

Arrête :

CHAPITRE PREMIER

Surveillance générale

Article premier. - Un système de contrôle sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche est établi par l'autorité compétente aux fins de vérification du respect des prescriptions du présent arrêté.

Le système de contrôle et de surveillance susvisé doit comporter notamment :

- 1) un contrôle des bateaux de pêche; ce contrôle pouvant être effectué lors de leur séjour dans les ports,
- 2) un contrôle destiné à vérifier les conditions du débarquement et de la première vente,
- 3) un contrôle des établissements à intervalles réguliers, destiné à vérifier en particulier :
 - a- que les conditions d'agrément sont toujours remplies,
 - b- que les produits de la pêche sont manipulés correctement,
 - c- que le nettoyage des locaux, des installations et des instruments, ainsi que l'hygiène du personnel sont respectés,
 - d- que les marques sont appliquées de façon correcte,
- 4) un contrôle effectué sur les marchés de gros et dans les halles de criée,
- 5) un contrôle des conditions d'entreposage et de transport.

CHAPITRE DEUX

Conditions spécifiques

Section I

Contrôle organoleptique

Art. 2. - Tous les produits de la pêche doivent être présentés à l'inspection de l'autorité compétente au moment du débarquement ou avant la première vente pour permettre de contrôler qu'ils sont propres à la consommation humaine. Cette inspection consiste en une évaluation organoleptique effectuée par échantillonnage.

Art. 3. - Si l'évaluation organoleptique montre que les produits de la pêche sont impropres à la consommation humaine, des mesures doivent être prises pour qu'ils soient retirés du marché et dénaturés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être réemployés pour la consommation humaine.

Art. 4. - Si l'évaluation organoleptique révèle le moindre doute sur la fraîcheur des produits de la pêche, il peut être fait appel au contrôle chimique et microbiologique.

Section II

Contrôle parasitaire

Art. 5. - Avant leur mise à la consommation humaine, les poissons et leurs produits doivent être soumis à un contrôle visuel par sondage en vue de la recherche et de l'enlèvement de parasites visibles.

Les poissons ou parties de poissons manifestement parasités ne doivent pas être mis sur les marchés pour la consommation humaine.

Section III

Contrôle chimique

Art. 6. - Des échantillons de produits de la pêche doivent être prélevés et soumis à des examens de laboratoire pour le contrôle des paramètres suivants :

- ABVT (Azote Basique Volatil Total)

- Histamine : neuf échantillons sont prélevés sur chaque lot :

* la teneur moyenne ne doit pas dépasser 100 ppm,

* deux échantillons peuvent avoir une teneur dépassant 100 ppm mais n'atteignant pas 200 ppm,

* aucun échantillon ne doit avoir une teneur dépassant 200 ppm,

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les modalités de contrôle sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche.

Le ministre de l'agriculture,

Vu la loi n° 94-13 du 31 janvier 1994 relative à l'exercice 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,

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,

Ces limites s'appliquent seulement aux poissons des familles des Scombridae et Clupeidae. Toutefois, les poissons de ces familles qui ont subi un traitement de maturation enzymatique dans la saumure peuvent avoir des teneurs en histamine plus élevées mais ne dépassant pas le double des valeurs indiquées ci-dessus.

Art. 7. - Les produits de la pêche ne doivent pas contenir dans leur partie comestible des contaminants présents en milieu aquatique, tels que les métaux lourds à un taux tel que l'absorption alimentaire calculée dépasse les doses journalières ou hebdomadaires admissibles pour l'homme.

Section IV

Contrôle microbiologique

Art. 8. - Des critères microbiologiques incluant des modalités d'échantillonnage et des méthodes d'analyse pourront être fixés en cas de besoin pour la protection de la santé publique.

CHAPITRE TROIS

Emballage

Art. 9. - L'emballage doit être effectué dans des conditions hygiéniques satisfaisantes et de façon à éviter la contamination des produits de la pêche.

Art. 10. - 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 altérer les caractéristiques organoleptiques des préparations et des produits de la pêche.
- ne pas transmettre aux 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.

Art. 11. - Le matériel d'emballage ne peut être réutilisé. Le matériel d'emballage utilisé pour les produits frais maintenus sous glace doit permettre l'écoulement de l'eau de fusion de la glace.

Art. 12. - Le matériel d'emballage doit, avant son emploi, être entreposé dans un local séparé de l'aire de production. Il doit être protégé de la poussière et des contaminations.

CHAPITRE QUATRE

Identification

Art. 13. - Il doit être possible de retrouver, à des fins d'inspection, l'établissement d'expédition des envois des produits de la pêche par le marquage ou par les documents d'accompagnement. A cet effet, les informations suivantes doivent figurer sur l'emballage ou sur les documents d'accompagnement :

- le pays d'expédition,
- l'identification de l'établissement par numéro d'agrément officiel ou, en cas d'enregistrement séparé des halles de criée et des marchés de gros, par le numéro d'enregistrement de la halle de criée ou du marché de gros.

Tunis, le 28 novembre 1995.

Le Ministre de l'Agriculture

M'hamed Ben Rejeb

Vu

Le Premier Ministre

Hamed Karoui