

GUIDE

DE L'AGRÉAGE TECHNIQUE DES UNITÉS DE PRODUCTION DES CONSERVES DES FRUITS ET DES LÉGUMES



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DFEF
Secrétariat d'Etat à l'économie SECO



ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR LE DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL



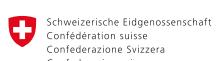
Ministère de l'Industrie
des Mines et de l'Energie



Groupement des Industries
de Conserves Alimentaires

GUIDE DE L'AGRÉAGE TECHNIQUE DES UNITÉS DE PRODUCTION DES CONSERVES DES FRUITS ET DES LÉGUMES

Décembre 2025



Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DÉFR
Secrétariat d'Etat à l'économie SECO



ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR LE DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL



Ministère de l'Industrie
des Mines et de l'Energie



Groupement des Industries
de Conserves Alimentaires

Ce guide de l'agréage technique des unités de production des conserves de fruits et des légumes a été préparé dans le cadre du Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agroalimentaires et du Terroir PAMPAT (phase 2), en étroite collaboration avec le Groupement des Industries de Conserves Alimentaires (GICA) et la Direction Générale des Industries Alimentaires (DGIA) au sein du Ministère de l'Industrie, de l'Énergie et des Mines. PAMPAT est un projet financé par le Secrétariat d'État à l'Économie de la Confédération Suisse (SECO) et mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI).

Ce document a été établi sans avoir été revu par les services d'édition de l'ONU. Les appellations employées dans le présent document et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part du Secrétariat de l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI) aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, à la délimitation de leurs frontières, à leur système économique ou à leur degré de développement. Les désignations telles que « développé », « industrialisé » et « en développement » sont utilisées à des fins statistiques et n'expriment pas nécessairement un jugement sur le stade de développement atteint par un pays ou une région donnée dans le cadre du processus. La mention de noms de sociétés ou de marques commerciales ne constitue pas un aval de l'ONUDI. Les opinions, chiffres et estimations y figurant relèvent de la responsabilité des auteurs et ne doivent donc pas être considérés comme reflétant les opinions de l'ONUDI ou comme ayant été approuvés par elle.

TABLE DES MATIÈRES

AVANT PROPOS	5
I. INTRODUCTION	6
II. EXIGENCES DU CAHIER DES CHARGES RELATIF A L'ORGANISATION DE L'ACTIVITÉ DES UNITÉS DE PRODUCTION DES CONSERVES DE FRUITS ET LÉGUMES	8
II.1 Implantation des unités de production des conserves de fruits et légumes	8
II.2 Aménagement de l'unité de production des conserves de fruits et légumes	8
II.3 Les équipements et matériels devant être disponibles dans l'unité de production des conserves de fruits et légumes	10
II.4 Les conditions de prévention et de sécurité	10
II.5 Hygiène du personnel et des locaux, sécurité sanitaire alimentaire et qualité des conserves de fruits et légumes	11
III. VEILLE RÈGLEMENTAIRE RELATIVE AU RESPECT DES DISPOSITIONS DU CAHIER DES CHARGES RELATIF A L'ORGANISATION DE L'ACTIVITÉ DES UNITÉS DE PRODUCTION DES CONSERVES DE FRUITS ET LÉGUMES	12
III.1 Textes législatifs et réglementaires relatifs aux exigences environnementales et de sécurité industrielle	12
III.2 Textes législatifs et réglementaires relatifs aux exigences de qualité et de sécurité sanitaire des aliments	13
IV. MISE EN ŒUVRE DES EXIGENCES DU CAHIER DES CHARGES	14
IV.1 Mise en œuvre des exigences d'hygiène, de sécurité sanitaire et de qualité des conserves de fruits et légumes	15
IV.1.1 <i>Mise en œuvre des exigences d'hygiène et de sécurité sanitaire des conserves alimentaires</i>	15
IV.1.1.1 Réglementation nationale d'hygiène et de sécurité sanitaire des conserves de fruits et légumes	15
IV.1.1.2 Documents internationaux du Codex Alimentarius des conserves de fruits et légumes	17
IV.1.2 <i>Mise en œuvre des exigences relatives à la qualité des conserves alimentaires</i>	19
IV.1.2.1 Etiquetage des denrées alimentaires préemballées	19
IV.1.2.2 Les contaminants dans les denrées alimentaires	21
IV.1.2.3 Les additifs alimentaires	22
IV.1.2.4 La qualité des eaux utilisées par les unités de traitement des produits alimentaires	23
IV.1.2.5 Exigences métrologiques	24
IV.1.2.6 Exigences spécifiques aux conserves alimentaires	25
IV.2 Mise en œuvre des exigences environnementales et de sécurité industrielle au niveau des unités des fruits et légumes	25
IV.2.1 <i>Approbation de l'agence nationale de la protection de l'environnement ANPE</i>	26
IV.2.2 <i>Autorisation d'ouverture d'un établissement classé</i>	27
IV.2.2.1 Autorisation d'ouverture d'un établissement de troisième catégorie	27
IV.2.2.2 Autorisation d'ouverture d'un établissement classé de 2 ^{ème} catégorie	28
IV.2.3 <i>Attestation de prévention</i>	29
IV.2.4 Sécurité des installations et des machines	30
IV.3 Demande de l'agrément technique	30
V. ÉVOLUTION DU SYSTÈME ET CONCLUSION	31

AVANT PROPOS

Ce guide est destiné à tous les acteurs qui opèrent dans le secteur de production des conserves de fruits et légumes, installés en Tunisie et à tous les employés chargés de la gestion des fonctions environnementale, sécurité industrielle, qualité et sécurité sanitaire des aliments au sein des unités de production.

Il présente les conditions à remplir et les étapes nécessaires à réaliser en vue de l'obtention de l'agrément technique des unités de production des conserves des fruits et légumes, conformément à l'arrêté du ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises du 12 mai 2009, portant approbation du cahier des charges, relatif à l'organisation de l'activité des unités de production des conserves des fruits et légumes et à la création d'une commission de contrôle technique et à la nouvelle loi N° 2019-25 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et des aliments pour animaux.

