

Arrêté du ministre de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche du 26 mars 2010, portant modification de l'arrêté du ministre de l'agriculture du 15 septembre 1992, fixant les exigences phytosanitaires ainsi que les modalités de contrôle de végétaux et produits végétaux importés en Tunisie.

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

Vu la loi n° 92-72 du 3 août 1992, portant refonte de la législation relative à la protection des végétaux, ensemble les textes qui l'ont modifiée ou complétée et notamment la loi n° 2001-28 du 19 mars 2001, portant simplification des procédures administratives dans le secteur de l'agriculture et de la pêche,

Vu le décret n° 2010-72 du 14 janvier 2010, portant nomination de membres du gouvernement,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 18 août 1992, fixant la liste des organismes de quarantaine, tel que complété par l'arrêté du 13 octobre 2009,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 18 août 1992, fixant la liste des végétaux et produits végétaux dont l'entrée en territoire Tunisien est interdite, tel que complété par l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 26 mars 2010,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 15 septembre 1992, fixant les exigences phytosanitaires ainsi que les modalités de contrôle de végétaux importés en Tunisie.

Arrête :

Article premier - Le tableau figurant à l'article 4 de l'arrêté du 15 septembre 1992, susvisé, est modifié comme suit :

III - Quercus L :	
1- Bois originaire de tous pays	La déclaration supplémentaire doit mentionner que le bois est originaire de régions connues exemptes de Cryphonectria parasitica, Ophiostoma Wageri, et de Ceratocystis fagacearum, ou que le bois est écorcé et équarri de manière que sa surface ronde ait disparue ou que le bois est écorcé et que sa teneur en eau ne dépasse pas 20% calculée sur la base de la matière sèche.
2- Végétaux, à l'exception des fruits et des semences et des fruits	La déclaration supplémentaire doit mentionner qu'aucun symptôme de Cronartium spp, n'a été observé pendant la dernière période complète de végétation ni sur le champ de production ni dans ses environs immédiats.

V – Conifères :	
1- Bois originaire de tous pays	La déclaration supplémentaire doit mentionner que le bois est écorcé ou qu'il a subi un traitement thermique ou une fumigation conformément à la norme internationale pour les mesures phytosanitaires n° 15, les traitements doivent être attestés par le certificat phytosanitaire.
2- Végétaux provenant de tous pays, à l'exception des fruits et semences et des fruits	La déclaration supplémentaire doit mentionner que les végétaux ont été produits dans des pépinières exemptes de pissodes spp.

(Le reste sans changement)

Art. 2 - Le présent arrêté sera publié au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Tunis, le 26 mars 2010.

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

Abdessalem Mansour

Vu

Le Premier ministre

Mohamed Ghannouchi

Arrêté du ministre de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche du 26 mars 2010, modifiant et complétant l'arrêté 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, des ressources hydrauliques et de la pêche,

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° 2009-59 du 20 juillet 2009 portant simplification des procédures administratives dans le secteur de l'agriculture et de la pêche,

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, d'agrégation 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, tel que modifié par l'arrêté du 2 novembre 2006,

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, tel que modifié et complété par l'arrêté du 2 novembre 2006 et l'arrêté du 21 janvier 2009,

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 18 de l'arrêté du 19 septembre 1998, susvisé, est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

Article 18 (nouveau) : Au sens du présent arrêté, on entend par :

- micro-organismes : les bactéries, les virus, les levures, les moisissures, les algues, les protozoaires parasites, les helminthes parasites microscopiques, ainsi que leurs toxines et métabolites,

- critère microbiologique : un critère indiquant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé, sur la base de l'absence, de la présence ou du nombre de micro-organismes, et/ou de la quantité de leurs toxines/métabolites, par unité(s) de masse, volume, surface ou lot,

- critère de sécurité des produits de la pêche et des mollusques bivalves : un critère indiquant l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de produits de la pêche et de mollusques bivalves, applicable aux produits mis sur le marché,

- critère d'hygiène du procédé: un critère indiquant l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production. Un tel critère n'est pas applicable aux produits mis sur le marché.

