قرار من وزير الفلاحة والموارد المائيّة والصّيد البحري مُؤرّخ في 12 جانفي 2026 يتعلّق بتنقيح وإتمام قرار وزير الفلاحة المُؤرّخ في 19 سبتمبر 1998 المُتعلّق بضبط إجراءات المُراقبة الصحيّة ومُتابعة شُروط إنتاج منتُوجات الصّيد البحري وترويجها.

إنّ وزير الفلاحة والموارد المائيّة والصّيد البحري،

بعد الاطّلاع على الدّستور،

وعلى الأمر المُؤرّخ في 3 جويلية 1941 المُتعلّق بصيد وبيع القوقعيّات وغلال البحر كما تمّ تنقيحه بالقانون عدد 56 لسنة 1959 المُؤرّخ في 29 ماي 1959،

وعلى القانون عدد 13 لسنة 1994 المُؤرّخ في 31 جانفي 1994 المُتعلّق بمُمارسة الصّيد البحري وعلى جميع النُّصوص التي نقّحته أو تمّمته وآخرها القانون عدد 30 لسنة 2018 المُؤرّخ في 23 ماي 2018،

وعلى القانون عدد 70 لسنة 1994 المُؤرّخ في 20 جوان 1994 المُتعلّق بإحداث نظام وطني لاعتماد هيئات تقييم المُطابقة كما تمّ تنقيحه وإتمامه بالقانون عدد 92 لسنة 2005 المُؤرّخ في 3 أكتوبر 2005 وخاصّة الفصل 8 (جديد) منه،

وعلى القانون عدد 86 لسنة 1994 المُؤرّخ في 23 جويلية 1994 المُتعلّق بمسالك توزيع منتُوجات الفلاحة والصّيد البحري وعلى جميع النُّصوص التي نقّحته أو تمّمته وآخرُها المرسُوم عدد 47 لسنة 2022 المُؤرّخ في 4 جويلية 2022،

وعلى القانون عدد 24 لسنة 1999 المُؤرّخ في 9 مارس 1999 المُتعلّق بالمُراقبة الصّحيّة البيطريّة عند التّوريد والتّصدير وخاصّة الفصل 17 منه،

وعلى القانون عدد 25 لسنة 2019 المُؤرّخ في 26 فيفري 2019 المُتعلّق بالسّلامة الصحيّة للمواد الغذائيّة وأغذية الحيوانات،

وعلى الأمر عدد 1474 لسنة 1995 المؤرّخ في 14 أوت 1995 المُتعلّق بتعيين السُّلطة المُختصّة في ميدان المُراقبة الفنيّة عند توريد وتصدير منتُوجات الصّيد البحري والمُصادقة على المحلاّت،

وعلى الأمر عدد 668 لسنة 2002 المُؤرّخ في 26 مارس 2002 المُتعلّق بتنظيم تدخل الأطبّاء البياطرة والأعوان المُكلّفين بالمُراقبة الصّحيّة البيطريّة عند التّوريد والتّصدير،

وعلى قرار وزير الفلاحة المُؤرّخ في 19 سبتمبر 1998 المُتعلّق بضبط إجراءات المُراقبة الصحيّة ومُتابعة شُروط إنتاج منتُوجات الصّيد البحري وترويجها.

قرّر ما يلي:

الفصل الأوّل ـ تُلغى أحكام النّقطة ب من الفصل 36 والملحق 5.1 من قرار وزير الفلاحة المُؤرّخ في 19 سبتمبر 1998 المشار إليه أعلاه وتُعوّض بما يلي:

الفصل 36 النّقطة ب (جديدة) : أية معلومات تُشير إلى احتمال تضليل المُستهلك، خاصّة فيما يتعلّق بطبيعة المُنتجات، أو هويّتها أو جودتها أو تركيبتها أو كميّتها، أو ديمُومتها أو بلد المنشأ أو البلد المُتأتّية منه أو طريقة التّصنيع أو الإنتاج الخاصّة بمُنتجات الصّيد البحري وبالرّخويّات الحيّة ذات الصّدفتين.