Ce guide a pour objectif de :

- 1.** Présenter les exigences prévues par le cahier des charges relatif à l'organisation de l'activité des unités de production des conserves de fruits et légumes, en matière de qualité, d'hygiène, de sécurité sanitaire des conserves alimentaires, d'environnement et de sécurité industrielle ;
- 2.** Décrire et vulgariser les exigences législatives et réglementaires en vigueur, leurs références et leurs procédures administratives afin de faciliter aux opérateurs leur mise en œuvre ;
- 3.** Expliquer l'évolution du système d'agrément technique des unités de production de conserves de fruits et de légumes notamment par la promulgation de la loi N° 2019-25 ;
- 4.** Aider les opérateurs du secteur des conserves de fruits et légumes, notamment les petites entreprises pour l'obtention de l'agrément technique conformément au cahier des charges indiqué ci-dessus et conformément à la nouvelle loi N° 2019-25.

I / INTRODUCTION

Le système national de l'agrément technique des unités traitant les fruits et les légumes frais destinés à l'exportation et les conserves alimentaires a été mis en place au début des années 70, dans le cadre de l'amélioration de la qualité de ces produits et la promotion de l'image des exportations tunisiennes et cela selon les dispositions de l'arrêté du ministre de l'économie nationale du 19 décembre 1974, relatif à l'agrément des installations et au contrôle des entreprises traitant les fruits et les légumes frais destinés à l'exportation et les conserves alimentaires.

Cette procédure d'agrément technique a évolué à partir de 2005 par la mise en place du premier cahier des charges pour l'organisation de certaines activités agroalimentaires et principalement des produits d'origine végétale. Depuis cette date, cinq cahiers des charges ont été établis pour l'organisation des activités de conditionnement de l'huile de graines (2005), de conditionnement des dattes et des fruits et légumes frais (2008), de raffinage des huiles de graines (2009) ainsi que l'activité de conserves des fruits et légumes et des semi-conserves des produits d'origine végétale (2009).

Cette évolution a permis de soumettre toutes ces activités à un agrément technique obligatoire avant commercialisation du produit sur le marché local et à l'exportation ce qui constitue une évolution notable par rapport aux dispositions de l'arrêté de 19 décembre 1974 pour l'agrément des unités de fruits et légumes frais et des conserves à l'exportation.

Toutefois, le concept de l'agrément basé sur l'obligation de moyens (obligation d'avoir des locaux, du matériel ...) a été sauvegardé et l'unité de production des conserves de fruits et des légumes reste, à ce jour, soumise à deux types d'exigences pour l'obtention de l'agrément, à savoir :

1. Les exigences de qualité, d'hygiène et de sécurité sanitaire des conserves de fruits et légumes ;
2. Les exigences environnementales et de sécurité industrielle au niveau des unités de conserves de fruits et légumes.

Actuellement, et après la promulgation de la loi N° 2019-25 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et des aliments pour animaux, un changement notable s'est produit en matière de contrôle officiel des aliments et notamment au niveau des nouvelles obligations des exploitants à savoir :

- Le respect des bonnes pratiques d'hygiène ;
- La mise en place d'un système d'autocontrôle basé sur le système HACCP ;
- La mise en place d'un système de traçabilité des denrées alimentaires ;
- L'obtention de l'agrément ou de l'enregistrement.

Ces nouvelles exigences seront désormais la base du nouveau agrément des unités de production des conserves de fruits et légumes, établi par la loi n° 2019-25 et ses futures textes d'application, qui vont ainsi, remplacer l'arrêté du ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises du 12 mai 2009, portant approbation du cahier des charges, relatif à l'organisation de l'activité des unités de production des conserves de fruits et légumes et à la création d'une commission de contrôle technique.

Ce guide vient dans une phase transitoire entre l'actuel système de l'agrément technique selon un cahier des charges et le futur agrément basé sur la sécurité sanitaire des aliments selon les nouvelles dispositions de loi n°2019-25, pour les objectifs annoncés.

II / EXIGENCES DU CAHIER DES CHARGES RELATIF A L'ORGANISATION DE L'ACTIVITÉ DES UNITÉS DE PRODUCTION DES CONSERVES DE FRUITS ET LÉGUMES

Le cahier des charges susmentionné est approuvé par arrêté du ministre de l'Industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises du 12 mai 2009.

II.1 Implantation des unités de production des conserves de fruits et légumes

L'unité doit respecter les conditions suivantes :

- Implantée dans les zones éloignées des sources de pollution, à l'abri des inondations et loin des zones d'habitations ;
- Obtenir l'approbation de l'agence nationale de la protection de l'environnement suite à la présentation d'une étude d'impact sur l'environnement ;
- Disposer d'un espace adapté aux besoins de l'activité ;
- Approvisionnée en eau potable ;
- Entourée d'une clôture qui la protège de l'espace extérieur ;
- Aménagée de façon que les opérations d'approvisionnement et d'expédition s'effectuent facilement par les différents moyens de transport ;
- Equipée d'un réseau d'évacuation des eaux pluviales et d'un réseau d'évacuation des eaux usées ;
- Répondre aux conditions de protection de l'environnement et du milieu ;
- Conforme à la législation relative aux établissements dangereux, insalubres et incommodes notamment en ce qui concerne la réalisation de l'étude des dangers.

II.2 Aménagement de l'unité de production des conserves de fruits et légumes

L'unité doit abriter les entrepôts, les espaces et locaux suivants :

- Des entrepôts d'emballages et de mise en boîtes et des lieux de stockage des matières premières ;
- Un entrepôt pour les produits de nettoyage et de désinfection isolé des autres espaces ;
- Un espace pour le lavage des caisses et des conteneurs vides des matières premières ;
- Un espace pour le stockage des caisses et conteneurs en plastiques destinés à approvisionner l'unité en matières premières destinés pour la transformation ;
- Un laboratoire d'autocontrôle et de stockage des échantillons isolé des espaces de production ;
- Des espaces séparés réservés aux déchets solides ;
- Un dépôt isolé des espaces de production pour le stockage des produits destinés à la destruction ;
- Une station de traitement des eaux usées ;
- Un espace pour la réception et le pesage des fruits et légumes destinés à la transformation ;
- Un espace couvert pour vider les caisses et les conteneurs pour le lavage primaire des fruits et légumes ;
- Un espace pour le lavage, le rinçage, le triage et le broyage des fruits et légumes ;
- Un espace pour la concentration du jus des fruits et légumes ;
- Un espace pour le remplissage et le sertissage des boîtes de conserves ;
- Un espace pour la pasteurisation ou la stérilisation des boîtes de conserves ;
- Un espace pour la mise en carton des boîtes et l'étiquetage des cartons ;
- Des toilettes pour hommes et des toilettes pour femmes à raison d'une toilette pour 20 salariés de sexe masculin ou féminin qui doivent être équipées de chasses d'eau ;
- Des douches avec eau chaude à raison d'une douche pour 10 salariés de sexe masculin ou féminin et d'un nombre suffisant de lavabos équipés de savon liquide ;
- Un vestiaire pour homme et un autre pour femme équipés d'armoires métalliques individuelles en double compartiment au nombre des employés de l'unité ;
- Un réfectoire équipé de tables et de tabourets en nombre suffisant, d'une cuisinière et d'un réfrigérateur.