Il fixe une valeur indicative de contamination dont le dépassement exige des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé conformément à la législation sur les denrées alimentaires,

- lot : un groupe ou une série de produits identifiables obtenus par un procédé donné dans des conditions pratiquement identiques et produits dans un endroit donné et au cours d'une période de production déterminée,

- produits de la pêche et mollusques bivalves prêts à être consommés : les produits de la pêche et les mollusques bivalves que le producteur ou le fabricant destinent à la consommation humaine directe, ne nécessitant pas une cuisson ou une transformation efficace pour éliminer ou pour réduire à un niveau acceptable les micro-organismes dangereux,

- respect des critères microbiologiques : l'obtention des résultats satisfaisants ou acceptables visés aux annexes 5 et 6 du présent arrêté lors d'essais fondés sur les valeurs fixées pour ces critères par le prélèvement d'échantillons, la conduite d'analyses et la mise en œuvre de mesures correctives, conformément à la législation en vigueur et aux instructions données par l'autorité compétente,

- échantillon : un ensemble composé d'une ou de plusieurs unités ou une portion de matière, sélectionné par différents moyens dans une population ou dans une quantité importante de matière destiné à fournir des informations sur une caractéristique donnée de la population ou de la matière étudiée ou à constituer la base d'une décision concernant la population ou la matière en question ou concernant le procédé qui l'a produit.

Art. 2 - Il est ajouté à la section IV du chapitre II de l'arrêté du 19 septembre 1998, susvisé, les articles, 18 (bis), 18 (ter), 18 (quater), 18 (quinquies), 18 (sexies), 18 (septies), 18 (octies) et 18 (nonies) libellés comme suit :

Article 18 (bis) : La sécurité des produits de la pêche et les mollusques bivalves est principalement assurée par une approche préventive basée essentiellement sur :

- la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication,

- l'application des principes des opérations d'autocontrôle prévues à l'article 5 de l'arrêté du 28 novembre 1995, susvisé,

- l'application des mesures mentionnées aux articles 10, 11 et 12 de l'arrêté du 26 mai 2006 susvisé.

- le respect des critères microbiologiques.

Article 18 (ter) - Les produits de la pêche et les mollusques bivalves ne doivent pas contenir de micro-organismes ni leurs toxines ou métabolites avec des quantités qui présentent un risque inacceptable pour la santé humaine.

Les critères de sécurité microbiologique fixent une limite au-delà de laquelle on doit considérer que les produits de la pêche et les mollusques bivalves sont contaminés de manière inacceptable par les micro-organismes pour lesquels les critères sont établis.

Article 18 (quater) - Les exploitants du secteur des produits de la pêche et des mollusques bivalves veillent au respect des critères microbiologiques pertinents établis aux annexes 5 et 6 du présent arrêté et la mise en œuvre des procédures nécessaires fondées sur les principes cités à l'article 18 (bis) du présent arrêté et les bonnes pratiques d'hygiène à tous les stades de la production, la transformation, l'entreposage et la distribution de ces produits.

Les critères microbiologiques et les principes susmentionnés doivent être appliqués pour les matières premières et les denrées alimentaires.

Article 18 (quinquies) - Les méthodes d'analyse ainsi que les plans et méthodes d'échantillonnage définis aux annexes 5 et 6 du présent arrêté sont appliqués comme méthodes de référence.

D'autres méthodes d'analyse sont autorisées lorsqu'elles sont certifiées conformément au protocole défini dans la norme EN/ISO 16140 ou à d'autres protocoles analogues reconnus au niveau international et validées par rapport à la méthode de référence définie aux annexes 5 et 6 du présent arrêté.

Article 18 (sexies) - Des échantillons sont prélevés sur les lieux de transformation et le matériel utilisé dans la production des produits de la pêche et des mollusques bivalves lorsque ces prélèvements sont nécessaires pour s'assurer du respect des critères microbiologiques.

Les plans d'échantillonnage définis aux annexes 5 et 6 du présent arrêté doivent être appliqués pour évaluer avec précision l'acceptabilité d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé déterminé.

Toutefois, l'autorité compétente est en mesure de réduire le nombre d'unités à prélever suivant les plans d'échantillonnage définis aux annexes 5 et 6 du présent arrêté, si l'exploitant du secteur des produits de la pêche et des mollusques bivalves démontre, par une documentation historique, qu'il dispose de procédures efficaces fondées sur les principes cités à l'article 18 (bis) du présent arrêté.

Article 18 (septies) - Lorsque les essais fondés sur les critères définis aux annexes 5 et 6 du présent arrêté donnent des résultats insatisfaisants, les exploitants du secteur des produits de la pêche et des mollusques bivalves prennent, outre les mesures définies aux

annexes jointes au présent arrêté, les mesures correctives définies dans leurs procédures et les autres mesures nécessaires pour protéger la santé du consommateur.

