

**Arrêté du ministre de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche maritime du 16 octobre 2023, modifiant et complétant l'arrêté du ministre de l'agriculture du 19 septembre 1998, fixant les modalités de contrôles sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche et de leur mise sur le marché.**

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

Vu la Constitution,

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° 2018-30 du 23 mai 2018,

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 denrées alimentaires 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 n° 2001-419 du 13 février 2001, fixant les attributions du ministère de l'agriculture,

Vu le décret n° 2002-668 du 26 mars 2002, organisant l'intervention des médecins vétérinaires et des agents chargés du contrôle sanitaire vétérinaire à l'importation et à l'exportation,

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

Vu le décret n° 2023-5 du 12 janvier 2023, portant nomination d'un membre du Gouvernement,

Vu le décret n° 2023-50 du 30 janvier 2023, portant nomination d'un membre de Gouvernement,

Vu le décret n° 2023-51 du 30 janvier 2023, portant nomination d'un membre du Gouvernement,

Vu le décret n° 2023-112 du 7 février 2023, portant nomination d'un membre du Gouvernement,

Vu le décret n° 2023-155 du 13 février 2023, portant nomination d'un membre du Gouvernement,

Vu le décret n° 2023-165 du 22 février 2023, portant nomination d'un membre du Gouvernement,

Vu le décret n° 2023-268 du 17 mars 2023, portant nomination d'un membre du Gouvernement,

Vu le décret n° 2023-550 du 1<sup>er</sup> août 2023, portant nomination du Chef du 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, tel que modifié et complété par l'arrêté du 23 juin 2022,

Vu 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, tel que modifié et complété par l'arrêté du 02 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, 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 16 août 2018,

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 ajoutés à l'arrêté du ministre de l'agriculture du 19 septembre 1998, susvisé un troisième paragraphe à l'article premier, un troisième tiret à l'article 8, un troisième tiret au premier paragraphe de l'article 12, un deuxième paragraphe à l'article 12, un paragraphe « d » à l'article 13, un quatrième paragraphe à l'article 16, un chapitre 8, un chapitre 9 et une annexe 7, comme suit :

**Article premier (troisième paragraphe) :**

Les contrôles officiels des produits de la pêche comprennent au moins les modalités énoncées dans le présent arrêté en ce qui concerne:

- a) les évaluations organoleptiques,
- b) les indicateurs de fraîcheur,
- c) l'histamine,

- d) les résidus et contaminants,
- e) les contrôles microbiologiques,
- f) les parasites,
- g) les produits de la pêche toxiques.

**Article 8 (Alinéa 3) :**

- " mirage" , dans le cas de poissons plats ou de filets de poisson, l'observation à contre jour du poisson éclairé par une source lumineuse dans une pièce sombre à fin d'y détecter des parasites.

**Article 12 (alinéa 3) :**

- les résidus et les contaminants.

**Article 12 (deuxième paragraphe) :**

Lorsque l'évaluation organoleptique soulève des doutes quant à la fraîcheur des produits de la pêche, des échantillons peuvent être prélevés et soumis à des tests de laboratoire destinés à déterminer les teneurs en azote basique volatil total (ABVT) et en azote triméthylamine (TMA-N), conformément aux modalités techniques énoncées dans le présent arrêté.

Lorsque l'évaluation organoleptique fait naître le moindre doute que du poisson préalablement congelé est présenté comme frais dans le commerce, des échantillons peuvent être prélevés à des fins de vérification et soumis à des tests de laboratoire, tels que le test de l'hydroxyacyl-coenzyme A déshydrogénase (HADH), l'examen histologique, la spectroscopie ultraviolet-visible-proche infrarouge (UV-Vis/PIR) et l'imagerie hyper spectrale.

Si l'évaluation organoleptique soulève des doutes relatifs à d'autres paramètres pouvant affecter la santé humaine, des échantillons appropriés sont prélevés à des fins de vérification.

**Article 13 : (point « d ») :**

- d: 60mg d'azote/100 g de produits de la pêche entiers utilisés directement pour la préparation d'huile de poisson destinée à la consommation humaine, issue de produits de la pêche qui ont été jugés propres à la consommation humaine et qui satisfont aux dispositions des règles spécifiques d'hygiène des dits produits.

Cependant, si les matières premières sont conformes aux points 1, 2 et 3 du présent article, l'autorité compétente peut fixer des limites plus élevées pour certaines espèces.

**Article 16 ( quatrième paragraphe) :**

Des tests aléatoires de contrôle de l'histamine sont effectués dans le but de vérifier le respect des teneurs établies dans l'annexe 5 du présent arrêté.

