

**Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995,
fixant les conditions de reparcage des mollusques
bivalves vivants.**

Le ministre de l'agriculture,

Vu le décret du 3 juillet 1941 relatif à la pêche et à la vente
des coquillages et fruits de mer,

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 mer et d'agréege
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 mollusques bivalves vivants,

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 vivantes,

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, de purification ou
vers les zones de reparcage,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995,
fixant les prescriptions de salubrités propres aux mollusques
bivalves vivants,

Arrête :

Article premier. - Les mollusques bivalves vivants devant
subir un reparcage doivent avoir été récoltés et transportés selon
les prescriptions prévues par l'arrêté susvisé du 28 novembre
1995, fixant les conditions de récolte et de transport des lots de
mollusques bivalves vivants vers un centre d'expédition ou un
centre de purification ou une zone de reparcage.

Art. 2. - Les techniques de manipulation des mollusques
bivalves vivants destinées au reparcage doivent permettre la
reprise de l'activité d'alimentation par filtration après immersion
dans les eaux naturelles.

Art. 3. - Les mollusques bivalves vivants ne doivent pas être repaqués à une densité ne permettant pas la purification.

Art. 4. - Les mollusques bivalves vivants doivent être immergés en eau de mer dans la zone de repaquage pendant une durée appropriée qui doit dépasser le temps mis par le taux de bactéries fécales pour être réduit aux niveaux admis par l'arrêté susvisé du 28 novembre 1995, fixant les prescriptions de salubrité des mollusques bivalves vivants.

Art. 5. - La température minimale de l'eau pour le repaquage effectif doit , lorsque cela est nécessaire, être déterminée et annoncée par l'autorité compétente pour chaque espèce de mollusques bivalves vivants et pour chaque zone de repaquage agréée.

Art. 6. - Les zones de repaquage des mollusques bivalves vivants doivent être agréées par l'autorité compétente. Les limites de ces zones doivent être clairement balisées par des bouées, des perches ou d'autres matériels fixes. Une distance minimale de trois cents mètres doit séparer les zones de repaquage entre elles ainsi que les zones de repaquage des zones de production.

Art. 7. - Les emplacements dans les zones de repaquage doivent être bien séparés afin d'éviter le mélange des lots . Le système "tout dedans tout dehors" doit être utilisé de façon à ne pas permettre l'introduction d'un nouveau lot avant que la totalité du lot précédent ne soit enlevée.

Art. 8. - Un enregistrement permanent de l'origine des mollusques bivalves vivants , des périodes de repaquage, emplacements de repaquage et destination ultérieure de chaque lot après repaquage doit être tenu à la disposition de l'autorité compétente par les responsables des zones de repaquage.

Art. 9. - Après la récolte sur la zone de repaquage, les lots doivent , pendant leur transport vers un centre d'expédition ou de purification, être accompagnés des étiquettes prévues par l'arrêté susvisé du 28 novembre 1995, fixant les conditions de récolte et de transport des lots de mollusques bivalves vivants vers un centre d'expédition, de purification ou une zone de repaquage.

Tunis, le 28 novembre 1995.

Le Ministre de l'Agriculture

M'hamed Ben Rejeb

Vu

Le Premier Ministre

Hamed Karoui