

Arrêté du ministre de commerce, du ministre de la santé, du ministre de l'industrie, des petites et moyennes entreprises et du ministre de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche du 19 février 2018, relatif aux conserves de thon et conserves de bonite.

Le ministre du commerce, le ministre de la santé, le ministre de l'industrie, des petites et moyennes entreprises et le ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques et de la pêche,

Vu la constitution,

Vu le décret du 10 octobre 1919, relatif à la répression des fraudes dans le commerce des marchandises et la falsification des denrées alimentaires ou des produits agricoles et naturelles, tel que modifié et complété par le décret du 4 octobre 1956,

Vu la loi n° 92-117 du 7 décembre 1992, relative à la protection du consommateur notamment les articles 3 et 5,

Vu la loi n° 94-41 du 7 mars 1994, relative au commerce extérieur,

Vu la loi n° 94-70 du 20 juin 1994, portant institution un système national d'accréditation des organismes d'évaluation de la conformité, tel que modifiée et complétée par la loi n° 2005-92 du 3 octobre 2005,

Vu la loi n° 98-40 du 2 juin 1998, relative aux techniques de vente et à la publicité commerciale,

Vu la loi n° 99-40 du 10 mai 1999, relative à la métrologie légale, telle que modifiée et complétée par la loi n° 2008-12 du 11 février 2008,

Vu la loi n° 2001-36 du 17 avril 2001, relative à la protection des marques de fabrique, de commerce et de services, telle que modifiée et complétée par la loi n° 2007-50 du 23 juillet 2007,

Vu la loi n° 2009-38 du 30 juin 2009, relative au système national de normalisation, telle que modifiée et complétée par la loi n° 2016-16 du 3 mars 2016,

Vu la loi n° 2009-69 du 12 août 2009, relative à l'organisation du commerce de distribution,

Vu la loi n° 2015-36 du 15 septembre 2015, relative à la réorganisation de la concurrence et des prix,

Vu le décret n° 68-228 du 13 juillet 1968, relatif aux règles d'hygiène et de sécurité applicables au personnel, locaux et matériel des usines de conserves alimentaires,

Vu le décret n° 68-328 du 22 octobre 1968, fixant les règles d'hygiène applicable dans les entreprises soumises au code du travail,

Vu le décret n° 74-1064 du 28 novembre 1974, fixant la mission du ministère de la santé et les attributions de leurs avisés,

Vu le décret n° 94-1744 du 29 août 1994, relatif aux modalités de contrôle technique à l'importation et à l'exportation et aux organismes habilités à l'exercer.

Vu le décret n° 95-916 du 22 mai 1995, fixant les attributions du ministère de l'industrie, tel que modifié et complété par le décret n° 2016-94 du 9 mars 2016,

Vu le décret n° 2001-419 du 13 février 2001, fixant les attributions du ministère de l'agriculture,

Vu le décret n° 2001-1036 du 8 mai 2001, fixant les modalités des contrôles métrologiques légaux, les caractéristiques des marques de contrôle et les conditions dans lesquelles elles sont apposées sur les instruments de mesure,

Vu le décret n° 2001-2965 du 20 décembre 2001, fixant les attributions du ministère de commerce,

Vu le décret n° 2003-1718 du 11 août 2003, relatif à la fixation des critères généraux de la fabrication, de l'utilisation et de la commercialisation des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et notamment son article 8,

Vu le décret Présidentiel n° 2016-107 du 27 août 2016, portant nomination de membres du gouvernement,

Vu le décret Présidentiel n° 2017-43 du 17 mars 2017, portant nomination de deux membres du gouvernement,

Vu le décret Présidentiel n° 2017-124 du 12 septembre 2017, portant nomination de membres du gouvernement,

Vu le décret Présidentiel n° 2017-247 du 25 novembre 2017, portant nomination de membres du gouvernement,

Vu l'arrêté du ministre du commerce du 5 juillet 1952 relatif au contrôle à l'exportation des conserves de poissons et crustacés de Tunisie,