*Chapitre VIII*

**Exigences spécifiques applicables à la réalisation des contrôles officiels des produits de la pêche et à la fréquence minimale uniforme de ces contrôles**

**Article 36:**

L'autorité compétente effectue régulièrement des audits et des contrôles officiels de tous les opérateurs exerçant dans le secteur des produits de la pêche et des mollusques bivalves vivants, à une fréquence adéquate en fonction des risques.

Ces audits et ces contrôles sont réalisés dans le cadre de l'obtention de l'agrément sanitaire vétérinaire ou la vérification de l'application des exigences pour son maintien, dans le cadre du contrôle sanitaire vétérinaire tel que mentionné dans l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 26 mai 2006 susvisé.

Ces audits et ces contrôles officiels sont effectués en tenant compte de :

a) des risques identifiés liés:

1) aux denrées alimentaires concernées;

2) aux activités sous le contrôle des opérateurs;

3) à la localisation des activités ou des opérations commerciales des opérateurs;

4) à l'utilisation de produits, de processus, de matériels ou de substances susceptibles d'influencer la sécurité, l'intégrité et la salubrité des denrées alimentaires ou la sécurité des aliments pour animaux, la santé animale ou le bien-être des animaux,

b) de toute information indiquant la probabilité que le consommateur puisse être induit en erreur, en particulier en ce qui concerne les informations relatives à la sécurité sanitaire des aliments.

c) des antécédents des opérateurs en ce qui concerne les résultats des contrôles officiels auxquels ils ont été soumis.

d) de la fiabilité et des résultats des autocontrôles effectués par les opérateurs

e) de toute information pertinente relative à la sécurité sanitaire des aliments.

Les contrôles officiels et les audits sont effectués sans préavis, sauf si le préavis est nécessaire et dûment justifié pour les audits et les contrôles officiels à effectuer.

Les audits et les contrôles officiels effectués avec préavis n'excluent pas les contrôles officiels sans préavis.

### **Article 37:**

1- Lors des audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène auxquels elle procède dans les établissements manipulant les produits de la pêche et les mollusques bivalves vivants, l'autorité compétente vérifie que les exploitants du secteur alimentaire qui manipulent les produits de la pêche et les mollusques bivalves vivants appliquent, de manière permanente et correcte, des procédures portant au moins sur les aspects suivants:

- a) la conception et l'entretien des locaux et des équipements,
- b) l'hygiène pré opérationnelle, opérationnelle et post opérationnelle,
- c) l'hygiène du personnel,
- d) la formation en matière d'hygiène et de procédures de travail,
- e) la lutte contre les nuisibles,
- f) la qualité de l'eau,
- g) le contrôle de la température,
- h) les contrôles des animaux ou des denrées alimentaires qui entrent et sortent de l'établissement, et de tout document d'accompagnement.

2- Lorsqu'elle effectue des audits concernant les procédures fondées sur l'analyse des dangers et la maîtrise des points critiques (HACCP), l'autorité compétente vérifie que les exploitants du secteur alimentaire qui manipulent les produits de la pêche et les mollusques bivalves vivants, appliquent ces procédures de manière permanente et correcte.

3- l'autorité compétente détermine notamment si les procédures garantissent, que les produits de la pêche et les mollusques bivalves vivants:

- a) sont conformes aux critères microbiologiques,
- b) sont conformes à la législation nationale sur :
  - la surveillance des résidus chimiques,
  - les limites maximales applicables aux résidus de substances pharmacologiquement actives,
  - les substances interdites et non autorisées
  - les contaminants,
  - les résidus de pesticides.
- c) ne présentent pas de dangers physiques tels que des corps étrangers.

4- Lorsqu'un exploitant du secteur les produits de la pêche et les mollusques bivalves vivants recourt à des procédures indiquées dans les guides pour l'application des principes HACCP, l'audit sert à vérifier que ces guides sont utilisés correctement.

5- Lors de l'exécution des tâches d'audit, l'autorité compétente veille tout particulièrement à:

- a) déterminer si le personnel et les activités de celui-ci dans l'établissement, à toutes les étapes du processus de production, respectent les exigences applicables en ce qui concerne les pratiques d'hygiène et les principes HACCP. Pour compléter leur audit, l'autorité compétente peut effectuer des contrôles d'aptitude afin de s'assurer que le personnel est suffisamment qualifié;
- b) vérifier les registres pertinents de l'exploitant
- c) prélever des échantillons pour des analyses en laboratoire, lorsque cela est nécessaire conformément aux dispositions mentionnées dans le chapitre IX du présent arrêté;
- d) documenter les éléments pris en compte et les résultats de l'audit.

