pêche  
en République du Bénin.

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE,  
CHEF DE L'ETAT,  
CHEF DU GOUVERNEMENT,

VU la Loi N° 90-032 du 11 décembre 1990, portant Constitution de la  
République du Bénin ;

VU la Loi N° 84-009 du 15 mars 1984 sur le contrôle des denrées alimentaires.

VU la Proclamation le 1er avril 1996 par la Cour Constitutionnelle des résultats définitifs  
de l'élection présidentielle du 18 mars 1996 ;

VU le Décret N° 96-128 du 09 avril 1996, portant composition du Gouvernement ;

VU le Décret N° 96-402 du 18 septembre 1996 fixant les structures de la Présidence de la  
République et des Ministères

VU le Décret N° 97-279 du 11 juin 1997 portant attributions organisation et  
fonctionnement du Ministère du développement Rural ;

SUR proposition du Ministre du Développement Rural ;

Le Conseil des Ministres entendu en sa séance du 18 mars 1998,

DECRETE :

**Titre premier : Des dispositions générales**

Article 1er : Le présent Décret porte application de la loi n° 84-009 du 15 mars 1984 en ce  
qui concerne le contrôle des denrées alimentaires d'origine halieutique.

A ce titre il porte régime des règles sanitaires des produits de la pêche, des conditions de commercialisation de ces produits et régime des taxes y afférentes.

Article 2 : Aux fins du présent décret, on entend par :

a) **Assurance qualité** :

L'ensemble des mesures concertées et systématiques nécessaires pour avoir la certitude qu'un produit ou un service sera conforme aux exigences de qualité donnée. En d'autres termes, l'assurance de qualité est une fonction stratégique qui fixe les politiques, adapte les programmes en fonction des objectifs fixés et garantit que ces mesures sont effectivement appliquées.

b) **Contrôle de qualité** :

Technique et activités opérationnelles mises en oeuvre pour satisfaire les exigences de qualité.

c) **Produit halieutique ou produit de la pêche** :

Tous les animaux ou parties d'animaux de mer, d'eau saumâtre et d'eau douce y compris leurs oeufs et laitance ainsi que leurs dérivés, quelle qu'en soit la présentation.

d) **Produit d'aquaculture** :

Tout produit de la pêche dont la naissance et la croissance sont contrôlées par l'homme jusqu'à sa mise sur le marché en tant que denrées alimentaires. Toutefois, est également considéré comme produit d'aquaculture, tout poisson ou crustacé de mer, d'eau saumâtre ou d'eau douce capturé à l'état juvénile dans son milieu naturel et gardé en captivité jusqu'à atteindre la taille commerciale souhaitée.

e) **Produit frais** :

Tout produit de la pêche, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, n'ayant subi en vue de sa conservation, aucun traitement autre que la réfrigération.

f) **Produit réfrigéré** :

Tout produit de la pêche dont la température est abaissée par réfrigération et maintenue au voisinage de 0°C, soit de la température de la glace fondante.

g) **Produit congelé** :

Tout produit de la pêche qui a subi une congélation permettant d'obtenir une température à coeur d'au minimum 18°C, après la stabilisation thermique.

h) **Produit préparé** :

Tout produit de la pêche ayant subi une opération modifiant son intégrité anatomique telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage, le hachage, etc...

i) **Produit transformé** :

Tout produit de la pêche ayant subi un procédé chimique ou physique tel que le chauffage, le fumage, le salage, la dessiccation, le marinage ou une combinaison de ces différents procédés. Ceux-ci sont appliqués aux produits réfrigérés ou congelés associés ou non à d'autres denrées alimentaires.

j) **Conserve** :

Tout produit de la pêche dont la conservation est assurée par l'emploi combiné des deux techniques suivantes:

- Conditionnement dans un récipient étanche aux liquides, aux gaz et aux micro-organismes quelle que soit la température à laquelle le produit est destiné à être entreposé.

- Traitement par la chaleur ou par tout autre mode autorisé ayant pour but de détruire ou d'inhiber totalement d'une part les micro-organismes et leurs toxines, et d'autre part, les spores dont la présence ou la prolifération pourrait altérer la conserve ou la rendre impropre à la consommation humaine.

K) **Conditionnement des produits de la pêche** :

L'opération par laquelle se réalise la protection de ces produits par l'emploi d'une enveloppe.

l) **Emballage** :

Tout récipient ou enveloppe approprié tel que boîte, bouteille, carton, caisse, casier, sac, panier ou tout matériel d'enrobage défini avec ses spécifications propres et utilisé pour protéger les produits de la pêche.

m) **Etablissement ou installations à terre** :

Tout locale où des produits de la pêche sont préparés, transformés, réfrigérés, congelés, emballés ou entreposés.