Vu l'arrêté du ministre de l'économie nationale du 18 septembre 1993, fixant les modalités de prélèvement des échantillons prévues par la loi n° 92-117 du 7 décembre 1992, relative à la protection du consommateur, tel que modifié et complété par l'arrêté du ministre du tourisme et du commerce et de l'artisanat du 21 juillet 2003,

Vu l'arrêté du ministre de l'économie nationale du 30 août 1994, fixant les listes des produits soumis au contrôle technique à l'importation et à l'exportation, ensemble les textes qui l'ont modifié ou complété,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions générales d'aménagement des locaux, d'équipement en matériel et d'hygiène dans les établissements de transformation des produits de la pêche tel que modifié et complété par l'arrêté du ministre de l'agriculture du 2 novembre 2006,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, relatif aux conditions sanitaires applicables à la production et la distribution des produits de la pêche destinés à la consommation humaine tel que modifié et complété par l'arrêté du ministre de l'agriculture 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 les arrêtés du 2 novembre 2006, du 21 janvier 2009 et du 26 mars 2010,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 3 mars 2001, fixant les règles sanitaires régissant les opérations des autocontrôles pour les produits de la pêche,

Vu l'arrêté du ministre du commerce du 30 juillet 2002, fixant les modalités techniques de contrôle des préemballages,

Vu l'arrêté du ministre de la santé publique du 12 janvier 2005, fixant l'organisme concerné par la délivrance de l'attestation sanitaire d'utilisation des matériaux et objets destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires,

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 et tous les textes le modifiant et le complétant,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 2 novembre 2006, modifiant et complétant l'arrêté du ministre de l'agriculture du 3 mars 2001, fixant les règles sanitaires régissant les opérations des auto-contrôles pour les produits de la pêche,

Vu l'arrêté des ministres du commerce et de l'artisanat, de la santé publique et de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises du 3 septembre 2008, relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires préemballées,

Vu l'arrêté du ministre de la santé, du ministre de l'industrie, du ministre du commerce et de l'artisanat, du ministre de l'agriculture et du ministre de l'équipement et de l'environnement du 13 mai 2013, fixant la liste des limites maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et les méthodes de prélèvement d'échantillons et d'analyse pour le contrôle officiel.

Arrêtent :

Titre I

Dispositions générales

Article premier - Le présent arrêté fixe les dénominations, les critères physiques et microbiologiques et sanitaires et les exigences de l'étiquetage et d'entreposage de thon et de bonite. Les dispositions du présent arrêté s'appliquent aux conserves de thon et aux conserves de bonite provenant de l'une des espèces de chair de poisson d'une qualité propre à la consommation humaine mentionnée à l'annexe I du présent arrêté et traités à la chaleur d'une façon suffisante pour en garantir la stérilité et conditionnés dans des récipients hermétiquement scellés.

Art. 2 - Les produits visés par le présent arrêté doivent répondre aux spécifications légales et réglementaires en vigueur relatives notamment, aux conditions générales d'hygiène et à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, aux critères microbiologiques, aux critères de sécurité et les critères d'hygiène des procédés des produits de la pêche, aux contaminants, aux additifs alimentaires, à l'emballage et au conditionnement, à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et au contrôle métrologique des produits préemballés.

Art. 3 - L'établissement fabriquant les conserves de thon et les conserves de bonite doit obtenir un agrément sanitaire vétérinaire conformément à la réglementation en vigueur.

Titre II

Catégories des produits et modalités de leur présentation et de leur emballage

Art. 4 - Les produits concernés par le présent arrêté sont subdivisés en deux catégories :

1- conserves de thon : Les produits fabriqués à partir de l'une des espèces définies au point 1 de l'annexe I du présent arrêté,

2- conserves de bonite : Les produits fabriqués à partir de l'une des espèces définies au point 2 de l'annexe I du présent arrêté,

Le mélange d'espèces de thon et de bonite dans un même récipient est strictement interdit.

