

Art. 3. - La liste d'inscription des candidatures sera close le 28 novembre 2006.

Tunis, le 2 novembre 2006.

*Le ministre de l'agriculture  
et des ressources hydrauliques*

**Mohamed Habib Haddad**

*Vu*

*Le Premier ministre*

**Mohamed Ghannouchi**

**Arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 2 novembre 2006, modifiant l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995 fixant les prescriptions de salubrités des mollusques bivalves vivants.**

Le ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques,

Vu la loi n° 94-13 du 31 janvier 1994, relative à l'exercice de la pêche et l'ensemble des textes qui l'ont modifiée ou complétée et notamment la loi n° 99-74 du 26 juillet 1999,

Vu la loi n° 99-24 du 9 mars 1999, relative au contrôle sanitaire vétérinaire à l'importation et à l'exportation,

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,

Vu le décret n° 2002-668 du 26 mars 2002, organisant l'intervention des médecins vétérinaires et des agents chargés du contrôle sanitaire vétérinaire à l'importation et à l'exportation,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les prescriptions de salubrités des mollusques bivalves vivants, tel que complété par l'arrêté du ministre de l'agriculture du 23 mai 2002,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des mollusques bivalves vivants.

Arrête :

Article premier. - Les alinéas 2 et 5 de l'article premier de l'arrêté du 28 novembre 1995 susvisé sont abrogés et remplacés par les dispositions suivantes :

Article premier :

- 2 (nouveau). - contenir moins de 230 E.coli pour 100 grammes de chair et de liquide intervalvaire.

- 5 (nouveau). - La quantité totale de biotoxines marines (mesurée dans le corps entier ou dans toute partie comestible séparément) ne doit pas dépasser les limites suivantes :

a) pour le « Paralytic Shellfish Poison » (PSP), 800 microgrammes par kilogramme,

b) pour le « Amnesic Shellfish Poison » (ASP), 20 milligrammes d'acide domoïque par kilogramme,

c) pour l'acide okadaïque, les dinophysistoxines et les pectenotoxines pris ensemble, 160 microgrammes d'équivalent acide okadaïque par kilogramme,

d) pour les yessotoxines, 1 milligramme d'équivalent yessotoxines par kilogramme; et,

e) pour les azaspiracides, 160 microgrammes d'équivalent azaspiracides par kilogramme.

Art. 2. - Le présent arrêté est publié au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Tunis, le 2 novembre 2006.

*Le ministre de l'agriculture  
et des ressources hydrauliques*

**Mohamed Habib Haddad**

*Vu*

*Le Premier ministre*

**Mohamed Ghannouchi**

**Arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 2 novembre 2006, modifiant et complétant l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995 fixant les exigences auxquelles doivent satisfaire les zones de production des mollusques bivalves vivants.**

Le ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques,

Vu la loi n° 94-13 du 31 janvier 1994, relative à l'exercice de la pêche, telle que modifiée et complétée par les textes subséquents et notamment la loi n° 99-74 du 26 juillet 1999,

Vu la loi n° 99-24 du 9 mars 1999, relative au contrôle vétérinaire sanitaire à l'importation et à l'exportation,

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,

Vu le décret n° 2002-668 du 26 mars 2002, organisant l'intervention des médecins vétérinaires et des agents chargés du contrôle sanitaire vétérinaire à l'importation et à l'exportation,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les exigences auxquelles doivent satisfaire les zones de production des mollusques bivalves vivants,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les prescriptions de salubrité des mollusques bivalves vivants.

Arrête :

Article premier. - L'article premier de l'arrêté du 28 novembre 1995 susvisé est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

Article premier (nouveau). - L'autorité compétente fixe l'emplacement et les limites des zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants.

L'autorité compétente classe les zones de production dans lesquelles les mollusques bivalves peuvent être collectés, selon trois classes différentes en fonction du niveau de contamination fécale, et ce, conformément à ce qui suit :

1- sont classées en zones de classe A, les zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés pour la consommation humaine directe. Les mollusques bivalves vivants provenant de ces zones doivent satisfaire aux exigences de l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les prescriptions de salubrités des mollusques bivalves vivants.