### **Article 38:**

1- La nature et la fréquence des tâches d'audit concernant les établissements individuels sont fonction du risque évalué. À cette fin, l'autorité compétente évalue régulièrement:

- a) les risques pour la santé humaine et, le cas échéant, pour la santé animale;
- b) le type de traitement effectué et sa production;
- c) les antécédents de l'exploitant du secteur des produits de la pêche et des mollusques bivalves vivants en ce qui concerne le respect de la législation relative à ces denrées alimentaires.

2- Lorsque les exploitants du secteur des produits de la pêche et des mollusques bivalves vivants intervenant dans la chaîne alimentaire prennent des mesures supplémentaires pour garantir la sécurité des aliments, en mettant en œuvre des systèmes intégrés, des systèmes de contrôle privés, une procédure de certification indépendante par des tiers ou d'autres moyens, et lorsque ces mesures sont étayées par des documents et les animaux concernés par ces systèmes sont clairement identifiables, l'autorité compétente peut en tenir compte, dans le cadre de ses tâches d'audit, aux fins de la vérification du respect des bonnes pratiques d'hygiène et des procédures fondées sur les principes HACCP.

### **Article 39 :**

Les méthodes et techniques pour les audits et les contrôles officiels comprennent les activités suivantes :

- a) un examen et une vérification :
  - des contrôles mis en place par les opérateurs et des résultats obtenus en application des dispositions de l'arrêté du ministre de l'agriculture du 3 mars 2001 susvisé;
  - des documents, des données relatives à la traçabilité et des autres données qui peuvent se révéler utiles pour évaluer le respect des règles relatives à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, y compris, le cas échéant, des documents accompagnant les dites-denrées alimentaires et toute substance ou matériau entrant ou quittant un établissement;
  - des mesures prises par l'opérateur et d'autres résultats d'essais
- b) une inspection et une évaluation:
  - des bonnes pratiques d'hygiène,
  - des procédures en matière de bonnes pratiques de fabrication,
  - des procédures fondées sur les principes d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP),
  - de la traçabilité, de l'étiquetage, de la présentation, de la publicité et des matériaux d'emballage utilisés, y compris des matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires,
- c) l'échantillonnage, l'analyse, le diagnostic et les essais, conformément aux dispositions mentionnées dans le chapitre IX du présent arrêté,
- d) l'audit des opérateurs ;
- e) toute autre activité nécessaire pour détecter les manquements.

### *Chapitre IX*

### **Échantillonnage, analyses, essais et diagnostics dans le cadre du contrôle officiel des produits de la pêche et des mollusques bivalves vivants**

#### **Article 40 :**

1-Les méthodes employées pour l'échantillonnage et pour les analyses, les essais et les diagnostics en laboratoire lors des contrôles officiels sont conformes aux règles internationales ou à toute autre règle exigée par l'autorité compétente.

2- En cas d'urgence pour effectuer des analyses, des essais ou des diagnostics en laboratoire et en l'absence d'aucune des méthodes visées au point 1 du présent chapitre, le laboratoire officiel habilité, peut employer des autres méthodes, en attendant qu'une méthode appropriée soit validée conformément à des protocoles scientifiques acceptés à l'échelon international.

L'utilisation de ces essais ou de ces diagnostics doit être approuvée au préalable par l'autorité compétente

3-Les méthodes d'analyse employées pour les analyses en laboratoire sont, dans la mesure du possible, caractérisées par les critères pertinents énoncés à l'annexe 7 du présent arrêté.

Art. 2 - Sont abrogées les dispositions des articles 7, 17 et 25 de l'arrêté du ministre de l'agriculture du 19 septembre 1998, susvisé, et remplacées par ce qui suit :

**Article 7 (nouveau) :** L'évaluation organoleptique est répétée après la première vente des produits de la pêche s'il s'avère que les exigences du présent arrêté n'ont pas été observées ou chaque fois qu'il est jugé nécessaire.

De même, des contrôles organoleptiques aléatoires sont effectués à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. Ces contrôles ont notamment pour but de vérifier le respect des critères de fraîcheur établis conformément à l'annexe 1 du présent arrêté.

Il s'agit notamment de vérifier, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, que les produits de la pêche atteignent au moins les lignes de base des critères de fraîcheur établies à l'annexe 1 du présent arrêté.