الفصل 2 ـ يُضاف إلى قرار وزير الفلاحة المُؤرّخ في 19 سبتمبر 1998 المشار إليه أعلاه باب عاشر عُنوانه: التزامات المُستغلّين أثناء عمليّات المُراقبة الرّسمية التي يقُوم بها الأطبّاء البياطرة الرسميّوُن، كما يلي:

باب عاشر

التزامات المستغلّين أثناء عمليات المراقبة الرسمية التي يقوم بها الأطباء البياطرة الرسميون

الفصل 41 ـ يسمح المُستغلّون لأعوان السُّلطة المُختصّة في إطار تنفيذ المُراقبة الرسميّة، بالوصُول إلى:

أ) المُعدّات ووسائل النّقل والمباني وغيرها من الأماكن الخاضعة لمُراقبتهم، إضافة إلى المناطق المُحيطة بها.

ب) النُّظم الإعلامية للتصرّف في المعلومات.

ج) الحيوانات والمُمتلكات الموضُوعة تحت رقابتهم.

د) الوثائق وكل المعلُومات الأخرى ذات الصلة.

الفصل 42 ـ أثناء عمليات المُراقبة الرسميّة يقوم المُستغلّون بمساعدة أعوان السّلطة المختصّة في تنفيذ مهامهم والتّعاون معهم.

بالإضافة إلى الالتزامات المنصُوص عليها بالفصل 41 أعلاه يتولّى المُستغل، المسؤول عن شُحنة مُعدّة للتّصدير، توفير جميع المعلُومات المُتعلقة بالحيوانات والبضائع، في صيغة ورقيّة أو إلكترونيّة.

تقوم السّلطة المختصّة بضبط قائمة المُستغلّين في قطاع منتجات الصّيد البحري والرّخويات الحيّة ذات الصّدفتين ويُمكن استعمال القائمات الموجُودة لغرض المُراقبة الرّسمية عند الاقتضاء،

ويتولى المُستغلّون مد السلطة المُختصة بالمعلُومات المُحيّنة المُتعلّقة خاصّة بما يلي:

أ) الاسم الاجتماعي والشّكل القانوني.

ب) الأنشطة المُحدّدة التي يقُومُون بها، بما في ذلك الأنشطة التي يتم تنفيذها باستخدام تقنيّات الاتّصال عن بعد، والمواقع الموضُوعة تحت رقابتهم.

الفصل 3 ـ يُنشر هذا القرار بالرائد الرّسمي للجمهوريّة التونسيّة.

تونس في 12 جانفي 2026.

وزير الفلاحة والموارد المائية
والصيد البحري
عز الدين بن الشيخ

اطلعت عليه
رئيسة الحكومة
سارة الزعفراني الزنزري

ملحق عدد 5-1- (جديد):

معايير سلامة المنتجات الصيد البحري و الرخويات الحية ذات الصدفتين

الصنف	الجرثومة/ السمين/ المواد (المعايير)	لوحة أخذ العينات		الحدود		طريقة البحث المرجعي (1)	مرحلة تطبيق المعيار	القرار في حالة نتائج غير مرضية
		ن	س	م1	م2			
منتجات الصيد البحري الجاهزة للاستهلاك (نيئة أو مدخنة تمكن من ازدياد ليستيريا مونوسيتوجينيز) (*****) (****)	ليستير يامونوسيتوجيد يز	5	0	100 (*) وحدة مكونة للمستعمرة /غ		(**) EN/ISO 11290-02	منتوجات موجودة بالسوق خلال فترة حفظها	سحب/ استرجاع
		5	0	(***) غيرمكتشفة في 25 غ		EN/ISO 11290-01	قبل نهاية فترة المراقبة الفورية المعهودة للمستغل الذي قام بتصنيع المنتوجات	
قشريات و رخويات مطبوخة أو نصف مطبوخة	السلمونيلا	5	0	غيرمكتشفة في 25 غ		EN/ISO 6579-1	منتوجات موجودة بالسوق خلال فترة حفظها	
	ليستيريا مونوسيتوجينيز	5	0	100 (*) وحدة مكونة للمستعمرة /غ		(**) EN/ISO 11290-02	منتوجات موجودة بالسوق خلال فترة حفظها	
		5	0	(***) غيرمكتشفة في 25 غ		EN/ISO 11290-1	قبل نهاية فترة المراقبة الفورية المعهودة للمستغل الذي قام بتصنيع المنتوجات	
الرخويات الحية ذات الصدفتين، القنفذيات الجلدية المغلفات، معديات الأرجل البحرية الحية	السلمونيلا	5	0	غيرمكتشفة في 25 غ		EN/ISO 6579-1	منتوجات موجودة بالسوق خلال فترة حفظها	
	(******) اشيريشيا كولي	(*******) 5	1	العدد 230 الأكثر احتمالا في 100 غرام من اللحم الرخوية و من السائل الصمامي	العدد 700 الأكثر احتمالا في 100 غرام من اللحم الرخوية و من السائل الصمامي	ÓEN/ ISO 16649-3	منتوجات موجودة بالسوق خلال فترة حفظها	
منتجات الصيد البحري المصنعة من أصناف الأسماك التي تحوي كمية كبيرة من الهستيدين (********)	الهستمين	9 (*********)	2	مغ/كغ100	مغ/كغ200	ÓEN/ ISO 19343	منتوجات موجودة بالسوق خلال فترة حفظها	
منتجات الصيد البحري ، ما عدى المنتجات المذكورة في النقطة الفارطة و التي تم معالجتها بالنضوج بالأنزيمات داخل نقيع الملح، و المصنعة من أصناف الأسماك التي تحوي كمية كبيرة من الهستيدين	الهستمين	9 (*********)	2	مغ/كغ200	مغ/كغ400	ÓEN/ ISO 19343	منتوجات موجودة بالسوق خلال فترة حفظها	
صلصة الاسماك المعدة من تخمر منتجات الصيد البحري (********)	الهستمين	1	0	400مغ/كغ		ÓEN/ ISO 19343	منتوجات موجودة بالسوق خلال فترة حفظها	

