

Arrêté du ministre de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche maritime du 23 juin 2022, modifiant et complétant 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.

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

Vu la Constitution,

Vu le décret Présidentiel n° 2021-117 du 22 septembre 2021, relatif aux mesures exceptionnelles,

Vu la loi n° 94-13 du 31 janvier 1994, relative à l'exercice de la pêche, ensemble les textes qui l'ont modifiée ou complétée dont le dernier en date la loi n° 2013-34 du 21 septembre 2013,

Vu la loi n° 99-24 du 9 mars 1999, relative au contrôle vétérinaire sanitaire à l'importation et à l'exportation,

Vu la loi n° 2019-25 du 26 février 2019, relative à la sécurité sanitaire des aliments et des aliments pour animaux,

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 d'agrément des locaux.

Vu le décret Présidentiel n°2021-137 du 11 octobre 2021, portant nomination de la Cheffe du Gouvernement,

Vu le décret Présidentiel n° 2021-138 du 11 octobre 2021, portant nomination des membres de Gouvernement,

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.

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 ensemble les textes qui l'ont modifié ou complété dont le dernier l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques et de la pêche maritime du 26 mars 2010,

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 - Sont abrogées les dispositions de l'article 9, 11 et 19 de l'arrêté du 28 novembre 1995, susvisé, et sont remplacées par les dispositions suivantes :

Art. 9 (nouveau) : Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération doivent être effectuées de manière hygiénique. Lorsqu'il est possible, du point de vue technique et commercial, de procéder à l'éviscération, celle-ci doit être effectuée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement des produits de la pêche. Les produits doivent être lavés abondamment, au moyen d'eau potable ou d'eau de mer propre, immédiatement après ces opérations.

Art. 11 (nouveau) : Les établissements terrestres où sont congelés des produits de la pêche et ceux où sont entreposés des produits de la pêche congelés doivent disposer d'équipements, adaptés à l'activité en question et répondant aux exigences suivantes :

1) disposer d'un équipement de congélation d'une puissance suffisante pour congeler les produits de la pêche aussi rapidement que possible dans le cadre d'un processus continu et avec un palier de congélation aussi court que possible, de manière à atteindre une température à cœur ne dépassant pas - 18 °C;

2) disposer d'installations frigorifiques d'une puissance suffisante pour maintenir les produits de la pêche dans les locaux d'entreposage à une température ne dépassant pas - 18 °C. Les locaux d'entreposage ne peuvent pas être utilisés pour la congélation à moins qu'ils ne remplissent les conditions énoncées au point 1, et ils doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. La sonde thermique de l'enregistreur doit être située dans la zone du local d'entreposage où la température est la plus élevée.

Art. 19 (nouveau) : Pour la préparation de crustacés et de mollusques cuits, il faut veiller à ce que :

1. toute cuisson soit suivie d'un refroidissement rapide. Si aucun autre moyen de conservation n'est employé, le refroidissement doit être poursuivi jusqu'à ce que soit atteinte une température proche de celle de la glace fondante.

2. Le décorticage ou le décoquillage doivent être effectués dans des conditions d'hygiène de nature à éviter toute contamination du produit. S'ils sont exécutés à la main, le personnel doit veiller à bien se laver les mains.

3. Après décorticage ou décoquillage, les produits cuits doivent être congelés immédiatement ou réfrigérés dès que possible à la température fixée par la réglementation en vigueur.

Art. 2 - Sont ajoutés à la section 1 du chapitre IV de l'arrêté du 28 novembre 1995 susvisé, les articles 10 (bis), 10 (ter) et 10 (quater) libellés et le numéro 4 de l'article 20 comme suit :

Art .10 bis : Les opérations telles que le filetage et le tranchage doivent être réalisées de telle sorte que la contamination ou la souillure des filets et des tranches soit évitée.

Les filets et les tranches ne doivent pas séjourner sur les tables de travail au-delà de la durée nécessaire à leur préparation.

Les filets et les tranches doivent être conditionnés et, s'il y a lieu, emballés et réfrigérés le plus vite possible après leur préparation.

Art. 10 ter : Les conteneurs utilisés pour l'expédition ou l'entreposage des produits de la pêche frais préparés et non emballés et conservés sous glace doivent permettre à l'eau de fusion d'être évacuée et de ne rester en contact avec aucun produit de la pêche.

Art. 10 quater : Les produits de la pêche frais entiers et vidés peuvent être transportés et conservés dans de l'eau réfrigérée à bord des unités de pêche. Ils peuvent aussi continuer à être transportés dans de l'eau réfrigérée après le débarquement, et être transportés depuis des installations d'aquaculture, jusqu'à leur arrivée dans le premier établissement à terre qui exerce toute activité autre que le transport ou le triage.

Article 20 (numéro 4) :

4. Seuls des poissons entiers et la chair restant sur les arêtes après filetage peuvent être utilisés pour produire des produits de la pêche séparés mécaniquement.

Art. 3 - Le présent arrêté sera publié au Journal officiel de la République tunisienne.

Tunis, le 23 juin 2022.

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

Mahmoud Elyes Hamza

Vu

La Cheffe du Gouvernement

Najla Bouden Romdhane