

Arrêté

Générale

modern

Arrêté n° 2000-0724/PR/MAEM relatif aux normes de commercialisation pour certains produits de la pêche frais ou réfrigérés et destinés à l'exportation.

n° 2000-0724/PR/MAEM

Ministère

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ELEVAGE ET DE
LA MER

Date de publication

23 septembre 2000

Numéro JO

n° 18 du 30/09/2000

Date du numéro

30 septembre 2000

INTRODUCTION

LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE, CHEF DU GOUVERNEMENT

VISAS

VU la Constitution du 15 septembre 1992

VU la délibération N° 472/6° L portant règlement d'hygiène et de voirie

VU la loi N° 154/AN/85 1ère L du 11 juin 1985 portant organisation de l'administration du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural

VU la loi N° 63/AN/89/2ème L du 03 avril 1989 modifiant la Loi 154/AN/85/1ère L du 11 juin 1985 portant organisation de l'administration du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural **VU** le décret N° 99-0059/PRE du 12 mai 1999 portant nomination du Gouvernement et fixant leurs attributions

Sur proposition du Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Mer, chargé des Ressources Hydrauliques

Le Conseil des Ministres entendu en sa séance du 19 septembre 2000 ;

TEXTE INTÉGRAL

Article 1er

Au sens du présent arrêté, on entend par :

- a) Commercialisation : la première mise en vente et la première vente;
- b) Lot : certaine quantité de poissons, d'une même espèce, ayant fait l'objet du même traitement et provenant éventuellement du même lieu de pêche, de l'endroit où les captures ont été effectuées;
- c) Présentation : forme sous laquelle le poisson est commercialisé, tel que entier, décapité etc.....

Article 2

- 1 Les poissons visés à l'article 3 ne peuvent être commercialisés pour l'alimentation humaine que s'ils satisfont aux dispositions du présent arrêté.
- 2 Les dispositions du présent arrêté ne sont toutefois pas applicables aux petites quantités de poissons cédés directement par les pêcheurs côtiers aux détaillants et aux consommateurs.

Article 3

Des normes de commercialisation sont fixées pour les espèces suivantes de poissons de mer, de céphalopodes, et de crustacés.

PRODUITS HALIEUTIQUES COMMERCIALISABLES DE DJIBOUTI

Famille	Nom scientifique	Nom commun
ArudaeBelonidaeCarangidaeCoryphaenidaeHeamulidaeLethrinidaeLutjanidaeLutjanidaeMugilidaeRachycentridaeScombridaeSerranidaeSparidaeSphyracidaePalinuridaePeanidaeSepidaeCarcharhinidae	Arius thalussinusTylosorus acusmelonotusBothus panthérinusPseudorhombus arsiusAlectis indicus Carangoides bujad-Caranx ignobilis Caranx sexfasciatus Elagatus bipinnulata Gnothodon speciosus Scomberoides commercianus Seriola dumeriliCoryphaena hippurusDiagramme pictum Plectorhinchus shotofLethrinus elongatus Lethrinus lentjan Lethrinus mahsena-Lethrinus nebulosusLutjanus argentinaculatus Lutjanus boharLutjanus coccineus-Lutjanus rivulatus Pristipomoides typusLiza vaigiensis Vulamugil seheliRachycentron canadumEuthynnus affinis Auxis thazard Scomboromorus commercianus Thunnus tonggolCephalophonus sonnerati Epinephelus areolatus Epinephelus chlorostigma Epinephelus microdonArgyrops spinifer Sparodon durhanensis-Sphyracna barracuda Sphyracna jelloPalinurus homurus Palinurus versicolor-Penaeus semisulcatusSepia trygoninaCarcharhinus bevipinna	Machoire titanAiguille voyeuseRombae léopardRite dentuCordonnier plume Cordonnier lentigineCarangue tetue Carangue vorace Comere saumon Carangue royale jaune Sauteur talong Seriole couronnéCoryphene communeDiagramme voilier Diagramme menestrolEmpereur gueule-longe Empereur lentilles Empereur mahsena Empereur morisVivaneau de mangrove Vivaneau chien rougeVivaneau tête-Vivaneau rivulatu Colas dentuMulet mopirot Mulet à tache bleueMafonThonine orientaleAuxide-Thazard rayéThon mignonVeille ananus-Merou areoléMerou pintadeMerou camoufléSpar royal Spare broyeuse-Barracuda Barracuda jelloLangouste ornée Langouste barrioléeCrevette royale blancheSeiche tridentRequin tisserand

Article 4

Les normes de commercialisation visées à l'article 3 comprennent les catégories de fraîcheur.

Article 5

Les catégories de fraîcheur sont déterminées pour chaque lot en fonction du degré de fraîcheur des poissons et de quelques caractéristique complémentaires.

Le degré de fraîcheur est défini à l'aide de barème de cotation figurant à l'annexe qui comprend les éléments suivants:

- a. Aspect ;
- b. Etat ;
- c. Odeur

Sur

la base du barème de cotation figurant en annexe, les poissons sont classés en lots correspondant à l'une des catégories de fraîcheur Extra, A ou B.

Article 6

1

Les poissons de la catégorie de fraîcheur Extra, A ou B correspondent au moins aux cotations telles que fixées pour la catégorie concernée en annexe.

- 2 Les poissons de la catégorie de fraîcheur Extra A doivent être dépourvus de marques de pression ou d'écorchures, de souillures et de forte décoloration.
- 3 Les poissons de catégorie de fraîcheur A doivent être dépourvus de souillures et de forte décoloration. Une proportion minimale présentant de légères marques de pression et des écorchures superficielles est tolérée.
- 4 Pour ce qui concerne les poissons de la catégorie B, une proposition minimale présentant des marques de pression plus forte et de légères écorchures, est tolérée. Les poissons doivent être dépourvus de souillures et de forte décoloration.
- 5 Pour le classement des produits dans les différentes catégories de fraîcheur, sans préjudice de la réglementation applicable en matière sanitaire, il est également pris en considération la présence de parasites et leur éventuelle influence négative sur la qualité du produit compte tenu de sa nature et de sa présentation.
- 6 Les poissons pêchés par les navires dont la durée de sortie dépasse environ un jour qui n'ont pas été glacés de façon appropriée ou soumis à un moyen de traitement équivalent ou maintenus à niveau de température équivalent, de nature à assurer la fraîcheur desdits produits, ne peuvent être classés en catégorie Extra ou A, sauf si une vérification appropriée le permet.

Article 7

- 1 Chaque lot doit être homogène quant à son état de fraîcheur. Toutefois, un lot de faible volume peut ne pas être homogène, auquel cas il est classé dans la catégorie de fraîcheur la plus basse qui y est représentée.
- 2 La catégorie de fraîcheur doit être inscrite en caractères lisibles et indélébiles, d'une hauteur de 5 centimètres au moins, sur des étiquettes apposées sur les lots.

Article 8

Les poissons pélagiques peuvent être classés dans les différentes catégories de fraîcheur sur la base d'un système d'échantillonnage. Ce système doit assurer un maximum d'homogénéité au lot quant à la fraîcheur des poissons.

Les modalités d'application du présent article, notamment en ce qui concerne la détermination du nombre d'échantillons à prévoir, ainsi que les méthodes d'appréciation de classement sont définies par voie réglementaire.

Article 9

Le présent arrêté sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

*Le Président de la République
chef du Gouvernement*

ISMAÏL OMAR GUELLEH