Art. 5 - Les produits concernés par le présent arrêté sont présentés selon l'un de modes suivants :

a) Entier : la masse musculaire est tranchée transversalement dépourvue des muscles rouges et se présente sous la forme :

- d'une tranche entière, constituée d'un seul morceau ou reconstituée par l'assemblage compact d'une ou plusieurs portions de chair,

- de plusieurs tranches entières dont la dimension dans la plus petite de ses directions ne doit pas être inférieure à 2,5 cm. La présence de miettes est tolérée jusqu'à concurrence de 18% du poids du poisson égoutté.

Toutefois, lorsque la masse musculaire est emboîtée crue, la présence de miettes est interdite, des fragments de chair peuvent être ajoutés, si nécessaire, pour parfaire le remplissage du récipient,

Les tranches de thon et de bonite doivent être débarrassées des vertèbres, des arêtes et de muscles sanguins de coloration rouge sombre placés sur le flancs et autour de la colonne vertébrale, coupées, en morceaux homogènes, sans peau et présentant des deux cotés une surface lisse et nette sans miettes.

b) Morceaux : fragments de chair dont la structure musculaire initiale est conservée et dont la dimension dans la plus petite de ses directions ne doit pas être inférieure à 1,2 centimètre. La présence de miettes est tolérée jusqu'à concurrence de 30% du poids du poisson égoutté.

c) Filets :

- bandes musculaires longitudinales prélevées dans la masse musculaire parallèlement à la colonne vertébrale,

- bandes musculaires provenant de la paroi abdominale, dans ce cas les filets peuvent aussi être dénommés « ventrèches »,

La présence des miettes provenant de cassures de certains filets est tolérée jusqu'à concurrence de 5% du poids égoutté du contenu du récipient.

d) Miettes : fragments de chair dont la structure musculaire initiale est conservée et dont la taille est hétérogène,

e) Brisures : particules de chair de dimension uniforme, ne constituant pas une pâte.

Art. 6 - Outre les dispositions des articles 5 et 11, est autorisée toute autre présentation des produits concernés par le présent arrêté sous réserve de respecter les exigences suivantes :

- qu'elle soit conforme aux dispositions du présent arrêté,

- qu'elle se distingue suffisamment des autres modes de présentation décrits dans l'arrêté,

- qu'elle soit convenablement décrite sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

Art. 7 - Les conserves de thon et les conserves de bonites destinées à la commercialisation doivent être conditionnées dans des récipients conformes aux spécifications légales et réglementaires en vigueur.

Titre III

Indications relatives à la quantité nominale et le poids égoutté

Art. 8 - Le rapport entre le poids égoutté et la quantité nominale (contenu réel) ne doit pas être inférieure à :

1- 70% en cas d'utilisation de thon ou bonite au naturel.

2- 65% en cas d'utilisation des autres milieux de couverture.

Méthode pour la détermination du poids net et du poids égoutté :

1- Détermination du poids net : Le contenu net de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante :

- Peser le récipient non ouvert,

- Ouvrir le récipient et en retirer le contenu,

- Peser le récipient vide et son couvercle après avoir enlevé le liquide en excès et la chair qui y adhère,

- Soustraire le poids du récipient vide de celui du récipient non ouvert, la différence obtenue correspond au contenu net.

2- Détermination du poids égoutté : Le poids égoutté de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante :

- Maintenir le récipient à une température comprise entre 20°C et 30°C pendant au moins 12 heures avant l'examen,

- Ouvrir le récipient et en répartir le contenu sur un tamis circulaire métallique taré à mailles carrées de 2,8 mm de côté,

- Incliner le tamis selon un angle d'environ 17-20° et laisser le poisson s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où le produit est versé sur le tamis,

- Peser le tamis contenant le poisson égoutté,

- Déterminer le poids du poisson égoutté en soustrayant le poids du tamis du poids total du tamis et du produit égoutté.

