

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche destinés à la consommation humaine .

Le ministre de l'agriculture,

Vu la loi n° 92-117 du 7 décembre 1992 relative à la protection du consommateur,

Vu la loi n° 94-13 du 31 janvier 1994 sur l'exercice de la pêche et notamment son article 12,

Vu la loi n° 94-86 du 23 juillet 1994 relative aux circuits de distribution des produits agricoles et de la pêche,

Vu le décret n° 95-1474 du 14 août 1995 portant désignation de l'autorité compétente en matière de contrôle technique à l'importation et à l'exportation des produits de la pêche et agréage des locaux,

Arrête :

Article premier. - Aux fins du présent arrêté, on entend par :

1) produit de la pêche :

* tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce, à l'exception des mammifères aquatiques, des grenouilles et des animaux aquatiques qui peuvent être couverts par des dispositions particulières

* tout produit d'aquaculture dont la naissance et la croissance sont contrôlées par l'homme jusqu'à la mise sur le marché en tant que denrée alimentaire

* tout produit d'aquaculture qui consiste en les poissons ou les crustacés de mer ou d'eau douce capturé à l'état juvénile dans le milieu naturel et gardé en captivité jusqu'à atteindre la taille commerciale souhaitée

2) réfrigération : le procédé consistant à abaisser la température des produits de la pêche de manière qu'elle soit voisine de celle de la glace fondante.

3) produits frais : tout produit de la pêche, entier ou préparé, qui n'a subi aucun traitement en vue de sa conservation autre que la réfrigération.

4) produit préparé : tout produit de la pêche qui a subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que l'éviscération, l'étiéage, le tranchage, le filetage, le hachage.

5) produit transformé : tout produit de la pêche qui a subi un procédé chimique autorisé ou physique tel que le chauffage, la fumaison, le salage, la dissécaction, le marinage.

6) conserve : le procédé consistant à conditionner le produit dans des récipients hermétiquement fermés et à les soumettre à un traitement thermique suffisant pour détruire ou inactiver tous les micro-organismes qui pourraient proliférer, quelle que soit la température à laquelle le produit est destiné à être entreposé.

7) produit congelé : Tout produit de la pêche qui a subi une congélation permettant d'obtenir une température à cœur d'au minimum - 18° C, après stabilisation thermique.

8) emballage : l'opération destinée à réaliser la protection des produits de la pêche par l'emploi d'une enveloppe ou d'un conteneur ou de tout autre matériel adapté.

9) lot : la quantité de produits de la pêche obtenue dans des circonstances pratiquement identiques.

10) envoi : la quantité de produits de la pêche destinée à un ou plusieurs preneurs dans un pays destinataire et acheminée par un seul moyen de transport.

11) moyen de transport : les parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles, les avions, ainsi que les conteneurs pour le transport par terre, mer ou air.

12) autorité compétente : l'autorité visée à l'article 1er du décret susvisé n° 95-1474 du 14 août 1995 ou toute autre autorité à qui elle peut faire appel.

13) établissement : tout local où des produits de la pêche sont préparés, transformés, réfrigérés, congelés, emballés ou entreposés.

14) mise sur le marché : la détention ou l'exposition en vue de la vente, la vente, la livraison ou toute autre manière de mise sur le marché telle que la vente au détail sur le marché local de petites quantités par un pêcheur à un détaillant ou à un consommateur.

15) eau de mer propre : l'eau de mer ou l'eau saumâtre ne présentant pas de contamination microbiologique ou de substance nocives en quantités susceptibles d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des produits de la pêche.

16) navire-usine : tout navire à bord duquel des produits de la pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes suivies d'un emballage : filetage, tranchage, pelage, hachage, congélation, transformation.

