

Art. 26 - 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 exigences spécifiques applicables au classement des zones de production et de repérage pour les 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 repérage 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 de 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 repérage,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les modalités de marquage des envois de 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 dispositions du présent arrêté s'appliquent aux :

- Mollusques bivalves vivants
- Echinodermes
- Tuniciers
- Gastéropodes marins vivants

Le présent arrêté ne s'applique pas aux gastéropodes marins vivants et holothurides vivants non filtreurs.

Art. 2 - L'autorité compétente fixe l'emplacement et les limites des zones de production et de reparcage, qu'elles classent. Le cas échéant, elles peuvent accomplir cette tâche en coopération avec les exploitants du secteur alimentaire.

Art. 3 - L'autorité compétente classe les zones de production et de reparcage dans lesquelles elles autorisent la récolte des mollusques bivalves vivants selon trois classes différentes (A, B et C) en fonction du niveau de contamination fécale. Le cas échéant, elles peuvent accomplir cette tâche en coopération avec les exploitants du secteur alimentaire.

La méthode de référence pour l'analyse de la présence de *E. coli* dans les mollusques bivalves vivants au fin du classement des zones de production et de reparcage est celle spécifiée par la norme ISO 16649-3 et intitulée «Recherche et technique du nombre le plus probable» (NPP).

D'autres méthodes peuvent être utilisées si elles sont validées par rapport à cette méthode de référence, conformément aux critères fixés par la norme ISO 16140.

Art. 4 - Afin de classer les zones de production et de reparcage, l'autorité compétente établit une période d'analyse de données d'échantillonnage de chaque zone de production et de reparcage en vue de vérifier le respect des normes visées aux articles 5, 6 et 7 du présent arrêté.

Art. 5 - L'autorité compétente peut classer 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 mis sur le marché qui proviennent de ces zones satisfont aux normes sanitaires applicables aux mollusques bivalves vivants énoncées à l'arrêté du ministre chargé de l'agriculture fixant les normes sanitaires applicables aux mollusques bivalves vivants.

Les échantillons de mollusques bivalves vivants provenant des zones de classe A ne doivent pas dépasser, pour 80 % des échantillons prélevés pendant la période d'analyse, la limite de 230 *E. coli* par 100 g de chair et de liquide intravalvaire.

Les 20 % d'échantillons restants ne doivent pas dépasser la limite de 700 *E. coli* par 100 g de chair et de liquide intra valvaire.

Lorsqu'elle évalue les résultats de la période d'analyse déterminée en vue du maintien d'une zone en classe A, l'autorité compétente peut, sur la base d'une évaluation des risques s'appuyant sur une enquête, décider de ne pas prendre en considération un résultat anormal dépassant la limite de 700 *E. coli* par 100 g de chair et de liquide intra valvaire.

Art. 6 -

- L'autorité compétente peut classer en zones de classe B les zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants ne peuvent être récoltés et 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 normes sanitaires mentionnées à l'arrêté du ministre chargé de l'agriculture fixant les normes sanitaires applicables aux mollusques bivalves vivants .

- Les mollusques bivalves vivants provenant des zones de classe B ne doivent pas dépasser, pour 90 % des échantillons, la limite de 4 600 *E. coli* par 100 g de chair et de liquide intravalvaire.

- Les 10 % d'échantillons restants ne doivent pas dépasser la limite de 46 000 E. coli par 100 g de chair et de liquide intravalvaire.

Art. 7 - L'autorité compétente peut classer en zones de classe C les zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants ne peuvent être récoltés et mis sur le marché qu'après un repérage de longue durée en vue de satisfaire aux normes sanitaires mentionnées à l'arrêté du ministre chargé de l'agriculture fixant les normes sanitaires applicables aux mollusques bivalves vivants.

Les mollusques bivalves vivants provenant des zones de classe C ne doivent pas dépasser la limite de 46 000 E. coli par 100 g de chair et de liquide intravalvaire.

Art. 8 - Avant de classer une zone de production ou de repérage, l'autorité compétente effectue une enquête sanitaire comprenant:

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

b) un examen des 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,

c) la détermination des 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.

Art. 9 - L'autorité compétente effectue une enquête sanitaire répondant aux exigences énoncées à l'article 8 du présent arrêté dans toutes les zones de production et de repérage classées, à moins qu'une telle enquête n'ait été réalisée précédemment.

