

en priorité sont celles qui sont censées régler le problème à la source.

Si malgré les mesures correctives prises pour satisfaire aux obligations imposées par le présent arrêté, l'eau ne satisfait pas aux valeurs paramétriques fixées, l'établissement concerné cesse son activité. La fréquence des prélèvements pour analyses de laboratoire est augmentée.

La reprise de l'activité de l'établissement n'est autorisée que lorsque les résultats de deux tests de laboratoire successifs ont montré la conformité de l'eau aux paramètres microbiologiques et l'absence de germes pathogènes.

Art. 12. - L'arrêté du ministre de l'agriculture du 22 octobre 1998 relatif aux contrôles bactériologiques de l'eau utilisée dans les établissements de manipulation des produits de la pêche est abrogé.

Art. 13. - 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

ANNEXE I

Paramètres microbiologiques

Paramètres	Valeurs paramétriques
Eschérichia. coli	0/100ml
Entérocoques	0/100ml
Teneur en colonies à 22°C	100/ml
Teneur en colonies à 37°C	20/ml
Clostridium sulfite-réducteurs	0/ml

Annexe II

Paramètres à contrôler lors du contrôle officiel

I - Paramètres physico-chimiques

- ammonium
- couleur
- conductivité
- concentrations en ions hydrogène
- nitrites
- odeur
- saveur
- turbidité

II- Paramètres microbiologiques (cf. annexe I)

Annexe III

Nombre de prélèvements à effectuer

Volume d'eau utilisée journalièrement (en m ³)	Nombre de prélèvements à effectuer par an	
	Contrôle officiel	Contrôle de routine
Inférieur ou égal à 100	1	2
Supérieur à 100 et inférieur à 1000	1	3
Supérieur à 1000 et inférieur à 10.000	2	4
Supérieur à 10.000 et inférieur à 100.000	3	7
Plus de 100.000	5	10

Annexe IV

Méthodes d'analyses et de calcul des paramètres microbiologiques

1- Eschérichia.coli et bactéries coliformes : Norme ISO.9308-1

2- Entérocoques : Norme ISO-7899-2

3- Micro-organismes cultivables : teneur en colonies à 22°C : Norme EN.ISO. 6222

4- Micro-organismes cultivables : teneur en colonies à 37°C : Norme EN.ISO. 6222

5- Clostridium : filtration sur membrane suivie d'une incubation anaérobie de la membrane sur gélose du milieu clostridium perfringens à 44+/-1°C pendant 21 +/-3heures. : Compter les colonies jaunes opaques qui deviennent roses ou rouges après exposition aux vapeurs d'hydroxyde d'ammonium pendant 20 à 30 secondes.

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 19 septembre 1998 fixant les modalités de contrôle sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche et de leur mise sur le marché.

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 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 19 septembre 1998, fixant les modalités de 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 et des ressources hydrauliques du 26 mai 2006, fixant les modalités du contrôle sanitaire vétérinaire, les conditions et les procédures d'octroi de l'agrément sanitaire des établissements de production, de transformation et de conditionnement des produits animaux.

Arrête :

Article premier. - Les dispositions des articles 13 et 23 de l'arrêté du 19 septembre 1998 susvisé, sont abrogées et remplacées par les dispositions suivantes.

Article 13 (nouveau). - Les produits de la pêche non transformés appartenant aux catégories d'espèces mentionnées à l'annexe II (nouveau) du présent arrêté sont considérés comme impropres à la consommation humaine lorsque l'évaluation organoleptique suscite un doute sur leur fraîcheur et que le contrôle chimique montre que les limites suivantes en ABVT sont dépassées :

- a) 25 mg d'azote/100 g de chair pour les espèces mentionnées à l'annexe II (nouveau), point 1,
- b) 30 mg d'azote/100 g de chair pour les espèces mentionnées à l'annexe II (nouveau), point 2,
- c) 35 mg d'azote/100 g de chair pour les espèces mentionnées à l'annexe II (nouveau), point 3.

Article 23 (nouveau). - Une marque d'identification doit être appliquée aux produits de la pêche. Elle doit être appliquée avant que le produit ne quitte l'établissement et elle doit être lisible et indélébile et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Elle doit également être facilement visible par l'autorité compétente.

La marque peut, selon la présentation, être apposée directement sur le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le conditionnement ou l'emballage.

Cependant, lorsque les produits de la pêche sont transportés en vrac, il n'est pas nécessaire de procéder à un marquage d'identification si les documents d'accompagnement comportent les informations visées au paragraphe suivant :

- 1- le pays d'expédition qui peut être exprimé soit en toutes lettres soit sous la forme d'un code à deux lettres conformément à la norme ISO pertinente,
- 2- le numéro d'agrément de l'établissement,
- 3- la dénomination commerciale de l'espèce : comporte le nom scientifique et la dénomination dans la ou les langues officielles du pays de destination ainsi que, le cas échéant, la ou les dénominations acceptées ou tolérées au plan local ou régional,
- 4- la méthode de production: comporte selon le cas, l'une des indications suivantes :
 - pour les produits pêchés en mer, la mention : «pêché.... »,

- pour les produits pêchés en eaux douces, la mention : « ...pêché en eaux douces.... »,

- pour les produits d'élevage, la mention : « ...élevé... »,

5- la zone de capture : comporte selon le cas, l'une des mentions suivantes :

- pour les produits pêchés en mer, la mention d'une des zones figurant à l'annexe IV du présent arrêté,

- pour les produits pêchés en eaux douces, la mention du pays d'origine,

- pour les produits d'élevage, la mention du pays dans lequel la phase de développement final du produit s'est déroulée.