Ils prennent en outre, des mesures qui leur permettront de découvrir la cause des résultats insatisfaisants en vue de prévenir la réapparition de la contamination microbiologique inacceptable. Ces mesures peuvent comporter des modifications des procédures ou des autres mesures de contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires en vigueur.

Article 18 (octies) - Les produits mis sur le marché, qui ne sont pas encore au stade de la vente au détail et ne remplissent pas les critères de sécurité applicables aux produits de la pêche et aux mollusques bivalves, peuvent être soumis à un traitement supplémentaire destiné à éliminer le risque en question.

Ce traitement ne peut être effectué que par des exploitants du secteur des produits de la pêche et des mollusques bivalves autres que ceux du commerce de détail et après l'accord de l'autorité compétente.

Cependant, l'exploitant peut utiliser le lot à d'autres fins à condition que cette utilisation ne présente aucun risque pour la santé publique ou la santé animale et à condition que cette utilisation ait été décidée dans le cadre des procédures fondées sur les principes et les bonnes pratiques d'hygiène suscités et autorisés par l'autorité compétente.

Article 18 (nonies) - L'autorité compétente peut procéder dans le cadre de la vérification du respect des critères microbiologiques à entreprendre d'échantillonnages et analyses en vue de détecter et de mesurer d'autres micro-organismes, leurs toxines ou métabolites, dans le cadre soit d'une vérification de procédé et de production des produits de la pêche et des mollusques bivalves suspectées de présenter un danger, soit d'une analyse des risques.

Art. 3 - L'article 18 (bis) de l'arrêté du 19 septembre 1998, susvisé, est reclassé 18 (decies).

Art. 4 - Le présent arrêté est publié au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Tunis, le 26 mars 2010.

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

Abdessalem Mansour

Vu

Le Premier ministre

Mohamed Ghannouchi

Annexe 5 :

5.1 : Critères de sécurité des produits de la pêche et des mollusques bivalves

Catégorie	Microorganismes/ toxines/métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites		Méthodes d'analyse de référence	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
Produit de la pêche : Toutes catégories de produits de la pêche transformés ou non transformés	Salmonella	5	0	Absence dans 25g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	Retrait ou rappel
Produits de la pêche prêts à être consommés (fumés ou crus)	Listeria monocytogenes	5	0	Absence dans 25g		EN/ISO 11290-1	Avant que la denrée n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée	
Mollusques bivalves vivants, Echinodermes, Tuniciers, gastéropodes vivants	Salmonelle	5	0	Absence dans 25g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	
Produits de la pêche fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine***	E. coli*	1**	0	230 NPP/100g de chair et de liquide intravalvaire		ISO TS 16649-3	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	
Produits de la pêche ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure, fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine***	Histamine	9	2	100mg/Kg	200mg/Kg	HPLC	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	
	Histamine	9	2	200mg/Kg	400mg/Kg	HPLC	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	

n : nombre d'unités constituant l'échantillon, c : nombre maximum de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M, pour le nombre d'unités n réalisé

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

** Echantillon groupé comprenant au moins dix (10) animaux différents

*** En particulier les espèces des familles Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryhaenidae, Pomatidae, Scomberesocidae

5.2 Critères de sécurité : Interprétation des résultats des analyses

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée, à l'exception des mollusques bivalves vivants, des échinodermes, des tuniciers et des gastéropodes vivants pour lesquels, s'agissant de la recherche d'E. coli, la limite s'applique à un échantillon groupé,

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du lot contrôlé. Ils peuvent également être utilisés pour démontrer l'efficacité de l'application du système HACCP ou des bonnes pratiques d'hygiène dans le cadre du procédé,

L. monocytogenes dans les produits de la pêche prêts à être consommés :

- 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 dans les mollusques bivalves :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont $\leq$ à la limite,
- qualité insatisfaisante lorsque l'une des valeurs est $>$ à la limite.

Salmonella dans les différentes catégories de denrées alimentaires :

- 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.

Histamine dans les produits de la pêche provenant d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine:

- qualité satisfaisante lorsque les exigences suivantes sont remplies :

1. la valeur moyenne observée est $\leq$ m,
2. un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M,
3. aucune valeur observée ne dépasse la limite de M.

