

Article 15 - Si le personnel récoltant les mollusques bivalves vivants exploite également le centre d'expédition, le centre de purification, la zone de reparcage ou l'établissement de traitement qui reçoit les mollusques bivalves vivants, et si une autorité compétente unique exerce une surveillance sur tous les établissements concernés, les documents d'enregistrement ne sont pas nécessaires, si ladite autorité compétente consent qu'il en soit ainsi.

Article 16 - Les exploitants intermédiaires doivent être:

1- enregistrés auprès de l'autorité compétente en tant qu'entreprises du secteur alimentaire assurant des activités de production primaire, s'ils ne disposent pas de locaux ou s'ils disposent de locaux où ils ne font que manipuler, laver et entreposer à température ambiante des mollusques bivalves vivants, sans regroupement ni finition, ou

2- agréés par l'autorité compétente en tant qu'entreprises du secteur alimentaire, si, en plus d'assurer les activités visées au point 1 du présent article, ils disposent d'un entrepôt frigorifique, regroupent ou fractionnent des lots de mollusques bivalves vivants ou procèdent à une finition ou à une ré immersion.

Article 17 - Les exploitants intermédiaires peuvent recevoir des mollusques bivalves vivants provenant de zones de production de classe A, B ou C, de zones de reparcage ou d'autres exploitants intermédiaires. Les exploitants intermédiaires peuvent expédier des mollusques bivalves vivants:

a) provenant de zones de production de classe A à des centres d'expédition ou à un autre exploitant intermédiaire,

b) provenant de zones de production de classe B uniquement à des centres de purification, à des établissements de transformation ou à un autre exploitant intermédiaire,

c) provenant de zones de production de classe C à des établissements de transformation ou à un autre exploitant intermédiaire disposant de locaux.

Art. 4 - Le présent arrêté sera publié au Journal officiel de la République tunisienne.

Tunis, le 1^{er} avril 2022.

*Le ministre de l'agriculture, des
ressources hydrauliques et de la
pêche maritime*

Mahmoud Elyes Hamza

Vu

La Cheffe du Gouvernement

Najla Bouden Romdhane

Arrêté du ministre de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche maritime du 1^{er} avril 2022, fixant les normes sanitaires des mollusques bivalves vivants.

Le ministre de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche maritime,

Vu la Constitution,

Vu le décret Présidentiel n° 2021-117 du 22 septembre 2021, relatif aux mesures exceptionnelles,

Vu le décret du 3 juillet 1941 sur la pêche et la vente des fruits de mer tel que modifié par la loi n° 59-56 du 29 mai 1959,

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, relative à l'exercice de la pêche, ensemble les textes qui l'ont modifiée ou complétée dont le dernier en date la loi n° 2018-30 du 23 mai 2018,

Vu la loi n° 94-86 du 23 juillet 1994, relative aux circuits de distribution des produits agricoles et de la pêche ensemble les textes qui l'ont modifiée ou complétée dont le dernier en date la loi n° 2000-18 du 7 février 2000,

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

Vu la loi n° 2019-25 du 26 février 2019, relative à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et les aliments de bétail,

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 le décret n° 2001-419 du 13 février 2001, fixant les attributions du ministère de l'agriculture,

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 le décret Présidentiel n° 2021-137 du 11 octobre 2021, portant nomination de la Cheffe du Gouvernement,

Vu le décret Présidentiel n° 2021-138 du 11 octobre 2021, portant nomination des membres du Gouvernement,

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 tel que modifié par l'arrêté du 5 février 2018,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les prescriptions de salubrité concernant les mollusques bivalves vivants, ensemble les textes qui l'ont modifié ou complété dont le dernier en date l'arrêté du 5 février 2018,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions de reparcage des mollusques bivalves vivants,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions sanitaires de conservation, d'entreposage et de transport des mollusques bivalves vivants,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions d'aménagement des locaux et 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 modalités de conditionnement des mollusques bivalves vivants,

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 de récolte et de transport des mollusques bivalves vivants vers les centres d'expédition ou de purification ou vers les zones de reparcage,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les modalités de marquage des envois des mollusques bivalves vivants,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les modalités de contrôle sanitaire et de surveillance de la production de mollusques bivalves,

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, ensemble les textes qui l'ont modifié ou complété dont le dernier en date l'arrêté du 16 août 2018.