#### **Article 17 (nouveau) :**

Les produits de la pêche ne doivent pas contenir dans leur partie comestible :

- des contaminants et/ou des substances pharmacologiquement actives et/ou des résidus de pesticides à un taux dépassant les teneurs maximales autorisés fixés par la réglementation en vigueur, ou à défaut par l'autorité compétente.

- des substances interdites ou non autorisés

L'autorité compétente établie les dispositions afin de contrôler le respect de la réglementation en vigueur:

- portant sur la fixation de teneurs maximales pour certains contaminants et ce pour les produits de la pêche capturés à l'état sauvage,

- portant sur la fixation de teneurs maximales pour certains contaminants, pour les résidus des substances pharmacologiquement actives et pour les résidus de pesticides ainsi que sur l'éventuelle utilisation de substances interdites ou non autorisés pour les produits de la pêche issus de l'aquaculture.

L'autorité compétente met en place un plan de contrôle des substances pharmacologiquement actives, des pesticides et des contaminants concernant les produits de la pêche et dans les mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants. La portée de ce plan de contrôle ainsi que les modalités de sa mise en place, son fonctionnement et sa gestion sont déterminées dans un arrêté du ministre de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche maritime.

**Article 25 (nouveau):** L'autorité compétente déclare des produits de la pêche impropres à la consommation humaine:

- a) si les contrôles officiels effectués conformément à l'article premier révèlent qu'ils ne sont pas conformes aux critères organoleptiques, chimiques, physiques ou microbiologiques ou aux critères relatifs aux parasites,

- b) s'ils contiennent dans leurs parties comestibles des résidus chimiques ou des contaminants en quantité supérieure aux niveaux fixés par la réglementation ou des résidus de substances interdites ou non autorisées, ou s'ils ne sont pas conformes à la réglementation relative aux substances pharmacologiquement actives;

- c) s'ils sont dérivés:

- de poissons toxiques,
- de produits de la pêche ne satisfaisant pas aux exigences relatives aux biotoxines marines,

- de mollusques bivalves vivants, d'échinodermes, de tuniciers ou de gastéropodes marins contenant une quantité totale de biotoxines marines supérieure aux limites fixées dans la réglementation.

- d) si l'autorité compétente estime qu'ils peuvent constituer un risque pour la santé humaine ou la santé animale, ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine.

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

Tunis, le 16 octobre 2023.

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

**Abdelmonem Belaati**

*Vu*

*Le Chef du Gouvernement*

**Ahmed Hachani**

## ANNEXE VII CARACTÉRISATION DES MÉTHODES D'ANALYSE.

1-Les méthodes d'analyse et les résultats de mesure devraient être caractérisés par les critères suivants:

- a) exactitude (justesse et fidélité),
- b) applicabilité (matrice et gamme de concentration),
- c) limite de détection,
- d) limite de quantification,
- e) précision,
- f) répétabilité,
- g) reproductibilité,
- h) récupération,
- i) sélectivité,
- j) sensibilité,
- k) linéarité,
- l) incertitude de mesure,
- m) autres critères pouvant être retenus selon les besoins.

2. Les valeurs caractérisant la précision visées au point 1 e) sont obtenues grâce à un essai interlaboratoires mené selon un protocole admis sur le plan international pour ce type d'essai [par exemple ISO 5725 «Exactitude (justesse et fidélité) des résultats et méthodes de mesure»] ou, lorsque des critères de performance ont été établis pour les méthodes d'analyse, sont basées sur des tests de conformité à ces critères. Les valeurs respectives de la répétabilité et de la reproductibilité sont exprimées sous une forme reconnue sur le plan international [par exemple intervalles de confiance de 95 %, définis dans la norme ISO 5725 «Exactitude (justesse et fidélité) des résultats et méthodes de mesure»]. Les résultats de l'essai interlaboratoires sont publiés ou accessibles sans restriction,

3. La préférence devrait être accordée aux méthodes d'analyse uniformément applicables à divers groupes de produits plutôt qu'aux méthodes applicables uniquement à des produits spécifiques,

4. Dans les situations où les méthodes d'analyse ne peuvent être validées qu'à l'intérieur d'un seul laboratoire, ces méthodes devraient être validées conformément à des protocoles ou directives scientifiques acceptés à l'échelon international ou, lorsque des critères de performance ont été établis pour les méthodes d'analyse, être basées sur des tests de conformité à ces critères,

5. Les méthodes d'analyse adoptées devraient être formulées selon la présentation normalisée des méthodes d'analyse préconisée par l'ISO.