Certaines composantes des espaces doivent respecter les critères techniques suivants :

Composantes des espaces	Critères à respecter
Le sol et les allées intérieures	<ul style="list-style-type: none"> • Couverts de pavés de matériaux solides : <ul style="list-style-type: none"> - Etanches ; - Antidérapants et non absorbants ; - Faciles à nettoyer et à désinfecter ; • Equipés d'une canalisation des eaux usées : <ul style="list-style-type: none"> - Aménagée d'une manière à éviter la stagnation des eaux ; - Couvertes d'un grillage en matière non oxydable.
Les salles de travail, de triage, de remplissage, de sertissage et de mise en boîtes	Comporter des lavabos en nombre suffisant équipés de savon liquide et de séchoirs à mains.
Les murs	<ul style="list-style-type: none"> • Lisses ; • Couverts de matériaux : <ul style="list-style-type: none"> - Etanches et non absorbants ; - De couleur claire ; - Faciles à nettoyer et à désinfecter.
Les plafonds	<ul style="list-style-type: none"> • Faciles à nettoyer ; • Empêchent l'accumulation de saletés et la condensation des vapeurs.
Les fenêtres	<ul style="list-style-type: none"> • Conçues de façon à éviter l'accumulation de saletés ; • Faciles à nettoyer ; • Rebords intérieurs inclinés ; • Munies de moustiquaires (si elles s'ouvrent sur l'extérieur).
Les portes	<ul style="list-style-type: none"> • Fabriquées de matériaux non absorbants ; • Lisses ; • Peintes de couleur claire ; • Faciles à nettoyer ; • Equipées de rideaux lanières en plastique.
L'éclairage et la luminosité	<ul style="list-style-type: none"> • Suffisants (notamment dans les salles de travail et de triage) ; • Les lampes équipées de couvercles propres et étanches.
L'éclairage de secours	Disponible dans tous les espaces de l'unité de production avec les signes indiquant les issues de secours.

Dans la pratique, cette partie énonce les éléments de base du programme fonctionnel pour la construction ou l'aménagement d'une unité de production de conserves de fruits et légumes conformément au cahier des charges mentionné ci-dessus.

En effet, la nature et la localisation des espaces de l'unité ainsi que certaines spécifications techniques sont bien définies. La définition des surfaces ou le dimensionnement de chaque local ou espace dépendra de la nature de l'activité, et des quantités de produits à traiter et à produire.

A ce titre, il faut rappeler qu'une bonne coordination entre l'architecte, le spécialiste en sécurité industrielle et le spécialiste en génie sanitaire, est un élément clé pour garantir la conformité du plan d'aménagement ou de construction de l'unité avec les différentes exigences du cahier des charges.

II.3 Les équipements et matériels devant être disponibles dans l'unité de production des conserves de fruits et légumes

L'unité de production des conserves de fruits et légumes doit disposer :

- D'équipements de pesage contrôlés et poinçonnés qui peuvent recevoir tout type de moyens de transport ;
- D'équipements pour réceptionner, vider les conteneurs et drainer les fruits et les légumes à l'intérieur de la salle de travail par de l'eau propre à l'utilisation ;
- De matériels de lavage et de rinçage des fruits et des légumes, équipés de douche approvisionnée en eau potable ;
- D'équipements de triage dotés d'une bande transporteuse pour évacuer les déchets ;
- De matériels de broyage des fruits et des légumes ;
- D'équipements pour le préchauffage du produit équipés de matériel de filtration et d'évacuation et de transport des déchets des fruits et légumes en dehors de la salle de travail ;
- D'un matériel de concentration des jus des fruits et des légumes, équipé des appareils de mesure et de contrôle nécessaires ;
- D'équipements de dosage et sertissage des boîtes de conserves qui doivent être dotés d'appareils de mesure et de contrôle conformes aux conditions de sécurité et qui doivent être isolés de l'espace de la salle de travail ;
- D'équipements de pasteurisation ou de stérilisation des récipients, équipés de matériel d'évacuation de la vapeur de la salle de travail et dotés d'appareils de mesure, de contrôle et d'enregistrement et munis de canalisation des eaux usées ;
- De matériels de production de vapeur et d'eau chaude (une chaudière) ;
- De matériels de transport, de manutention et d'emmagasinage ne fonctionnant pas avec les hydrocarbures afin d'éviter la pollution du produit et qui répondent aux conditions techniques, de santé, de sécurité et d'hygiène de l'environnement ;
- De lavabos en nombre suffisant équipés de savon liquide et de séchoirs à mains dans les salles de travail, de triage, de remplissage, de sertissage et de mise en boîtes ;
- D'une empaqueteuse et d'une étiqueteuse ;
- D'équipements de lavage des caisses en plastique vides ;
- D'équipements pour la réalisation des analyses d'autocontrôle nécessaires.

II.4 Les conditions de prévention et de sécurité

- Soumettre les installations de l'électricité et du gaz et les machines à vapeur ou travaillant sous pression ainsi que les équipements et matériels de sécurité et de lutte contre les incendies au contrôle périodique par les organismes de contrôles techniques spécialisés et agréés ;
- Tous les locaux de l'unité doivent disposer de matériels de soins et d'extinction nécessaires et adéquats en nature et en nombre tels que les robinets d'incendie armés, les extincteurs et les boîtes de secours ;
- Il faut avoir également une attestation de prévention délivrée et renouvelée périodiquement par les services de protection civile conformément à la réglementation en vigueur ;
- La chaufferie doit être indépendante des espaces de production et doit répondre aux exigences de la sécurité et de prévention conformément à la réglementation en vigueur.

II.5 Hygiène du personnel et des locaux, sécurité sanitaire alimentaire et qualité des conserves de fruits et légumes

Les unités de production des conserves des fruits et légumes doivent :

- Établir un programme de nettoyage et de désinfection des équipements, du matériel et des locaux ;
- Utiliser des produits de nettoyage et de désinfection répondant aux exigences réglementaires en vigueur en Tunisie ou le cas échéant, des normes reconnues à l'échelle internationale ;
- Disposer d'un programme de lutte contre les rongeurs, établi par une entreprise spécialisée dans le domaine ;
- œuvrer pour la mise en place d'un système d'assurance de la qualité des produits du type (HACCP) « analyse des dangers et maîtrise des points critiques » ;
- Respect de la réglementation relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ;
- Vérifier la conformité des conserves de fruits et légumes aux normes techniques en vigueur en matière de qualité et d'étiquetage avant la mise de ces produits à la consommation.