Art. 2. - Est ajouté au chapitre II de l'arrêté du 19 septembre 1998 susvisé une section V libellée comme suit:

Section V - Du contrôle des produits toxiques de la pêche

Article 18 (bis). - Les produits de la pêche ci-après ne doivent pas être mis sur le marché :

1) les produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes : Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae et Canthigasteridae. Les produits de la pêche frais, préparés et transformés de la famille des Gempylidae, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, ne peuvent être mis sur le marché que conditionnés ou emballés et doivent être étiquetés de manière appropriée afin d'informer le consommateur des méthodes de préparation et/ou de cuisson, ainsi que du risque lié à la présence de substances susceptibles de causer des troubles gastro-intestinaux. Le nom scientifique doit accompagner l'appellation commune sur l'étiquette.

2) les produits de la pêche contenant des biotoxines, telles que la ciguatera ou d'autres toxines dangereuses pour la santé humaine. Toutefois, les produits de la pêche dérivés de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins peuvent être mis sur le marché s'ils ont été produits conformément aux dispositions du présent arrêté.

Art. 3. - Il est ajouté à l'arrêté du 19 septembre 1998 susvisé un chapitre V comme suit:

CHAPITRE V

Résultats du contrôle

Art. 25. - Les produits de la pêche doivent être déclarés impropres à la consommation humaine :

1) si les contrôles organoleptiques, chimiques, physiques ou microbiologiques ou les examens de recherche de parasites révèlent qu'ils ne sont pas conformes à la législation nationale pertinente,

2) s'ils contiennent dans leurs parties comestibles des teneurs en contaminants ou des résidus dépassant les limites fixées par la législation nationale ou à des niveaux tels que leur absorption alimentaire calculée dépasserait les doses journalières ou hebdomadaires admissibles pour les êtres humains,

3) s'ils proviennent de :

- a) poissons toxiques,

b) produits de la pêche ne satisfaisant pas aux exigences de l'article 2, point 2 du présent arrêté concernant les biotoxines,

c) mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers ou gastéropodes marins contenant une quantité totale de biotoxines marines qui dépasse les limites fixées par le présent arrêté,

4) si l'autorité compétente estiment qu'ils peuvent constituer un risque pour la santé publique ou animale, ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine.

Art. 4. - L'annexe II de l'arrêté du 19 septembre 1998 susvisé est abrogée et remplacée par l'annexe II jointe au présent arrêté.

Art. 5. - 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

ANNEXE II

Catégories d'espèces pour lesquelles une valeur limite en ABVT est fixée

1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*.

2. Espèces appartenant à la famille des *Pleuronectidae* (à l'exception du flétan : *Hippoglossus* spp.).

3. *Salmo salar*, espèces appartenant à la famille des *Merlucciidae*, espèces appartenant à la famille des *Gadidae*.

ANNEXE IV

Zones de capture	Définition de la zone
Atlantique Nord-Ouest	Zone FAO n° 21
Atlantique Nord-Est ⁽¹⁾	Zone FAO n° 27
Mer Baltique	Zone FAO n° 27.III d
Atlantique Centre-Ouest	Zone FAO n° 31
Atlantique Centre-Est	Zone FAO n° 34
Atlantique Sud-Ouest	Zone FAO n° 41
Atlantique Sud-Est	Zone FAO n° 47
Mer Méditerranée	Zones FAO n° 37.1, 37.2 et 37.3
Mer Noire	Zone FAO n° 37.4
Océan Indien	Zones FAO n° 51 et 57
Océan Pacifique	Zones FAO n° 61, 67, 71, 77, 81 et 87
Antarctique	Zones FAO n° 48, 58 et 88

⁽¹⁾ Sauf Mer Baltique.

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 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 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 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 et des ressources hydrauliques du 26 mai 2006, fixant les modalités du contrôle sanitaire vétérinaire, les conditions et les procédures d'octroi de l'agrément sanitaire des établissements de production, de transformation et de conditionnement des produits animaux.

Arrête :

Article premier. - L'article 9 de 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 est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

Article 9 (nouveau). - L'autorité compétente procède à l'agrément des navires usines, des bateaux congélateurs, des halles de criée, des marchés de gros et des établissements au sein des marchés de gros, et ce, après s'être assurée qu'ils satisfont aux dispositions du présent arrêté.

L'autorité compétente doit procéder à l'enregistrement des élevages d'aquaculture primaire (poissons entiers), des véhicules de transport des produits de la pêche, des bateaux de pêche autres que ceux cités à l'alinéa 1 du présent article et des entrepôts de produits de la pêche et ce après s'être assurée qu'ils satisfont aux dispositions du présent arrêté.

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