

وزارة الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 19 سبتمبر 1998 المتعلق بضبط إجراءات المراقبة الصحية ومتابعة شروط إنتاج منتوجات الصيد البحري وترويجها وعلى جميع النصوص التي نقحتة أو تممته وأخرها قرار وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري المؤرخ في 26 مارس 2010،

وعلى قرار وزير الفلاحة والموارد المائية المؤرخ في 26 ماي 2006 المتعلق بضبط طرق المراقبة البيطرية لمؤسسات إنتاج وتحويل وتكييف المنتجات الحيوانية وإسناد المصادقة عليها،

وعلى قرار وزير الفلاحة والموارد المائية المؤرخ في 2 نوفمبر 2006 المتعلق بضبط الشروط التجهيزية والصحية المنطبقة على وحدات الصيد البحري.

قرّر ما يلي :

الفصل الأول - تلغى الفقرة الأولى من الفصل الأول وأحكام النقطتين 1 و2 من الفصل 5 وأحكام النقطتين 6 و7 من الفصل 9 من القرار المؤرخ في 2 نوفمبر 2006 المشار إليه أعلاه وتعوض بالأحكام التالية :

الفصل الأول: (فقرة أولى جديدة): يتعين أن تستجيب وحدات الصيد البحري المستعملة لجمع منتوجات البحر في محيطها الطبيعي أو لمداولتها أو لمعالجتها بعد جمعها ووحدات الصيد البحري المجهزة بسلسلة برودة للشروط الأساسية والتجهيزية المنصوص عليها بالباب الأول من هذا القرار.

الفصل 5: (نقطتين 1 و2 جديدتين) :

1- يتوفر فيها تجهيزات تجميد فعالة لتجميد منتوجات الصيد البحري في أسرع فترة ممكنة وذلك في إطار عملية متواصلة مع مستوى تجميد يكون قصيرا قدر الإمكان حتى تصل البرودة بداخل جسم المنتوجات وبسرعة إلى درجة لا تتعدى 18 درجة تحت الصفر.

2- يتوفر فيها معدات تبريد بقوة قادرة على حفظ المنتوجات بمحلات الخزن وبدرجة حرارة لا تتعدى 18 درجة تحت الصفر. ولا يمكن استعمال محلات الخزن لتجميد منتوجات الصيد البحري إلا في صورة توفر الشروط المذكورة بالنقطة 1 إضافة إلى توفر نظام تسجيل للحرارة تسهل مراجعته. كما يتعين وضع مسير الحرارة الخاص بنظام التسجيل في المكان الأكثر حرارة داخل المحل.

الفصل 9: (نقطتين 6 و7 جديدتين) :

6- أن تتم عمليات قطع رؤوس الأسماك أو إفراغ أحشائها على المتن بطريقة صحية بعد القبض عليها إذا كان ذلك ممكنا، وغسل المنتوجات بإسهاب بواسطة الماء الصالح للشرب أو الماء النظيف. وفي هذه الحالة، يتعين فرز الأحشاء والأجزاء التي يمكن أن تهدد الصحة بأقصى سرعة ووضعها بعيدا عن المنتوجات المعدة للاستهلاك البشري. ويتعين حفظ الكبد والبيض والرول المعدة للاستهلاك البشري مبردة أو تحت الثلج وبدرجة حرارة تقارب درجة حرارة الثلج الذائب أو مجمدة.

قرار من وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري مؤرخ في 28 جوان 2022 يتعلق بتنقيح وإتمام قرار وزير الفلاحة والموارد المائية المؤرخ في 2 نوفمبر 2006 المتعلق بضبط الشروط التجهيزية والصحية المنطبقة على وحدات الصيد البحري.

إن وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري،
بعد الاطلاع على الدستور،

وعلى الأمر الرئاسي عدد 117 لسنة 2021 المؤرخ في 22 سبتمبر 2021 المتعلق بتدابير استثنائية،

وعلى القانون عدد 13 لسنة 1994 المؤرخ في 31 جانفي 1994 المتعلق بممارسة الصيد البحري وعلى جميع النصوص التي نقحتة أو تممته وأخرها القانون عدد 34 لسنة 2013 المؤرخ في 21 سبتمبر 2013،

وعلى القانون عدد 24 لسنة 1999 المؤرخ في 9 مارس 1999 المتعلق بالمراقبة الصحية البيطرية عند التوريد والتصدير،

وعلى القانون عدد 25 لسنة 2019 المؤرخ في 26 فيفري 2019 المتعلق بالسلامة الصحية للمواد الغذائية وأغذية الحيوانات،

وعلى الأمر عدد 1474 لسنة 1995 المؤرخ في 14 أوت 1995 المتعلق بتعيين السلطة المختصة في ميدان المراقبة الفنية عند توريد وتصدير منتوجات الصيد البحري والمصادقة على المحلات،

وعلى الأمر الرئاسي عدد 137 لسنة 2021 المؤرخ في 11 أكتوبر 2021 المتعلق بتسمية رئيسة للحكومة،

وعلى الأمر الرئاسي عدد 138 لسنة 2021 المؤرخ في 11 أكتوبر 2021 المتعلق بتسمية أعضاء الحكومة،

7- أن تبلغ الأسماك الكاملة والمخصصة لصناعة المصبرات والمجمدة بنقيع الملح، درجة حرارة لا تتعدى 9 درجات تحت الصفر، وفي حالة إعادة تجميد الأسماك الكاملة بدرجة حرارة لا تتعدى 18 درجات تحت الصفر بعد أن تم تجميدها في البداية بنقيع الملح وبدرجة حرارة لا تتعدى 9 درجات تحت الصفر فيجب توجيه هذه الأسماك الكاملة نحو صناعة المصبرات دون غيرها، كما يتعين ألا يكون التملح مصدرا لتلويث الأسماك.

الفصل 2 - يضاف إلى الفصل 3 من القرار المؤرخ في 2 نوفمبر 2006 المشار إليه أعلاه نقطة عدد 5 وقسم خامس للباب الأول والفصل 8 مكرر كما يلي:

الفصل 3 (نقطة 5): لا يجوز استخدام قعر وحدة الصيد أو الخزانات أو الحاويات المستخدمة لتخزين أو تبريد أو تجميد منتجات الصيد البحري غير المحمية، بما في ذلك تلك المخصصة لإنتاج الأعلاف الحيوانية، لأغراض أخرى غير تخزين أو تبريد أو تجميد هذه المنتجات، وكذلك الثلج والمحلل الملحي المستخدم لهذه الأغراض. في حالة وحدات الصيد البحري المجهزة بسلسلة برودة، تنطبق الأحكام المطبقة على منتجات الصيد البحري غير المحمية على جميع المنتجات المنقولة.

الباب الأول - القسم الخامس:

الشروط المنطبقة على وحدات الصيد البحري المجهزة بسلسلة برودة :

الفصل 8 (مكرر): يجب أن تحتوي وحدات الصيد البحري المجهزة بسلسلة برودة التي يتم فيها نقل و/ أو تخزين منتجات الصيد البحري المجمدة المشحونة بلا تنظيم ولا ترتيب على مرافق تفي بالشروط المنصوص عليها لمراكب التجميد على المتن المذكورة بالفصل 5، النقطة 2، والتي تتعلق بقدرتها على الحفاظ على درجة البرودة.

الفصل 3 - ينشر هذا القرار بالرائد الرسمي للجمهورية التونسية.

تونس في 28 جوان 2022.

وزير الفلاحة والموارد المائية

والصيد البحري

محمود الياس حمزة

اطلعت عليه

رئيسة الحكومة

نجلاء بouden رمضان