

قرار من وزير الفلاحة مؤرخ في 28 نوفمبر 1995 يتعلق بضبط شروط إلتقاط الرخويات الحية ذات الصدفتين ونقلها إلى مركز إرسال أو تنقية أو إلى منطقة تزييب.

ان وزير الفلاحة.

بعد الاطلاع على الأمر المؤرخ في 3 جويلية 1941 المتعلق بصيد وبيع القوقعيات وغلل البحر.

وعلى القانون عدد 13 لسنة 1994 المؤرخ في 31 جانفي 1994 المتعلق بممارسة الصيد البحري.

وعلى الأمر عدد 1474 لسنة 1995 المؤرخ في 14 أوت 1995 المتعلق بتعيين السلطة المختصة في ميدان المراقبة الفنية عند توريد و تصدير منتوجات الصيد البحري و المصادقة على المحلات.

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بضبط الشروط الصحية لإنتاج وتسويق الرخويات الحية ذات الصدفتين.

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بضبط الشروط التي يجب أن تستجيب لها مناطق إنتاج الرخويات الحية ذات الصدفتين. قرّر ما يأتي

الفصل الأول - يجب أن لا تحدث تقنيات إلتقاط الرخويات الحية ذات الصدفتين أضرارا بالغة بأهدافها وبأنسجتها.

الفصل 2 - ينبغي حماية الرخويات الحية ذات الصدفتين بطريقة ملائمة ضد السحق والكشط والإرتجاج بعد إلتقاطها وعدم إخضاعها لدرجات حرارية تزيد عن 20 درجة أو تقل عن 5 درجات.

الفصل 3 - ينبغي أن لا تحدث تقنيات إلتقاط ونقل وإتزال ومعالجة الرخويات الحية ذات الصدفتين يدويا تلويا إضافيا لهذه الأخيرة أو تدنيا مهما لقيمتها أو تغييرا محسوسا يؤثر على إمكانية تنقيتها أو نقلها أو تزييبها.

الفصل 4 - يجب عدم إعادة غمر الرخويات الحية ذات الصدفتين بعد إلتقاطها في ماء يمكن أن يحدث لها تلويا إضافيا.

الفصل 5 - يجب إستعمال وسائل نقل تحمي الرخويات الحية ذات الصدفتين من كل تلويا إضافي ومن سحق الأصداف وتمكن من تصريف المياه والتنظيف بطريقة جيدة

وفي حالة نقل الرخويات خليطا وعلى مسافة تتعدى مائة كلم نحو مركز إرسال أو تنقية أو منطقة تزييب، يجب تجهيز وسائل النقل بطريقة تضمن أحسن ظروف الحياة للرخويات. ولهذا الغرض يجب أن تستجيب هذه الوسائل خاصة إلى الشروط الصحية لتخزين ونقل الرخويات الحية ذات الصدفتين كما وقع ضبطها بقرار من وزير الفلاحة.

الفصل 6 - يجب أن تكون أقساط الرخويات الحية ذات الصدفتين مصحوبة بلصيقة للتعرف، على كل قسط أثناء النقل من مركز الإنتاج إلى مركز إرسال أو تنقية أو إلى منطقة تزييب. وتسلم هذه الوثيقة من طرف السلطة المختصة بطلب من المنتج.

وبالنسبة لكل قسط، يجب على عون المراقبة تعمير اللصيقة بكل وضوح وبطريقة لا تمحى بذكر البيانات التالية :

- هوية المنتج وتوقيعه

- تاريخ الإلتقاط

- تحديد منطقة الإنتاج بكل وضوح ممكن

- نوع وكمية المنتج بكل وضوح ممكن
- رقم المصادقة ووجهة الإرسال قصد التكييف أو التزريب أو التنقية.
الفصل 7 - يجب ترقيم اللصاقات باستمرار ويتسلسل. وتمسك السلطة المختصة دفترًا يتضمن عدد اللصاقات وأسماء ملتقطي الرخويات الحية ذات الصدفتين الذين سلمت إليهم هذه الوثائق.
ويجب وضع تاريخ لصيقة كل قسط من الرخويات الحية ذات الصدفتين لغرض تسليم كل قسط إلى مركز إرسال أو تنقية أو منطقة تزريب وعلى المسؤولين عن هذه المراكز أو المناطق حفظها لمدة ستين يوماً على الأقل.
الفصل 8 - في حالة غلق منطقة إنتاج أو إعادة تزريب مؤقتاً، لا يمكن للسلطة المختصة تسليم لصاقات جديدة وتتولى إبطال مفعول كل اللصاقات المسلمة سابقاً فوراً.

تونس في 28 نوفمبر 1995.

وزير الفلاحة
محمد بن رجب

إطلع عليه
الوزير الأول
حامد القروي