Le personnel exerçant dans l'unité de production des conserves de fruits et légumes doit être exempt de maladies contagieuses et est tenu de :

- Porter une tenue de travail conforme aux conditions d'hygiène et de sécurité exclusivement dans les espaces de production. Cette tenue ainsi que la coiffe, le masque et les gants doivent être changés de façon périodique. Des bottes devront également être portées en cas de contact direct avec l'eau et les produits liquides ;
- Respecter les règles d'hygiène conformément à la réglementation en vigueur ;
- Se soumettre aux visites médicales exigées par la médecine de travail au moment du recrutement et d'une façon périodique ainsi qu'à chaque reprise de travail conformément à la réglementation en vigueur ;
- Faire les analyses complémentaires par des laboratoires agréés par les services techniques relevant du ministère de la santé publique.

III. VEILLE RÈGLEMENTAIRE RELATIVE AU RESPECT DES DISPOSITIONS DU CAHIER DES CHARGES RELATIF A L'ORGANISATION DE L'ACTIVITÉ DES UNITÉS DE PRODUCTION DES CONSERVES DE FRUITS ET LÉGUMES

Les différentes exigences du cahier des charges relatives à l'organisation de l'activité des unités de production des conserves de fruits et légumes découlent de plusieurs textes liés aux conditions du travail, à l'environnement, à la sécurité industrielle, à la qualité et à la sécurité sanitaire des aliments.

Ainsi, pour faciliter aux utilisateurs de ce guide la tâche de consultation des textes législatifs et réglementaires en vigueur dans les différents domaines couverts par le cahier des charges, les principaux textes réglementaires sont listés ci-dessous. :

III.1 Textes législatifs et réglementaires relatifs aux exigences environnementales et de sécurité industrielle

- Le code du travail promulgué par la loi n° 66 -27 du 30 avril 1966 et l'ensemble des textes qui l'ont modifié ou complété, notamment ses articles du n° 293 au n° 324 ;
- Décret n°2006-2687 du 9 octobre 2006, relatif aux procédures d'ouverture et d'exploitation des établissements dangereux, insalubres ou incommodes ;
- L'arrêté du ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises du 15 novembre 2005, fixant la nomenclature des établissements dangereux, insalubres ou incommodes tel que modifié et complété par l'arrêté du ministre de l'industrie et de la technologie du 23 février 2010, et par l'arrêté du ministre de l'industrie du 24 octobre 2012 ;
- Arrêté du ministre de l'industrie du 22 février 2000 portant approbation du cahier des charges, relatif aux critères d'agrément des organismes de contrôle technique ;
- Décret n° 2004-956 du 13 avril 2004, fixant la composition, les attributions et les modalités de fonctionnement du comité spécial des établissements dangereux, insalubres ou incommodes ;
- Décret n° 89-457 du 24 mars 1989, portant délégation de certains pouvoirs des membres du gouvernement aux gouverneurs, tel que modifié par le décret n° 97-545 du 22 mars 1997 et le décret n° 2005-1841 du 27 juin 2005 ;
- Loi n° 96-41 du 10 juin 1996, relative aux déchets et au contrôle de leur gestion et de leur élimination, telle que modifiée et complétée par la loi n° 2001-14 du 30 janvier 2001 ;
- Décret n° 2005-1991 du 11 juillet 2005, relatif à l'étude d'impact sur l'environnement et fixant les catégories d'unités soumises à l'étude d'impact sur l'environnement et les catégories d'unités soumises aux cahiers des charges ;
- Arrêté du ministre de l'intérieur du 16 septembre 2013, fixant les documents constituant le dossier d'obtention de l'attestation de prévention ou de son renouvellement ainsi que le modèle de ladite attestation et du livre y réservé ;
- Arrêté du ministre de l'intérieur du 16 septembre 2013, portant définition des pièces constitutives du dossier de sécurité joint au dossier de la demande de permis de bâtir pour les bâtiments régis par les dispositions du code de la sécurité et de la prévention des risques d'incendie, d'explosion et de panique dans les bâtiments et les procédures d'approbation de son contenu par les services de la protection civile ;
- Arrêté du ministre de l'intérieur et du ministre des finances du 25 septembre 2013, fixant le montant de la redevance exigible à la délivrance de l'attestation de prévention.

III.2 Textes législatifs et réglementaires relatifs aux exigences de qualité et de sécurité sanitaire des aliments.

- Loi n° 92-117 du 7 décembre 1992, relative à la protection du consommateur ;
- Loi n° 99-40 du 10 mai 1999, relative à la métrologie, telle que modifiée et complétée par la loi n° 2008-12 du 11 février 2008 et notamment ses articles 6,7 et 8 ;
- Loi N° 2019-25 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et des aliments pour animaux ;
- 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 ;
- Décret n° 68-328 du 22 octobre 1968, fixant les règles générales d'hygiène applicables dans les entreprises soumises au code du travail ;
- 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, notamment son article 42, tel que modifié et complété par le décret gouvernemental n° 2019-475 du 28 mai 2019 ;
- 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 ;
- Arrêté du secrétaire d'État au plan et à l'économie nationale du 14 février 1969, fixant les règles applicables à la standardisation des confitures, gelées, et marmelades destinées à l'exportation et à la consommation locale ;
- 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 ;
- Arrêté des ministres du commerce et de l'artisanat, de l'agriculture et des ressources hydrauliques, de la santé publique et de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises du 15 septembre 2005, relatif aux matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ;
- La norme NT 117.01 Additifs Alimentaires homologuée par l'arrêté arrêté du ministre de l'industrie du 20 mai 1998 ;
- Arrêté des ministres du commerce et de l'artisanat, de la santé publique, de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises du 3 septembre 2008, relatif à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires préemballées ;
- 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 ;
- Arrêté du Ministre du commerce du 30 juillet 2002, fixant les modalités techniques de contrôle des préemballages ;
- Arrêté du ministre de la santé publique du 25 octobre 1997, portant approbation du cahier des charges fixant les conditions sanitaires pour l'utilisation des eaux de puits dans le domaine industriel, commercial et des services ;
- Arrêté du ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises du 12 mai 2009, portant approbation du cahier des charges, relatif à l'organisation de l'activité des unités de production des conserves des fruits et des légumes et à la création d'une commission de contrôle technique ;
- Arrêté de la ministre du commerce et du développement des exportations du 2 janvier 2024, relatif aux opérations de vérification et de poinçonnage des instruments de mesure pour l'année 2024 ;
- NT 52.46 (2011) Confitures, gelées et marmelades - spécifications ;
- NT 52.01(2003) Conserves et semi-conserves alimentaires. Date d'arrêté d'homologation 07/03/2007 ;
- NT 52.02(2005) Conserves de purée de tomate. Date d'arrêté d'homologation 07/03/2007 ;
- NT 52.57 (1994) Fruits et légumes traités - maïs doux en conserve ;