3- Détermination du poids du produit égoutté rincé (pour les conditionnements en sauce) :

- Maintenir le récipient à une température comprise entre 20°C et 30°C pendant au moins 12 heures avant l'examen,

- Ouvrir le récipient, l'incliner et rincer, à l'aide d'un flacon laveur (par exemple en matière plastique) et au dessus d'un tamis circulaire taré, la sauce de couverture puis tout le contenu du récipient avec de l'eau courante chaude (environ 40°C),

- Rincer le contenu du tamis à l'eau chaude jusqu'à élimination de la sauce adhérente, enlever au besoin les ingrédients facultatifs (épices, légumes, fruits) à l'aide de pincettes. Incliner le tamis selon un angle de 17-20°C environ et laisser le poisson s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où le rinçage est terminé,

- Sécher le fond du tamis avec une serviette en papier. Peser le tamis avec le poisson rincé et égoutté,

- Le poids du produit rincé égoutté s'obtient en soustrayant le poids du tamis du poids total du tamis et du produit égoutté.

Méthode pour la détermination du mode de présentation de toutes les unités échantillons :

- Ouvrir la boîte et égoutter le contenu,

- Retirer le contenu et le placer sur un tamis taré à mailles de 1,2 cm muni d'un plateau collecteur,

- Séparer les morceaux de poisson avec une spatule en prenant soin de ne pas les déformer. Déplacer les plus petits morceaux au-dessus des mailles afin de les faire tomber sur le plateau,

- Regrouper séparément les miettes, les brisures et la pâte de chair sur le plateau et les peser afin de déterminer le poids de chaque composante,

- Pour le produit déclaré « en morceaux », peser le tamis avec le poisson et noter le poids. Soustraire le poids du tamis pour obtenir le poids du poisson entier et en morceaux,

- Pour le produit déclaré « entier », enlever tous les petits morceaux et peser de nouveau. Soustraire le poids du tamis pour obtenir le poids du poisson entier.

(a) exprimer le poids des miettes et brisures (chair dilacérée et en pâte) en pourcentage du poids total du poisson égoutté :

$$\text{Les pourcentages \% miettes} = \frac{\text{Poids des miettes}}{\text{Poids total du poisson égoutté}} \times 100$$

(b) calculer, par soustraction, le poids de poisson entier et en morceaux retenu sur le tamis et l'exprimer en pourcentage du poids total du poisson égoutté :

$$\text{Le pourcentage \% de poisson entier et en morceaux} = \frac{\text{Poids de poisson entier et en morceaux}}{\text{Poids total du poisson égoutté}} \times 100$$

(c) calculer, par soustraction, le poids du poisson entier retenu sur le tamis et l'exprimer en pourcentage du total du poisson égoutté :

$$\text{Le pourcentage \% de poisson entier} = \frac{\text{Poids de poisson entier}}{\text{Poids total du poisson égoutté}} \times 100$$

Art. 9 - Les boîtes de conserves de thon ou de conserves de bonite doivent porter les indications de la quantité nominale (contenu réel) et du poids égoutté conformément aux poids indiqués à l'article 8 exprimé en gramme si le poids de poisson conditionné est inférieur à 1 kg et en kilogramme s'il est supérieur à 1 kg.

Titre IV

Exigences de conformité du produit fini

Art. 10 - Le produit fini doit répondre aux exigences suivantes :

- Exempt de toute matière étrangère.

- Avoir des teneurs de contaminants et de métaux lourds ne dépassant pas les limites maximales autorisées conformément à la réglementation en vigueur.

- Exempt de micro-organismes capables de se développer dans les conditions d'entreposage normales.

- Avoir une teneur en histamine ne dépassant pas les limites maximales autorisées conformément à la réglementation en vigueur.

- Exempt de toute autre substance, y compris celles produites par des micro-organismes, en quantités pouvant présenter des risques pour la santé conformément à la réglementation en vigueur.

- Ne doit pas présenter de défauts d'intégrité du récipient qui peuvent compromettre l'étanchéité du serti.

- Avoir des résultats favorables pour les tests de stabilité conformément à la réglementation en vigueur.

- Le milieu de couverture et tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conforme à la législation en vigueur.

- A l'ouverture des boîtes de conserve du thon ou de bonite à l'huile d'olive ou à l'huile végétale la proportion de l'exsudat ne doit pas dépasser le 5% de la quantité nominale (contenu réel) de la boîte.