Les halles de criée et les marchés de gros dans lesquels se font exclusivement l'exposition et la vente en gros ne sont pas considérés comme des établissements.

n) **Moyen de transport** :

Dispositif de convoyage des produits de la pêche soit des véhicules automobiles ou circulant sur rails, les aéronefs ainsi que les cales des bateaux ou des conteneurs pour le transport par mer, air ou terre.

o) **Importation** :

Introduction sur le territoire de la République du Bénin des produits de la pêche en provenance de pays tiers.

p) **Autorité compétente** :

Se dit de l'Administration en charge de l'assurance qualité et du contrôle de qualité ou toute personne à qui elle aura délégué cette compétence.

q) **Salubrité** :

Ensemble des mesures destinées à assurer la protection des produits de la pêche contre toute forme de contamination depuis la capture jusqu'à la consommation.

r) **Hygiène** :

Toutes mesures nécessaires pour garantir l'innocuité, le bon état et la salubrité des produits de la pêche depuis la capture jusqu'à la consommation.

s) **Chambre froide** :

Chambre isotherme maintenue à une température égale ou inférieure à - 18°C, agréée par le ministère en charge des pêches sur avis motivé du Directeur des pêches aux fins d'entreposage des produits halieutiques.

t) **Poissonnerie** :

Local agréé par la Direction des pêches pour la vente en détail des produits de la pêche. Il est équipé, entre autres de deux congélateurs au moins, d'un comptoir, d'eau potable, de balance etc...

u) **Arrimage** :

Répartition et arrangement des produits de la pêche dans une cale, une chambre froide, un conteneur, etc...

### v) Caractères organoleptiques :

Etat physique de fraîcheur d'un produit de la pêche faisant appel à la vue, à l'odorat, au toucher, bref à tous les organes de sens afin de déterminer le degré de fraîcheur du produit examiné.

### w) Excessif :

Se dit d'un état qui est nettement décelable et qui nuit gravement à l'aspect et/ ou la comestibilité du produit.

Article 3 : Les produits de la pêche pour être admis à débarquer doivent présenter les caractéristiques suivantes :

#### 1- Pour le poisson frais :

- Odeur faible de marée.
- Corps rigide, chair ferme, résistante à la pression du doigt sans garder l'empreinte.
- Peau à teinte brillante dépourvue de sécrétions.
- Paroi abdominale sans reflets verdâtres.
- Anus clos.
- Oeil brillant, converse, transparent, sans tâche sur l'iris et remplissant bien l'orbite.
- Branchies d'un rouge franc généralement.

#### 2- Pour le poisson congelé :

- A 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 à teinte brillante, la paroi abdominale sans reflets verdâtres et l'anus clos;

#### 3- Pour les crevettes :

- L'odeur caractéristique de l'espèce
- Couleur identique sur tout le corps.

Article 4 : Au cas où l'examen externe ne donne pas satisfaction, il est procédé sur l'échantillon un examen interne aux fins des caractéristiques ci-après.

- 1- L'absence de sang extravasé de la colonne vertébrale.
- 2- L'adhérence de la chair sur la colonne vertébrale.
- 3- La texture non mietteuse de la chair.

- Si le doute sur la qualité persiste, une analyse microbiologique ou chimique doit être faite.

## Titre II : Des conditions de préparation, de conservation et de commercialisation des produits de la pêche en République du Bénin

Article 5 : est obligatoirement soumis aux contrôles

- Tout produit de la pêche, qu'il soit à l'état frais, congelé, réfrigéré, vivant, salé, séché, fumé ou sous forme de conserve, qu'il soit en transit, destiné à l'exportation ou à l'importation, en transbordement dans les eaux sous juridiction béninoise, qu'il soit destiné directement à la consommation humaine ou à un établissement à terre.
- Tout établissement ou installations à terre, toute chambre froide et toute poissonnerie tels que définis à l'article 2 alinéas m, s, et t.
- Tout matériel d'enrobage (emballage ou autres récipients) entrant en contact avec les produits de la pêche.
- Tout centre de stabulation et de purification des produits de la pêche.
- Tout bateau postulant la licence de pêche dans les eaux sous juridiction béninoise.
- Tout bateau admis à débarquer des produits de la pêche au Bénin.