- qualité insatisfaisante lorsque la valeur moyenne observée dépasse m, ou plus de c/n valeurs se situent entre m et M, ou lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont supérieures à M.

Annexe 6 :
6.1 : Critères d'hygiène des procédés pour les produits de la pêche et les mollusques bivalves

Catégorie	Microorganismes	Plan d'échantillonnage			Limites		Méthodes d'analyse de référence	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	m	M			
Produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits	E. coli	5	2	1 ufc/g	10ufc/g	100ufc/g	ISO TS 16649-3	Fin du procédé de fabrication	Amélioration de l'hygiène de production
	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	100ufc/g	100ufc/g	1000ufc/g	EN/ISO 6888-1 ou 2		
Poissons entiers/Tranchés/en filets/panés/réfrigérés/congelé -Crustacés entiers/étés	E. coli	5	2	10ufc/g	10ufc/g	100ufc/g	ISO TS 16649-3		
	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	100ufc/g	100ufc/g	1000ufc/g	EN/ISO 6888-1 ou 2		
	Mollusques réfrigérés/congelés	5	2	100ufc/g	100ufc/g	1000ufc/g	ISO TS 16649-3		
Céphalopodes bruts	Flore totale à 30° C	5	2	100000ufc/g	100000ufc/g	1000000ufc/g	ISO 4833 ou NT 1614		
	E. coli	5	2	10ufc/g	10ufc/g	100ufc/g	ISO TS 16649-3		
Céphalopodes nettoyés	Flore totale à 30° C	5	2	1000ufc/g	1000ufc/g	10000ufc/g	ISO 4833 ou NT 1614		
	E. coli	5	2	1ufc/g	1ufc/g	10ufc/g	ISO TS 16649-3		
Semi-conserves pasteurisées	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	1ufc/g	1ufc/g	10ufc/g	EN/ISO 6888-1 ou 2		
	Flore totale à 30° C	5	2	10000ufc/g	10000ufc/g	100000ufc/g	ISO 4833 ou NT 1614		
Semi-conserves non pasteurisés	E. coli	5	2	10ufc/g	10ufc/g	100ufc/g	ISO TS 16649-3		
	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10ufc/g	10ufc/g	100ufc/g	EN/ISO 6888-1 ou 2		
	Flore totale à 30° C	5	2	100000ufc/g	100000ufc/g	1000000ufc/g	ISO 4833 ou NT 1614		

n : nombre d'unités constituant l'échantillon, c : nombre maximum de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M pour le nombre d'unités n réalisé

6.2 : Critères d'hygiène : Tests d'hygiène des surfaces et des mains

Catégorie	Microorganismes	Plan d'échantillonnage			Limites		Méthodes d'analyse de référence	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c		m	M			
Hygiène des surfaces de travail et du matériel	E. coli	5	2		1ufc/cm ²	10ufc/cm ²	ISO TS 16649-3	Fin des opérations de nettoyage et désinfection	Améliorer ou renforcer le programme de nettoyage et désinfection
	Flore totale à 30° C	5	2		100ufc/cm ²	1000ufc/cm ²	ISO 4833 ou NT 1614		
Hygiène des mains*	E. coli	1	0		Absence/frottis		ISO TS 16649-3	Après nettoyage et désinfection des mains	Amélioration de l'hygiène des mains
	Staphylocoques à coagulase positive	1	0		10 ufc/frottis		EN/ISO 6888-1 ou 2		
	Flore totale à 30°C	1	0		1000 ufc/frottis		ISO 4833 ou NT 1614		

n : nombre d'unités constituant l'échantillon, c : nombre maximum de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M, pour le nombre d'unités n réalisé

* Il s'agit de frottis individuels

6.3 Critères d'hygiène des procédés pour les produits de la pêche et des mollusques bivalves : Interprétation des résultats des analyses

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.

E. coli :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont $\leq m$,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situent entre m et M , et que le reste des valeurs observées est $\leq m$,
- qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont $> M$ ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M .

Staphylocoques à coagulase positive :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont $\leq m$,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situent entre m et M , et que le reste des valeurs observées est $\leq m$,
- qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont $> M$ ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M .

Flore totale à 30° C :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont $\leq m$,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situent entre m et M , et que le reste des valeurs observées est $\leq m$,
- qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont $> M$ ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M .