Aux fins de la réalisation de cette enquête, l'autorité compétente peut recevoir l'assistance d'autres organismes officiels ou d'exploitants du secteur alimentaire, aux conditions qu'elle détermine.

Art. 10 - L'autorité compétente établit un programme de surveillance des zones de production de mollusques bivalves vivants, fondé sur l'examen de l'enquête sanitaire visée à l'article 8 du présent arrêté. Le nombre d'échantillons, la répartition géographique des points d'échantillonnage et la fréquence d'échantillonnage pour le programme sont déterminés de façon que les résultats des analyses soient représentatifs de la zone en question.

Art. 11 - L'autorité compétente établit une procédure visant à garantir que l'enquête sanitaire mentionnée à l'article 8 du présent arrêté et le programme de surveillance mentionné à l'article 10 sont représentatifs de la zone considérée

Art. 12 - Les producteurs ne peuvent récolter des mollusques bivalves vivants que dans les zones de production dont la situation et les limites sont fixés et que l'autorité compétente a classées, le cas échéant, en coopération avec les exploitants du secteur alimentaire, en classe A, B ou C.

Art. 13 - Les mollusques bivalves vivants issus des zones B et C, qui n'ont pas été soumis à un traitement de purification ou à un repérage, peuvent être envoyés dans un établissement agréé par l'autorité compétente pour l'exercice de l'activité de la transformation des mollusques bivalves vivants pour y subir un traitement destiné à éliminer les micro-organismes pathogènes, le cas échéant, après retrait du sable, de la vase ou du mucus dans le même établissement ou dans un autre.

Les méthodes de traitement autorisées sont les suivantes:

1) stérilisation dans des récipients hermétiquement fermés;

2) traitement par la chaleur comprenant:

a) l'immersion dans l'eau bouillante pendant le temps nécessaire pour élever la température interne de la chair des mollusques au minimum à 90 °C et le maintien de cette température interne minimale pendant une durée égale ou supérieure à 90 secondes;

b) la cuisson pendant 3 à 5 minutes dans une enceinte fermée où la température est comprise entre 120 et 160°C et où la pression est comprise entre 2 et 5 kg/cm², suivie d'un décoquillage et d'une congélation de la chair à - 20°C à cœur;

c) la cuisson par la vapeur sous pression dans une enceinte fermée ou au moins les exigences de temps et de température interne de la chair des mollusques visées au point (a) sont respectées. Une méthodologie validée doit être utilisée. Des procédures fondées sur les principes HACCP doivent être mises en place pour vérifier l'homogénéité de la distribution de la chaleur.

Art. 14 - Est interdite la production ou la récolte des mollusques bivalves vivants en dehors des zones classifiées. Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent pas produire de mollusques bivalves vivants ou en récolter dans des zones que l'autorité compétente n'a pas classées, ou qui sont impropres pour des raisons sanitaires. Ils doivent tenir compte des informations pertinentes disponibles sur la vocation de ces zones à la production et à la récolte, y compris les informations obtenues par autocontrôle et auprès de l'autorité compétente. Les exploitants du secteur alimentaire doivent se servir de ces informations, en particulier des informations sur les conditions environnementales et météorologiques, pour déterminer le traitement approprié à appliquer aux lots récoltés.

Art. 15 - Le classement des zones de production et des zones de reparcage n'est pas nécessaire en vue de la récolte des pectinidés et des gastéropodes marins et holothurides non filtreurs lorsque l'autorité compétente pratique les contrôles officiels de ces animaux dans les criées ou les halles à marée, les centres d'expédition et les établissements de transformation. Ces contrôles officiels portent sur la conformité avec:

a) les normes sanitaires applicables aux mollusques bivalves vivants énoncées à l'arrêté du ministre de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche fixant les normes sanitaires des mollusques bivalves vivants;

b) les exigences spécifiques applicables aux pectinidés et aux gastéropodes marins et holothurides non filtreurs récoltés en dehors des zones de production classées, établies à l'article 14 du présent arrêté.

Art. 16 - l'autorité compétente, peut en tenant compte des informations pertinentes mises à sa disposition concernant la vocation des zones à la production et à la récolte, y compris les informations obtenues par autocontrôle, interdire la production ou la récolte des mollusques concernés.

Il faut se servir de ces informations, en particulier celles concernant les conditions environnementales et météorologiques, pour déterminer la méthode de traitement appropriée à appliquer aux lots des mollusques récoltés.

Art. 17 - Sont abrogées les dispositions de 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.

Art. 18 - 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 modalités de conditionnement 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,