Article 6 : Le produit de la pêche aussitôt lavé, doit être mis en cale froide immédiatement après sa capture. Aucun produit ne doit être entreposé dans les annexes ou les viviers à appât non munis de dispositifs isothermes.

Article 7 : Les poissonneries doivent répondre aux conditions d'installation, d'hygiène et de salubrité définies par les normes sanitaires des produits de la pêche.

Article 8 : La température d'entreposage des produits de la pêche est fonction du type d'équipement et du degré de conservation :

- 1- Pour une cale non réfrigérée, la température ambiante est à 5°C au maximum. La proportion de la glace dans cette cale est prévue de sorte que son poids soit égal à 1,5 fois celui du poisson refroidi.
- 2- Pour une cale réfrigérée, la température ambiante est fixée à 0°C au maximum et à - 3°C au minimum. La proportion de la glace dans cette cale est de 0,5 le poids du poisson refroidi.

3- Pour une cale à poisson congelé, la température ambiante doit être telle que la température à coeur du poisson ne soit pas supérieure à - 18°C.

Article 9 : l'installation et l'exploitation de toute poissonnerie ou chambre froide destinées à l'entreposage et à la commercialisation des produits de la pêche sont soumises à une autorisation préalable du Directeur des Pêches quand il s'agit des poissonneries et du Ministre en charge des Pêches quand il s'agit des chambres froides après avis motivé du Directeur des Pêches.

Les établissements de transformation doivent faire l'objet d'un agrément sanitaire délivré par le Ministre en charge des pêches après avis technique du Directeur des Pêches.

Article 10 : Toute personne physique ou morale peut demander l'ouverture d'une poissonnerie, l'installation d'un établissement de transformation, d'une chambre froide ou leur exploitation, une licence de pêche dans les eaux sous juridiction béninoise conformément aux lois et réglementation en vigueur en la matière, à l'exception de celle à qui la loi béninoise refuse le droit de l'exercice de commerce.

Quant aux bateaux de pêche n'opérant pas dans les eaux sous juridiction béninoise, mais pour des raisons techniques voudront débarquer une partie ou tous leurs produits de la pêche à la halle des marées de Cotonou, leurs opérations qui ne doivent pas se confondre aux importations régies par des textes, peuvent faire l'objet d'une demande de toute personne physique ou morale.

Article 11 : Le véhicule destiné au transport des produits de la pêche doit répondre aux exigences suivantes :

1 \* Les parois internes ou toute autre partie pouvant entrer en contact avec les produits doivent permettre le nettoyage facile et la désinfection puis être en matériaux lisses et non corrosifs, de façon à ne pas altérer les caractères organoleptiques des produits.

2 \* Il doit être étanche et exempt d'insectes et de poussière.

3 \* Il doit être clos et n'être ouvert que pendant les opérations de chargement, de déchargement et de contrôle.

4 \* Il doit être équipé de telle sorte que la température interne :

- ⊗ des produits frais n'excède pas 4° C jusqu'à la livraison ;
- ⊗ des produits congelés n'excède pas - 18° C jusqu'à la livraison ;
- ⊗ des produits semi conserve n'excède pas - 10° C jusqu'à la livraison.

5 \* Il doit être nettoyé et désinfecté de façon à être propre au moment du chargement.

### Titre III : Du contrôle des produits de la pêche en République du Bénin

Article 12 : L'Autorité compétente pour tout contrôle des produits halieutiques est la Direction des pêches.

Toute demande de contrôle lui est adressée et elle en rend compte au Ministre en charge des pêches.

Article 13 : L'Autorité compétente de contrôle des produits de la pêche est celle qualifiée pour rechercher et constater des infractions dans tout lieu où le présent décret s'applique, ainsi que pour procéder contradictoirement aux contre-inspections sur les produits suspects. Elle veille au respect :

- 1- des conditions d'hygiène et de salubrité à bord des chalutiers et crevettiers ;
- 2- des conditions d'installation et d'exploitation des établissements à terre, des chambres froides et des poissonneries ;
- 3- des conditions d'acceptabilité des produits de la pêche définies par les normes béninoises et internationales ;
- 4- des traitements licites dont les produits de la pêche peuvent être l'objet, des normes de fabrication et de pureté auxquelles ils doivent répondre, de la nature et de la quantité des ingrédients entrant dans leur fabrication, de l'hygiène et de la salubrité des matériels au contact desquels ils peuvent être placés et le détergent utilisé pour le nettoyage du matériel ;
- 5- de l'état de bonne santé du manipulateur des produits de la pêche ;
- 6- du mode de présentation des produits, des conditions de vente et de leur conditionnement, de l'étiquetage et des inscriptions ;
- 7- des modalités d'agrément et d'autorisation des établissements à terre ;
- 8- de la tenue obligatoire des livres, registres ou documents de production et d'analyses