Arrête :

Article premier - Les mollusques bivalves vivants destinés à la consommation humaine immédiate doivent satisfaire aux conditions suivantes :

1. posséder des caractéristiques visuelles de fraîcheur et de viabilité, avec absence de toute souillure sur la coquille, une réponse à la percussion et une quantité normale de liquide inter valvaire.

2. Contenir de coli telles que indiqués dans le tableau annexé au présent arrêté relatif aux critères de sécurité des mollusques bivalves vivants, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants.

3. Ne pas contenir de salmonelle dans 25 grammes de chair de mollusque et de liquide intra valvaire tels que indiqués dans le tableau annexé au présent arrêté.

4. Ne pas contenir des composés toxiques ou nocifs d'origine naturelle ou rejetés dans l'environnement, à un taux tel que l'absorption alimentaire calculée dépasse les doses journalières admissibles (DJA) pour l'homme et susceptibles de détériorer le goût des coquillages.

5. La quantité totale de bio toxines 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 d'équivalent- saxitoxine di HCI par kilogramme,

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

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

d) pour les yessotoxines, 3,75 milligrammes d'équivalent yessotoxines par kilogramme; et,

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

Art. 2 :

1- La méthode de référence pour l'analyse de la présence d'E. Coli dans les mollusques bivalves vivants est celle spécifiée par la norme ISO 16649-3 et intitulée «Recherche et technique du nombre le plus probable» (NPP).

Le recours à d'autres méthodes d'analyse est autorisé dès lors que ces méthodes :

- sont validées par rapport à la méthode de référence spécifique définie à l'annexe conformément au protocole établi dans la norme EN ISO 16140-2, et

- sont validées pour la catégorie de denrées alimentaires spécifiée dans le critère microbiologique applicable figurant à l'annexe, dont le respect est

vérifié par l'exploitant du secteur alimentaire, ou validées pour un large éventail de denrées alimentaires, comme indiqué dans la norme EN ISO 16140-2.

2- les méthodes reconnus de détection des biotoxines marines dans les mollusques bivalves vivants figurent dans l'arrêté du ministre de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche fixant les conditions du contrôle et les modalités de la gestion des zones de production et de reparcage classées et instaurant le système de contrôle des mollusques bivalves vivants.

Art. 3 - Est abrogé l'arrêté du 28 novembre 1995, fixant les prescriptions de salubrité concernant les mollusques bivalves vivants.

Art. 4 - Le présent arrêté sera publié au Journal officiel de la République tunisienne.

Tunis, le 1^{er} avril 2022.

*Le ministre de l'agriculture, des
ressources hydrauliques et de la
pêche maritime*

Mahmoud Elyes Hamza

Vu

La Cheffe du Gouvernement

Najla Bouden Romdhane

Annexe : Tableau des critères de sécurité microbiologiques des mollusques bivalves vivants, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marin vivants

Dénrées alimentaires	Microorganismes/ toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites		Méthode d'analyse de référence (****)	Stade d'application du critère	Interprétation des résultats des analyses
		n	c	M1	M2			
Mollusques bivalves vivants échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants	Salmonelle	5	0	Absence dans 25 grammes		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant la durée de leur conservation	Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée 1-E. coli dans les mollusques bivalves vivants, les échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants : - les valeurs observées sur les cinq échantillons sont ($\leq$) inférieurs ou égales à 230 E.coli NPP/100g de chair et de liquide intravalvaire ou - lorsque l'une de cinq valeurs observés est ($>$) supérieur à 230 NPP/100g de chair et de liquide intravalvaire tout en étant ($\leq$) inférieur ou égale 700 NPP/100g de chair et de liquide intravalvaire. * qualité insatisfaisante lorsque : - l'une des cinq valeurs observés est ($>$) supérieur à 700 E.coli NPP/100g de chair et de liquide intravalvaire ou - lorsqu'au moins deux des cinq valeurs observées sont ($>$) supérieur à 230 NPP/100g de chair et de liquide intravalvaire. 2- Salmonelles : * qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie * qualité insatisfaisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.
	E Coli*	5**	1	230NPP***/100g de chair et de liquide intravalvaire	700 NPP***/100g de chair et de liquide intravalvaire	EN/ISO 16649-3		

n = nombre d'unités constituant l'échantillon;

c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M.

* E. coli est utilisée ici comme indicateur de contamination fécale.

** chaque unité d'échantillon comprend un nombre minimal d'animaux différents conformément à la norme EN/ISO6887-3.

*** NPP : nombre plus probable.

**** il ya lieu d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.