

Art. 6. - Les véhicules et les conteneurs utilisés pour le transport et la distribution des mollusques bivalves vivants doivent être fermés et maintenir les produits à une température n'ayant pas d'effet nocif sur leur qualité et leur viabilité.

Les parois internes de ces véhicules et conteneurs doivent être lisses et faciles à nettoyer et à désinfecter.

Art. 7. - Les colis contenant les mollusques bivalves vivants ne peuvent pas être transportés à même le sol du véhicule ou du conteneur. A cet effet, ces derniers doivent être pourvus de caillebotis ou d'un autre dispositif évitant ce contact.

Art. 8. - Si de la glace est utilisée lors du transport d'envois de mollusques bivalves vivants, celle-ci doit avoir été obtenue à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre.

Tunis, le 28 novembre 1995.

Le Ministre de l'Agriculture

M'hamed Ben Rejeb

Vu

Le Premier Ministre

Hamed Karoui

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions sanitaires de conservation, d'entreposage et de transport 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 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 mollusques bivalves vivants,

Arrête :

CHAPITRE PREMIER

Conservation et entreposage

Article premier. - Dans les chambres de conservation, les mollusques bivalves vivants doivent être maintenus à une température qui ne doit pas avoir effet nocif sur leur qualité et leur viabilité; les conditionnements doivent être posés sur une surface propre, surélevée et sans contact avec le sol.

Art. 2. - La réimmersion ou l'aspersion à l'eau de mollusques bivalves vivants est interdite après leur conditionnement et leur départ du centre d'expédition.

CHAPITRE DEUX

Transport depuis les centres d'expédition

Art. 3. - Les mollusques bivalves vivants destinés à la consommation humaine doivent être transportés conditionnés en colis fermé depuis les centres d'expédition jusqu'à la présentation à la vente ou au détaillant.

Art. 4. - Les moyens de transport utilisés pour les envois de mollusques bivalves vivants doivent présenter les caractéristiques suivantes :

1- avoir des parois intérieures ou toute autre partie susceptible d'entrer en contact avec les mollusques bivalves vivants en matières qui résistent à la corrosion, lisses et faciles à nettoyer.

2- être pourvus de dispositifs efficaces assurant la conservation des mollusques dans des températures de 5 à 20 degrés et leur protection contre la poussière et les souillures, ainsi que contre les dégâts occasionnés aux coquilles par les vibrations et l'abrasion.

Art. 5 - Les mollusques bivalves vivants ne doivent pas être transportés avec d'autres produits susceptibles de les contaminer.