Article 14 : Les agents de spécialité "pêche" et assermentés sont autorisés dans l'exercice de leur fonction à :

\* pénétrer en tout temps dans les lieux où l'on détient, prépare, conditionne, transforme, emballe, stocke, expose en vue de la vente, des produits de la pêche ;

\* faire l'inspection des produits de la pêche et en prélever gratuitement des échantillons ;

\* exiger la production de tout document relatif à un produit halieutique ou en prendre au besoin des extraits ;

\* arrêter en cours de route toute expédition ou importation frauduleuse des produits de la pêche ;

\* saisir, confisquer et détruire tout produit manifestement impropre à la consommation humaine ou lui donner autre destination ;

\* bloquer les produits de la pêche suspects pour une analyse plus approfondie ou ceux dont l'emballage est défectueux pour un nouvel enrobage.

Les procès-verbaux rédigés par l'inspecteur sanitaire à l'issue des opérations de contrôle font foi jusqu'à inscription du faux.

Article 15 : Il est interdit de tromper ou de tenter de tromper tout contractant par quelque moyen ou procédé que ce soit, même par l'intermédiaire d'un tiers, sur la nature, l'espèce, l'identité, l'origine, les qualités substantielles, la composition, la quantité, la taille, le mode et la date de fabrication, les contrôles effectués des produits de la pêche.

Article 16 : Il est interdit de commercialiser tout produit de la pêche reconnu toxique ou ne présentant pas les critères de qualité organoleptique, microbiologique ou hygiénique fixés par les normes.

Article 17 : La production, la transformation et la mise sur le marché béninois des produits halieutiques du territoire national du Bénin sont obligatoirement soumis à une déclaration avec les pièces justificatives auprès de l'Autorité compétente qui donne son quitus suite au résultat concluant de l'inspection sanitaire.

Article 18 : Il est interdit de produire, de transformer ou de commercialiser les produits de la pêche sans être détenteur d'un agrément sanitaire d'établissement de transformation, d'une autorisation de chambre froide ou de poissonnerie ou sans en avoir fait la déclaration.

Article 19 : Sans préjudice des dispositions de l'article 16, les femmes de pêcheurs, et les revendeuses peuvent mener leurs activités de transformation, de conservation et de commercialisation des produits de la pêche après s'être fait recenser par les services de l'Autorité compétente.

Article 20 : Tout transport de tout produit de la pêche frais ou congelé à l'intérieur du territoire national doit se faire par des véhicules ou conteneurs thermiquement isolés.

Article 21 : Tout produit de la pêche importé et tout matériel d'enrobage, doivent être obligatoirement accompagnés d'un certificat sanitaire, d'un certificat d'origine délivrés par un inspecteur sanitaire officiel ou tout inspecteur dûment mandaté de structure halieutique publique de l'état d'origine du produit afin de lui conférer un caractère de validité dans les opérations de transit ou d'importation.

Tout produit de la pêche destiné à l'exportation est soumis obligatoirement à une inspection sanitaire. En cas de satisfecit, l'inspection est sanctionnée par un certificat sanitaire délivré par l'inspecteur.

Article 22 : Tout certificat d'inspection sanitaire de tout produit de la pêche et de son emballage n'est valable que s'il est délivré par l'inspecteur sanitaire officiel ou par tout agent des pêches assermenté relevant de l'autorité compétente et dûment mandaté.

Article 23 : Lorsque le service des douanes et le service des pêches sont appelés à intervenir simultanément sur un produit de la pêche à l'importation et à l'exportation, il est recommandé que le service de la douane s'assure que le quitus de la Direction des Pêches, quant à la qualité du produit, est donné avant le dédouanement.

Article 24 : Il est interdit de commercialiser des produits de la pêche n'ayant pas subi le contrôle prévu par le présent Décret, de se soustraire ou de tenter de se soustraire audit contrôle.

Article 25 : Lorsque l'inspecteur estime que le produit de la pêche présenté remplit les conditions de salubrité, il délivre un certificat de salubrité et un reçu de taxe sanctionnant l'inspection des produits et emballages.

Il est mentionné, entre autres, le mode d'emballage et de conservation ainsi que le poids, la nature et l'espèce spécifique du produit inspecté.