Art. 2. - Les produits de la pêche capturés dans le milieu naturel et destinés à la commercialisation doivent :

1) être capturés et éventuellement manipulés pour la saignée, l'étiéage, l'éviscération et l'enlèvement des nageoires, réfrigérés ou congelés, à bord des navires, conformément à des règles d'hygiène fixées par arrêté du ministre de l'agriculture

2) être manipulés, pendant et après le débarquement, dans des conditions fixées par arrêté des ministres de l'agriculture et de la santé publique

3) être manipulés et, le cas échéant, emballés, préparés, transformés, congelés, décongelés ou entreposés, de façon hygiénique dans des établissements agréés conformément à des exigences fixées par arrêté du ministre de l'agriculture

4) être soumis à un contrôle sanitaire et à une surveillance des conditions de production dont les modalités sont fixées par arrêté du ministre de l'agriculture

5) être emballés dans des conditions hygiéniques satisfaisantes de façon à éviter leur contamination.

Les matériaux d'emballage et les produits susceptibles d'entrer en contact avec les produits de la pêche doivent répondre à toutes les règles de l'hygiène et notamment :

- ne pas pouvoir altérer les caractéristiques organoleptiques des préparations et des produits de la pêche

- ne pas pouvoir transmettre aux préparations et produits de la pêche des substances nocives pour la santé humaine

- être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des produits de la pêche.

Le matériel d'emballage utilisé pour les produits frais maintenus sous glace doit permettre l'écoulement de l'eau de fusion de la glace. Il doit, avant son emploi, être entreposé dans un local séparé de l'aire de production et protégé de la poussière et des contaminations.

6) pouvoir être identifiés par marquage sur l'emballage ou par mention sur les documents d'accompagnement des informations concernant l'identification de l'établissement par numéro d'agrément officiel ou le numéro d'enregistrement de la halle de criée ou du marché de gros

7) être entreposés et transportés dans des conditions d'hygiène fixées par arrêté des ministres de l'agriculture et de la santé publique.

Art. 3. - Les produits d'aquaculture destinés à la commercialisation sont soumis aux conditions suivantes :

1) être abattus dans des conditions d'hygiène appropriées

2) ne pas être souillés de terre ou de vase

3) être maintenus réfrigérés avec utilisation de la glace s'ils ne sont pas transformés directement après l'abattage

4) satisfaire aux exigences mentionnées aux paragraphes 3, 4, 5, 6 et 7 de l'article 2 susvisé.

Art. 4. - Les produits de la pêche destinés à être mis sur le marché à l'état vivant doivent être constamment maintenus dans les meilleures conditions de survie.

Art. 5. - Les responsables des établissements doivent effectuer des auto-contrôles fondés sur les principes suivants :

1) identification des points critiques dans leurs établissements en fonction des procédés de fabrication utilisés

2) établissement et mise en œuvre des méthodes de surveillance et de contrôle de ces points critiques

3) prélèvement d'échantillons pour analyse dans un laboratoire approuvé par l'autorité compétente, aux fins de vérification du respect des normes fixées par l'alinéa 4 de l'article 2 du présent arrêté

4) conservation d'une trace écrite ou enregistrée de façon indélébile des points précédents en vue de leur présentation à l'autorité compétente. Les résultats des différents contrôles et tests doivent être conservés pendant une période de deux ans au moins.

Art. 6. - L'autorité compétente procède à l'agrément des établissements après s'être assurée qu'ils satisfont aux dispositions du présent arrêté en ce qui concerne la nature des activités qu'ils exercent. L'agrément doit être renouvelé si un établissement entreprend l'exercice des activités autres que celles pour lesquelles il a été agréé.

Art. 7. - L'autorité compétente établit une liste des établissements agréés, un numéro officiel étant affecté à chacun d'eux.

Art. 8. - L'inspection et le contrôle des établissements sont effectués régulièrement sous la responsabilité de l'autorité

compétente, qui doit avoir libre accès à toutes les parties des établissements en vue de s'assurer de leur respect des dispositions du présent arrêté .

Si ces inspections et ces contrôles révèlent que les exigences prévues du présent arrêté ne sont pas respectées, l'autorité compétente prend les mesures appropriées .

Art. 9. - L'autorité compétente doit précéder à l'enregistrement des halles de criée et des marchés de gros non soumis à un agrément après s'être assurée que ces installations satisfont aux dispositions du présent arrêté .

Tunis, le 28 novembre 1995.

Le Ministre de l'Agriculture

M'hamed Ben Rejeb