- NT 52.03(1983) Conserves de tomates, tomates entières, tomates entières pelées, tomates à farcir, tomates pelées concassées. Date d'arrêté d'homologation 28/08/1987 ;
- NT 52.04(1983) Jus de tomates. Date d'arrêté d'homologation 28/08/1987 ;
- NT 52.05(1983) Sauces de tomates. Date d'arrêté d'homologation 28/08/1987 ;
- NT 52.06(1983) "Chakchouka". Date d'arrêté d'homologation 28/08/1987 ;
- NT 52.09(1983) Conserves de cœurs d'artichauts. Date d'arrêté d'homologation 28/08/1987 ;
- NT 52.10(1983) Conserves de fonds d'artichauts. Date d'arrêté d'homologation 28/08/1987 ;
- NT 52.11(1983) Conserves de céleris – spécifications. Date d'arrêté d'homologation 13/12/1991 ;
- NT 52.12(1983) Conserves de haricots verts, haricots mange tout et haricots-beurre. Date d'arrêté d'homologation 28/08/1987 ;
- NT 52.13(1983) Conserves de haricots en grains. Date d'arrêté d'homologation 28/08/1987 ;
- NT 52.14(1983) Conserves de carottes. Date d'arrêté d'homologation 28/08/1987 ;
- Arrêté ministre de l'industrie du ministre du commerce et du ministre de la santé 2 mai 2016 relatif aux conserves de piments « Harissa de Tunisie » ou « Harissa du Cap Bon ».

IV. MISE EN ŒUVRE DES EXIGENCES DU CAHIER DES CHARGES

Dans le chapitre II de ce guide, une liste des exigences prévues par le cahier des charges relatif à l'organisation de l'activité des unités de production des conserves de fruits et légumes et à la création d'une commission de contrôle technique est présentée (arrêté du ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises du 12 mai 2009). L'examen de ces exigences et l'étude des textes législatifs et réglementaires présentés dans le chapitre III du guide ont permis de classer ces exigences comme suit :

- Les exigences d'hygiène, de sécurité sanitaire et de qualité des conserves alimentaires.
- Les exigences environnementales et de sécurité industrielle au niveau des unités de conserves alimentaires ;

Les autres exigences techniques relatives à l'implantation, à l'aménagement, aux équipements et matériels des unités de production des conserves de fruits et légumes, ont été établies pour aider et orienter les opérateurs dans le secteur des conserves de fruits et légumes à respecter l'ensemble des exigences citées ci-dessus. Ainsi, ce chapitre IV du guide sera consacré à présenter, décrire et vulgariser les exigences réglementaires ainsi que leurs références et leurs procédures afin de faciliter aux opérateurs leurs mises en œuvre.

En effet, les exigences prévues dans le cahier des charges, relative à l'organisation de l'activité des unités de production des conserves des fruits et des légumes, ont été étudiées dans leurs textes, normes ou documents de référence à l'échelle nationale ou le cas échéant à l'échelle internationale.

Aussi, et vu l'évolution du système législatif tunisien marqué essentiellement par la promulgation de la loi n°2019-25 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et des aliments pour animaux, il a été jugé utile de présenter les nouvelles exigences de cette loi et de ses futurs textes réglementaires d'application afin que ce guide soit un outil d'aide aux entreprises de production de conserves de fruits et de légumes pour l'obtention du présent agrément technique, conformément au cahier des charges actuel et au futur agrément prévu dans la loi n°2019-25 qui repose essentiellement sur les composantes qualité, hygiène et sécurité sanitaire des produits alimentaires.

IV.1 Mise en œuvre des exigences d'hygiène, de sécurité sanitaire et de qualité des conserves de fruits et légumes

Cette partie du guide comprend deux composantes, à savoir :

1. La composante **hygiène et sécurité sanitaire des conserves alimentaires** comportant essentiellement les aspects suivants :

- Hygiène
- Traçabilité
- HACCP
- Agrément sanitaire /enregistrement et notification

2. La composante **qualité des conserves alimentaires** couvrant principalement les domaines suivants :

- Etiquetage
- Contaminants
- Additifs alimentaires
- Qualité des eaux
- Métrologie légale
- Spécifications des conserves alimentaires

IV.1.1/ Mise en œuvre des exigences d'hygiène et de sécurité sanitaire des conserves alimentaires :

L'hygiène alimentaire selon le Codex Alimentarius (recueil de normes alimentaires internationales élaboré dans le cadre des travaux des deux Organisations des Nations Unies FAO et OMS) est définie comme suit :

« L'hygiène alimentaire est l'ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire ».

Pour la mise en œuvre des exigences du cahier des charges du 12 mai 2009, en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des conserves alimentaires, il faut revenir aux textes nationaux indiqués dans la partie veille réglementaire et le cas échéant aux normes internationales, notamment :

Règlementation nationale d'hygiène et de sécurité sanitaire des conserves de fruits et légumes

- Le code du travail promulgué par la loi n° 66 -27 du 30 avril 1966, ainsi que l'ensemble des textes qui l'ont modifié ou complété ;
- Loi N° 2019-25 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et des aliments pour animaux ;
- 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 ;
- Décret n°68-328 du 22 octobre 1968, fixant les règles générales d'hygiène applicables dans les entreprises soumises au code du travail.