Article 26 : Il est interdit d'entraver le travail de l'agent assermenté de contrôle dans l'exercice de ses fonctions, de l'induire en erreur ou de tenter de le faire, de le négliger ou de refuser de lui obéir.

Il est demandé à tout policier, gendarme, douanier ou tout autre agent de maintien d'ordre de porter assistance à l'inspecteur dans l'exercice de ses fonctions.

Article 27 : Au cas où il est constaté dans un bateau admis à débarquer au Bénin, dans un établissement à terre, dans un centre de vente ou de stabulation des produits de la pêche que les installations et les conditions de travail ne répondent pas aux prescriptions des normes requises, l'inspecteur officiel adresse à l'autorité compétente un rapport technique

où sont consignées toutes les observations pertinentes. Au vu de ce rapport, il est procédé à une contre expertise.

Si celle-ci confirme les faits signalés, l'exploitant est tenu d'améliorer ses installations ou ses méthodes de travail ou le cas échéant, une mise en demeure de cessation de ses activités lui est adressée ou le retrait pure et simple de l'autorisation ou de l'agrément d'exercer.

Article 28 : Nul ne peut sans l'assentiment de l'inspecteur, autoriser, vendre ou offrir en vente un produit de la pêche saisi ou confisqué.

Nul ne peut enlever ou permettre d'enlever un produit ou briser un scellé apposé par l'agent.

Nul ne peut déterrer ou favoriser le déterrement d'un produit enfoui.

Article 29 : Tout produit de la pêche reconnu manifestement impropre à la consommation humaine est saisi et détruit aux frais du propriétaire sous la surveillance de l'inspecteur. Cette destruction donne lieu à un procès-verbal adressé au Directeur des Pêches et une copie est transmise au propriétaire des produits détruits.

Article 30 : Nonobstant les dispositions précédentes, tout agent des pêches est habilité à intercepter tout produit de la pêche de qualité douteuse en attendant l'intervention de l'inspecteur pour la procédure requise.

#### **Titre IV : Des pénalités et des sanctions administratives**

Article 31 : Les pénalités et sanctions administratives prévues par les articles 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25 et 26 du chapitre III de la loi 84-009 du 15 mars 1984 portant sur le contrôle des denrées alimentaires sont applicables au présent décret.

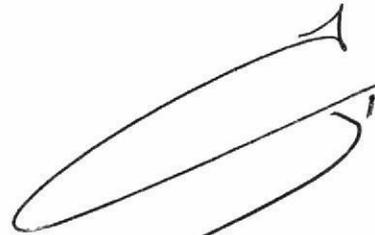
**Titre V : Des dispositions diverses:**

Article : 32 : Sont et demeurent abrogées toutes dispositions contraires au présent Décret qui prend effet pour compter de sa date de signature.

Article 33 : Le Ministre du Développement Rural est chargé de l'application du présent Décret qui sera enregistré et publié au Journal officiel.

Fait à Cotonou, le 11 Mai 1998

Par le Président de la République,  
Chef de l'Etat,  
Chef du Gouvernement,



**Mathieu KEREKOU.-**

Le Ministre du Développement Rural,

le Ministre de l'Intérieur, de la  
Sécurité et de l'Administration territoriale,



**Jérôme SACCA-KINA.-**



**Théophile N'DA** .-

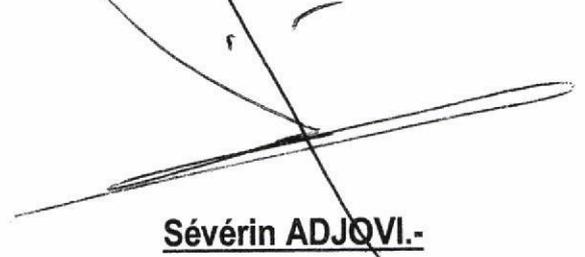
.../...

Le Garde des Sceaux, Ministre de la  
Justice, de la Législation et des  
Droits de l'Homme,



Ismaël TIDJANI SERPOS.-

Le Ministre Délégué auprès du  
Président de la République Chargé  
de la défense Nationale,



Séverin ADJOVI.-

Ampliations : PR 6 AN 4 CS 2 CC 2 CES 2 HAAC 2 PM 4 MDR 4 MDN 4 MISAT 4 MJLDH 4  
AUTRES MINISTERES 13 SGG 4 DCF-DGTCP-DGBM-DGID-DGDDI 5 BN-DAN-DLC 3  
GCONB-DCCT-INSAE 3 BCP-CSM-IGAA 3 UNB-ENA-FASJEP 3 JO 1.