ن: عدد الوحدات التي تكون العينة،

س: العدد الأقصى لنتائج التحاليل التي يمكن أن تكون متواجدة بين م1 و م2 و ذلك بالنسبة لعدد الوحدات ن التي وقع انجازها

:(1)اعتماد اخر صيغة محينة لطريقة البحث

(*)يطبق هذا الحد حين يكون المصنع قادرا على أن يثبت للسلطة المختصة أن المنتج يستجيب لحد 100 وحدة مكونة للمستعمرة/غ على طوال فترة حفظ المنتج . هذا و يمكن للمستغل ضبط مقادير متوسطة دنيا تكون كافية و ذلك خلال مراحل التصنيع قصد ضمان عدم تجاوز حد 100 وحدة مكونة للمستعمرة/غ خلال فترة الحفظ ,

(**)يتم وضع 1 مل من اللقاح على طبق بتري بقطر 140 ملم أو على ثلاثة أطباق بتري بقطر 90 ملم.

(***)يطبق هذا الحد للمنتجات قبل نهاية خضوعها لمراقبة المستغل في قطاع منتجات البحر و ذلك حين يكون هذا الأخير غير قادر على أن يثبت للسلطة المختصة أن منتجه يستجيب لحد 100 وحدة مكونة للمستعمرة /غ خلال فترة حفظ المنتج.

(****)عادةً لا يكون الاختبار الدوري بناءً على هذا المعيار مفيدًا للمواد الغذائية الجاهزة للأكل التالية:

- المواد الغذائية التي خضعت للمعالجة الحرارية أو أي معالجة أخرى فعالة للقضاء على L. monocytogenes، حيث لا يمكن إعادة التلوث بعد هذه المعالجة (مثل المنتجات المعالجة بالحرارة في عبواتها النهائية)،
- الرخويات الحية ذات الصدفتين ،

(*****)المنتجات التي يكون فيها الرقم الهيدروجيني ≤ 4.4 أو النشاط المائي ≥0.92 ، والمنتجات التي يكون. الرقم الهيدروجيني ≥5و النشاط المائي 0.94 ≥، والمنتجات التي تبلغ مدة صلاحيتها أقل من 5 أيام تنتمي تلقائيًا إلى هذه الفئة. قد تنتمي أيضًا أنواع أخرى من المنتجات إلى هذه الفئة، بشرط توفر مبررات علمية.

(******)اشيريشيا كولي: تستعمل هنا كدليل للتلوثات الغائطية

(*******)كل عينة تحتوي على عدد أدنى من حيوانات مختلفة طبقا للمعيار EN/ISO 6887-3

(********)و خاصة الأصناف من عائلات الاسكنبريات، و الصابوغيات، و الأنقروليات و الكوريفنيات و البوماتيمدي "Pomatimidae"و السكمبارسوسيدي"Scomberesocidae"

(*********)يمكن أخذ عينات فردية على مستوى البيع بالتفصيل. في مثل هذه الحالة، يجب اعتبار الدفعة بأكملها خطيرة فقط إذا كانت النتيجة أكبر من م 2.