Normes internationales du Codex Alimentarius des conserves des fruits et légumes

- Le code d'usages international recommandé - principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, révisé en 1979, 1985, 1997 et 2003) ;
- Le code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979) ;
- Le code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve CAC/RCP 2-1969

IV.1.1.1 Règlementation nationale d'hygiène et de sécurité sanitaire des conserves de fruits et légumes :

Il faut noter que les exigences consignées dans les deux décrets d'application du code de travail sont les règles

générales d'hygiène des locaux, du personnel et les exigences de certains moyens dans les usines industrielles et qui sont à respecter jusqu'à leur remplacement par les textes d'applications de la loi n°2019-25. Ces deux textes comportent les éléments suivants :

Le décret N°68-328, fixant les règles générales d'hygiène applicables dans les entreprises soumises au code du travail traite des éléments suivants :

- Alimentation en eau ;
- Propreté ;
- Sièges et tables de travail ;
- Eclairage
- Aération ;
- Installations sanitaires (vestiaires, réfectoires, toilettes.....) ;
- Évacuation des eaux usées.

Le décret N°68-228 du 13juillet 1968, relatif aux règles d'hygiène et de sécurité applicables au personnel, locaux et matériel des usines de conserves alimentaires traite des éléments suivants :

- Construction et aménagement ;
- Propreté ;
- Sols, murs, carrelage, bassins de lavage ;
- Outilage en contact avec les matières premières ;
- Cubage d'air par personne, aération, éclairage ;
- Élimination des buées, fumées, vapeurs ;
- Dépôts matières premières, emplacement, stockage (rat-proof) ;
- Personnel (bonnes pratiques, couleur des tenus, port de gants, coiffes, visites médicales) ;
- Sécurité machines ;
- Vestiaires, lavabos, W.C, douches.

La loi N° 2019-25 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et des aliments pour animaux :

• Obligation générale

L'article 12 de la loi N° 2019-25 a défini l'obligation générale de la sécurité sanitaire et de la conformité des denrées alimentaires comme suit : Les denrées alimentaires mises sur le marché, importées ou exportées doivent, dans les conditions normales ou prévisibles d'utilisation, présenter la sécurité sanitaire à laquelle on peut légitimement s'attendre et ne pas porter atteinte à la santé humaine.

• Obligation du respect des BPH et mise en place d'un système d'autocontrôle (article 24 de la loi n°2019-25)

Au sens de l'article 24 de la loi n°2019-25, tout exploitant doit respecter les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), mettre en place et appliquer un système d'autocontrôle, permettant d'assurer la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, avant leur mise sur le marché. L'exploitant peut se référer éventuellement aux guides de bonnes pratiques prévu par l'article 34 de la loi n°2019-25, élaborés et diffusés par les organismes professionnels et les groupements interprofessionnels concernés.

• Obligation de mettre en place un système fondé sur le système HACCP

Selon l'article 25 de la loi n°2019-25, tout exploitant, à l'exception du commerce de détail, doit mettre en place, appliquer et suivre des procédures permanentes fondées sur les principes du système d'analyse du danger et de la maîtrise des points critiques (HACCP).

Les principes du système HACCP, introduits par le Codex Alimentarius, prescrivent un certain nombre d'exigences à respecter pendant toute la durée du cycle de production, de transformation et de distribution afin de permettre, grâce à une analyse des dangers, l'identification des points critiques dont la maîtrise est indispensable pour garantir la sécurité alimentaire :

- Identification de tout danger qu'il y a lieu d'éviter, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;
- Identification des points critiques au niveau desquels un contrôle est indispensable ;
- Mise en place de limites critiques au-delà desquelles une intervention est nécessaire ;
- Mise en place et application de procédures de surveillance efficaces des points critiques ;
- Mise en place d'actions correctives lorsque la surveillance révèle qu'un point critique n'est pas maîtrisé ;
- Etablissement de procédures d'autocontrôle pour vérifier l'efficacité des mesures prises ;
- Etablissement de registres destinés à prouver l'application effective de ces mesures et à faciliter les contrôles officiels par l'autorité compétente.

La mise en place du système HACCP doit être faite par des spécialistes répondant aux conditions de compétence.

• **Obligation d'un système de traçabilité des denrées alimentaires :**

Selon le point 9 de l'article 4 de la loi n° 2019-25, la traçabilité est « la capacité de retracer, à travers toutes les étapes dès la production primaire jusqu'à la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou dans un aliment pour animaux ». Conformément à l'article 27 de la loi n° 2019-25, tout exploitant doit mettre en place un système de traçabilité des denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans les denrées alimentaires. Ce système doit être adapté à la nature de l'activité de l'exploitant et aux produits qu'il fabrique ou met sur le marché.

De même, lorsqu'un exploitant du secteur alimentaire constate qu'une denrée alimentaire n'est pas sûre et présente un risque grave pour la santé, il doit la retirer immédiatement du marché et en informer l'Instance Nationale de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (INSSPA) ainsi que les utilisateurs et les consommateurs et ce conformément aux articles de 29 à 32 de la loi n°2019-25.

IV.1.1.2 Documents internationaux du Codex Alimentarius des conserves de fruits et légumes

En revenant aux exigences relatives à l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments, du cahier des charges ou de la loi 2019-25 on constate que ces exigences notamment, le respect des bonnes pratiques d'hygiène et la mise en place du système HACCP, sont des exigences incluses et bien traitées dans les documents du Codex Alimentarius relatifs à l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments.

Ainsi, en l'absence de textes règlementant ces exigences (BPH et HACCP) et en ne prenant en compte que les textes d'application de la loi n°2019-25 qui seront équivalents aux exigences du code Codex sur l'hygiène générale, il est recommandé aux opérateurs dans la branche des conserves de fruits et légumes de suivre les dispositions des documents du Codex Alimentarius de référence en la matière à savoir :

Le code d'usages international sur les principes généraux d'hygiène alimentaire CAC/RCP 1-1969, révisé en 1979, 1985, 1997 et 2003

La Commission du Codex Alimentarius (CCA) a adopté des codes d'usages en matière d'hygiène pour les aliments, avec pour document de base, le code d'usages sur les principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) qui :

- Définit les principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour garantir des aliments sains et propres à la consommation ;
- Recommande de recourir à la méthode et aux principes HACCP (Analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise) en tant que moyen d'améliorer la salubrité des aliments ;
- Indique comment mettre ces principes en application ;
- Fournit des directives pour l'élaboration de codes spécifiques éventuellement nécessaires pour certains secteurs de la chaîne alimentaire, certains processus, ou certains produits, afin de développer les critères d'hygiène spécifiques à ces domaines.

Les principes généraux d'hygiène alimentaire constituent des bases solides permettant de garantir l'hygiène des aliments. Ils doivent, au besoin, être utilisés conjointement avec chaque code spécifique d'usages en matière d'hygiène, ainsi qu'avec les directives régissant les critères microbiologiques. Ils s'appliquent à la chaîne alimentaire depuis la production primaire jusqu'à la consommation finale.