Titre V

Exigences relatives au milieu de couverture et la dénomination de vente

Art. 11- Le milieu de couverture utilisé doit faire partie intégrante de la dénomination de vente, les conditions figurant ci-après doivent être respectées :

- La dénomination « à l'huile d'olive » est réservée aux produits utilisant seule l'huile d'olive, ayant une acidité libre exprimée en acide oléique de 2g pour 100g au maximum conformément à la réglementation en vigueur et il est exclu tout mélange avec une solution saline ou de l'eau potable.

- La dénomination « à l'huile végétale » est réservée aux produits utilisant des huiles végétales raffinées autres que l'huile d'olive, et il est exclu tout mélange avec une solution saline ou de l'eau potable.

- La dénomination « à la sauce tomate » ou « sauce piquante » est réservée à une préparation faite à partir de thon entier ou de bonite entier couverte d'une purée de tomate, ou de sauce piquante.

- La dénomination « au naturel » est réservée aux produits préparés à partir du thon ou de bonite emboîté cru ou cuit utilisant le jus de cuisson naturel résultant de l'exsudation des poissons pendant l'opération de cuisson ou d'une solution saline ou de l'eau potable, éventuellement additionnés d'herbes, d'épices ou des arômes naturels autorisés.

Au sens du présent arrêté on entend par solution saline toute solution obtenue par la dissolution de chlorure de sodium destiné à la consommation dans l'eau potable.

- La désignation de tout milieu de couverture utilisé doit être mentionnée de manière claire et explicite, selon son nom commercial usuel.

Titre VI

Exigences spécifiques relatives à la présentation de thon et de bonite en conserve

Art. 12 - Outre les dispositions réglementaires en matière d'étiquetage, la présentation des denrées alimentaires préemballés, la dénomination de vente figurant sur les préemballages des conserves de thon et des conserves de bonite doit indiquer :

1- Pour les présentations visées à l'article 5 et 6 :

- le type de poisson utilisé (thon ou bonite),

- la présentation sous laquelle le poisson est commercialisé, sur la base de la désignation concernée visée à l'article 5 et 6,

- la désignation du milieu de couverture utilisé, sous respect des conditions visées à l'article 11,

2- La dénomination de vente des conserves de thon ou des conserves de bonite, telles que définies à l'article 5 et 6, ne peut, en aucun cas, comporter l'association des mots thon et bonite.

3- La dénomination de vente « au naturel » ne peut être utilisée que pour les conserves commercialisées sous les présentations visées à l'article 5 paragraphe 1 points a à c) et dans le milieu de couverture, tel que désigné à l'article 11 quatrième tiret.

Art. 13 - Les conserves de thon et des conserves de bonite doivent être entreposées dans des locaux enregistrés de la part de l'autorité sanitaire compétente ou dans les établissements des conserves de thon et de bonite ayant obtenu l'agrément sanitaire vétérinaire. Les dispositions de cet article sont applicables aussi aux conserves de thon et conserves de bonite importés.

Titre VII

Dispositions diverses

Art. 14 - Le prélèvement d'échantillons pour la réalisation des analyses doit se faire conformément à la réglementation en vigueur.

Art. 15 - Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont constatées, poursuivies et réprimées conformément aux prescriptions de la loi n° 92-117 du 7 décembre 1992, relative à la protection du consommateur.

Art. 16 - Sont abrogées, toutes les dispositions contraires au présent arrêté, notamment l'arrêté du ministre du commerce du 5 juillet 1952 sur le contrôle à l'exportation des conserves de poissons et crustacés de Tunisie.

Art. 17 - Le présent arrêté entre en vigueur après six mois de sa publication au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Tunis, le 19 février 2018.

*Le ministre de l'industrie
et des petites et moyennes entreprises*

Slim Feriani

Le ministre du commerce

Omar Behi

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

Samir Attaieb

Le ministre de la santé

Imed Hammami

Vu

Le Chef du Gouvernement

Youssef Chahed