2- sont classées en zones de classe B, les zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés, mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine qu'après avoir subi un traitement dans un centre de purification ou après reparcage en vue de satisfaire aux exigences visées au 1 du présent arrêté.

Les mollusques bivalves vivants provenant de ces zones ne peuvent dépasser la limite, basée sur un test du nombre le plus probable (NPP) à cinq tubes et trois dilutions, de 4600 *Escherichia. coli* par 100 g de chair et de liquide intravalvaire.

3- sont classées en zones de classe C, les zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés, mais ne peuvent être mis sur le marché qu'après un reparcage de longue durée en vue de satisfaire aux normes visées à la classe A. Les mollusques bivalves vivants provenant de ces zones ne peuvent dépasser la limite, basée sur un test du nombre le plus probable (NPP) à cinq tubes et trois dilutions, de 46 000 *Escherichia. coli* par 100 g de chair et de liquide intravalvaire.

Art. 2. - Il est ajouté à l'arrêté du 28 novembre 1995 susvisé un article 3 libellé comme suit :

Article 3. - Lorsque l'autorité compétente décide de classer une zone de production ou de reparcage, elle doit :

a) dresser un inventaire des sources de pollution d'origine humaine ou animale susceptibles de constituer une source de contamination de la zone de production,

b) examiner les quantités de polluants organiques émises au cours des différentes périodes de l'année, en fonction des variations saisonnières de la population humaine et de la population animale dans le bassin hydrographique, des précipitations, du traitement des eaux résiduaires, etc.,

c) déterminer les caractéristiques de circulation des polluants sur la base des modèles connus de la courantologie de la bathymétrie et du cycle des marées dans la zone de production,

d) mettre en place un programme d'échantillonnage des mollusques bivalves dans la zone de production, basé sur l'examen de données établies, avec un nombre d'échantillons, une répartition géographique des points d'échantillonnage et une fréquence d'échantillonnage qui doit assurer que les résultats des analyses sont les plus représentatifs possibles pour la zone considérée.

Art. 3. - Le présent arrêté est publié au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Tunis, le 2 novembre 2006.

*Le ministre de l'agriculture  
et des ressources hydrauliques*

**Mohamed Habib Haddad**

*Vu*

*Le Premier ministre*

**Mohamed Ghannouchi**

## **Arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 2 novembre 2006, relatif à la qualité et au contrôle de l'eau utilisée pour le traitement des produits de la pêche y compris les mollusques bivalves vivants.**

Le ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques,

Vu le code des eaux promulgué par la loi n° 75-16 du 31 mars 1975 et l'ensemble des textes qui l'ont modifié et complété et notamment la loi n° 2001-116 du 26 novembre 2001,

Vu la loi n° 94-13 du 31 janvier 1994, relative à l'exercice de la pêche, telle que modifiée et complétée par les textes subséquents et notamment la loi n° 99-74 du 26 juillet 1999,

Vu la loi n° 99-24 du 9 mars 1999, relative au contrôle vétérinaire sanitaire à l'importation et à l'exportation,

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 d'agrément des locaux,

Vu l'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,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des mollusques bivalves vivants,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions d'aménagement des locaux, d'hygiène et d'agrément des centres d'expédition et de purification des mollusques bivalves vivants,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions générales d'aménagement des locaux, d'équipement en matériel et d'hygiène dans les établissements de transformation des produits de la pêche,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 19 septembre 1998, fixant les modalités du contrôle sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche et de leur mise sur le marché,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 22 octobre 1998, relatif au contrôle bactériologique de l'eau utilisée dans les établissements de manipulation des produits de la pêche,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 3 mars 2001, régissant les opérations des autocontrôles dans les établissements des produits de la pêche.

Arrête :

### **CHAPITRE PREMIER**

#### **Dispositions générales**

Article premier. - L'eau potable utilisée pour le traitement des produits de la pêche y compris les mollusques bivalves vivants destinés à la consommation humaine aux différentes étapes de la filière (transport, entreposage, manipulation, transformation, préparation, lavage, nettoyage, finition, calibrage ...) doit être :

- conforme aux exigences fixées par la norme Tunisienne numéro 132 NT 0914 relative à l'eau de boisson en ce qui concerne les paramètres physico-chimiques.