Les contrôles décrits dans les principes généraux sont internationalement reconnus comme essentiels pour assurer la sécurité des aliments et leur acceptabilité pour la consommation.

Le code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve CAC/RCP 2-1969

Ce code d'usages vise les fruits et légumes conditionnés dans des récipients hermétiquement fermés et ayant subi un traitement thermique avant ou après remplissage des récipients. Ce code d'usages stipule les prescriptions en matière d'hygiène au niveau de tous les maillons de la chaîne de valeur des fruits et légumes en conserve concernant notamment :

- Assainissement du milieu dans les zones de culture et de production primaire (évacuation dans des conditions d'hygiène des déchets d'origine humaine et animale, hygiène de l'eau d'irrigation, lutte contre les ravageurs et les maladies des animaux et des plantes) ;
- Hygiène de la récolte et de la production des matières premières alimentaires ;
- Matériel et récipients ;
- Techniques sanitaires ;
- Enlèvement des matières manifestement impropre ;
- Protection du produit contre la contamination ;
- Conservation du produit fini (les produits conditionnés dans des récipients hermétiquement fermés devraient subir un traitement thermique les transformant en produits de qualité hygiénique irréprochable qui ne se détérioreront pas dans les conditions de température normalement prévues au cours de l'emmagasinage et du transport au moyen d'installations non réfrigérées) ;
- Les produits finis, les produits devraient :
 - Être exempts de substances non admissibles et de tout micro-organisme pathogène ou de toute substance toxique produite par des micro-organismes ;
 - Satisfaire aux spécifications établies par les Comités du Codex Alimentarius sur les résidus de pesticides et sur les additifs alimentaires, telles qu'elles sont indiquées dans les normes Codex de produits.

Le code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979)

Ce Code d'usages s'applique à la mise en conserve et au traitement thermique des aliments peu acides et des aliments peu acides acidifiés conditionnés dans des récipients hermétiquement fermés. Il ne s'applique pas aux aliments conditionnés dans des récipients hermétiquement fermés qui doivent être réfrigérés.

Les aliments peu acides ou acidifiés sont les artichauts, les haricots, les choux, les choux fleurs, les concombres, les poissons, les olives (autres que les olives mûres), les piments, les puddings et les fruits tropicaux, seuls ou sous forme de mélange.

IV.1.2 Mise en œuvre des exigences relatives à la qualité des conserves alimentaires

La composante qualité des conserves alimentaires comporte notamment les domaines suivants :

- Etiquetage
- Contaminants
- Additifs alimentaires
- Qualité des eaux
- Métrologie légale
- Spécifications des conserves alimentaires

/V.1.2.1 Etiquetage des denrées alimentaires préemballées

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées notamment des conserves de fruits et légumes est réglementé par les textes cités dans la partie veille règlementaire notamment :

- La loi 117-92 relative à la protection du consommateur ;
- La loi N° 2019-25 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et des aliments pour animaux ;
- L'arrêté du 3 septembre 2008, relatif à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires préemballées ;
- Les normes et la réglementation spécifiques de chaque produit.

Les dispositions les plus importantes et utiles pour la mise en œuvre des exigences de l'étiquetage des conserves de fruits et légumes en Tunisie sont résumées ainsi :

• **Domaine d'application de l'arrêté du 3 septembre 2008 (article premier de l'arrêté du 3/9/2008) :**

- L'arrêté du 3/9/2008 s'applique à l'étiquetage de toutes les denrées alimentaires préemballées destinées à la consommation, à la restauration collective ainsi qu'à certains aspects touchant à leur présentation et à la publicité faite à leur égard ;
- Cet arrêté porte sur les mentions d'étiquetage obligatoire, les différentes allégations y compris celles relatives aux aliments diététiques ou de régime et aux aliments destinés à des fins médicales spéciales, ainsi que l'étiquetage nutritionnel de tous les aliments ;

• **Mentions obligatoires de l'étiquetage (article 10 de l'arrêté du 3/9/2008) :**

Sous réserve des dérogations prévues à l'arrêté, l'étiquetage des denrées alimentaires doit comporter en langue arabe les mentions obligatoires suivantes :

- La dénomination de vente ;
- La liste des ingrédients ;
- La quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients, dans les conditions prévues aux articles 26, 27 et 28 ;
- La quantité nette ;
- La date de fabrication, la date de durabilité minimale, dans le cas des denrées alimentaires très périssables microbiologiquement, ou la date limite de consommation ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation et d'utilisation ;
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ;

- L'indication du lot ;
 - Le lieu d'origine ou de provenance ;
 - Le mode d'emploi, au cas où son omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire ainsi que, le cas échéant, les conditions particulières d'utilisation ;
 - Les autres mentions obligatoires prévues, le cas échéant, par les autres dispositions réglementaires relatives à certaines denrées alimentaires déterminées.
- **Principes généraux d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (articles 3 à 9 de l'arrêté du 3/9/2008) :**

L'étiquetage et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent pas :

- Décrire ou présenter le produit d'une façon fausse, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer d'une façon quelconque une impression erronée au sujet de sa nature véritable ;
- Faire allusion directement ou indirectement à un autre produit ;
- Induire le consommateur en erreur concernant :
 - Les caractéristiques du produit ;
 - Les propriétés qu'il ne posséderait pas ;
 - La mention de caractéristiques particulières que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ;

Ces restrictions s'appliquent également :

- À la présentation des denrées alimentaires et notamment à l'aspect ou la forme donnée à celles-ci ou à leur emballage, aux matériaux d'emballage utilisés, à la manière dont elles sont disposées ainsi qu'à l'environnement dans lequel elles sont exposées ;
- À la publicité ;

L'étiquetage des denrées alimentaires doit respecter les dispositions suivantes :

- Aucun produit alimentaire préemballé ne peut être vendu sans étiquetage ;
- Est interdite la vente ou la distribution à titre gratuit des produits alimentaires préemballés, à une date postérieure à la date limite d'utilisation portée sur l'étiquetage ;
- Sont interdites la vente ou la distribution à titre gratuit des produits alimentaires préemballés entreposés dans des conditions non conformes à celles qui sont prescrites sur l'étiquetage ;
- À l'importation, ne peuvent entrer en Tunisie que les produits n'ayant pas dépassé la moitié de leur date limite d'utilisation ;
- Toute indication sur l'étiquette doit être réalisée à l'encre indélébile ou par moulage ou estampage, toutes les mentions d'étiquetage obligatoires doivent être facilement compréhensibles, inscrites à un endroit apparent et de manière à être visibles et clairement lisibles et indélébiles. Elles ne doivent en aucune façon être dissimulées, voilées ou séparées par d'autres indications ou images ;
- Les étiquettes des denrées alimentaires préemballées doivent être fixées de manière à ce qu'elles ne puissent pas se détacher du récipient ;
- L'utilisation d'un autocollant pour rectifier ou corriger totalement ou partiellement les mentions obligatoires d'étiquetages est interdite ;
- La langue arabe doit être l'une des langues utilisées dans l'étiquetage approprié aux denrées alimentaires fabriquées localement ou importées ;
- Au cas où le produit contient de l'alcool, la mention « Produit contient de l'alcool » doit être indiquée clairement sur l'étiquette ;

- Dans le cas des ventes par correspondance, les catalogues, les brochures, prospectus ou annonces faisant connaître au consommateur les produits offerts à la vente et lui permettant d'effectuer directement sa commande doivent comporter les mentions prévues aux 1°, 2°, 4° et 9° de l'article 10 et les autres mentions obligatoires prévues, le cas échéant, par les autres dispositions réglementaires relatives à certaines denrées alimentaires déterminées ;
- Dans le cas d'un produit alimentaire préemballé contenant de la viande de porc, de la graisse de porc, ou de la graisse de bœuf, mention doit être faite clairement par leurs noms spécifiques sur l'étiquetage ;
- Dans le cas d'une denrée alimentaire qui contient des organismes génétiquement modifiés (OGM), mention doit être faite clairement sur l'étiquetage conformément à la réglementation en vigueur ;
- L'étiquetage de toute denrée alimentaire qui a été traitée par rayonnements ionisants doit porter l'une des mentions suivantes : « traité par rayonnements ionisants » ou « traité par ionisation » écrite à cet effet à proximité immédiate du nom du produit ;
- L'emploi du symbole international d'irradiation des aliments, indiqué dans la réglementation en vigueur est facultatif, mais lorsque celui-ci est utilisé, il doit figurer à proximité immédiate du nom du produit ;
- Quand un produit irradié est utilisé comme ingrédient dans un autre produit, il faut en faire état dans la liste des ingrédients ;
- Lorsqu'un produit composé d'un seul ingrédient est préparé à partir d'une matière première qui a été traitée par irradiation, l'étiquetage du produit doit porter une mention indiquant le traitement appliqué.

/IV.1.2.2 Les contaminants dans les denrées alimentaires

Les contaminants dans les conserves de fruits et légumes sont réglementés en Tunisie par les textes suivants :

- 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 ;
- Arrêtés, décrets et normes de spécifications des conserves de fruits et légumes (double concentré de tomates, harissa, confiture ...).

Selon l'arrêté du 13 mai 2013 sus-indiqué, un contaminant est toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à la denrée alimentaire, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production, de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, ou à la suite de la contamination par l'environnement.

Le terme ne s'applique pas aux débris d'insectes, poils de rongeurs et autres substances étrangères.

Sont exclues de l'objet dudit arrêté, les substances suivantes :

- Les contaminants n'ayant pas une incidence sur la santé publique, mais uniquement sur la qualité du produit alimentaire ;
- Les résidus de pesticides ;
- Les résidus de médicaments vétérinaires ;
- Les toxines microbiennes, comme la toxine botulinum et l'entérotoxine staphylocoque ;
- Les additifs technologiques.

Cet arrêté a pour objet de fixer les limites maximales tolérées des contaminants contenues dans les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine, à l'exception des eaux minérales et des eaux de consommation.

Ainsi, l'annexe I de cet arrêté fixe les limites pour un contaminant dans un produit alimentaire donné.

Les contaminants couverts par cet arrêté sont :

1. Les métaux (plomb, cadmium, mercure, arsenic et étain inorganique) ;

2.. Les mycotoxines :

- Aflatoxines :

- B1

- La somme de B1, B2, G1 et G2

- M1

- Ochratoxine A ;

- Patuline ;

- Déoxynivalénol ;

- Zéaralénone ;

- Fumonisines.

3. Les Dioxines et les PCB de type dioxine

- La somme des dioxines et des furannes OMS-PCDD/F-TEQ) ;

- La somme des dioxines, des furannes et des PCB de type dioxine OMS-PCDD/F-PCBTEQ).

4. Les Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)

- Benzo(a)pyrène

5. Les nitrates ;

6. Les radionucléides ;

7. Le chlorure de vinyle monomère ;

8. L'acrylonitrile ;

9. La mélamine ;

10. Le monochloro-propane-1, 2-diol (3-MCPD).

Principales dispositions de l'arrêté du 13 mai 2013 :

- Il est interdit de mettre sur le marché les denrées alimentaires visées en annexe I de l'arrêté du 13 mai 2013, lorsqu'elles contiennent des contaminants qui dépassent la limite maximale ;
- Les limites maximales visées en annexe I de cet arrêté s'appliquent à la partie comestible des denrées alimentaires concernées, sauf indication contraire mentionnée dans ladite annexe ;
- Il est interdit d'utiliser les denrées alimentaires qui présentent des teneurs dépassant les limites maximales établies en annexe I de l'arrêté du 13 mai 2013 comme ingrédients alimentaires.

IV.1.2.3 Les additifs alimentaires

Les additifs alimentaires en Tunisie sont règlementés par les textes suivants :

- Arrêté du ministre de l'industrie du 20 mai 1998, portant homologation de la norme tunisienne 117-01 (1995) relative aux additifs alimentaires ;
- Les textes et normes relatifs aux spécifications des produits.

Dans la norme tunisienne 117-01 (1995) relative aux additifs alimentaires, on entend par « Additifs alimentaires » : toute substance habituellement non consommée comme aliment en possédant ou non une valeur nutritive dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage, a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet , qu'elle devient elle-même, ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ses denrées alimentaires.

IV.1.2.4 La qualité des eaux utilisées par les unités de traitement des produits alimentaires

L'eau est un élément très important pour le fonctionnement d'une unité de production des conserves. L'eau est indispensable notamment pour :

- Véhiculer et laver les fruits et légumes : l'eau utilisée à cet effet doit être de qualité eau potable ;
- Créer des échanges thermiques (produire de la vapeur et refroidir les boîtes) : l'eau utilisée à cet effet doit être de qualité eau de process ;
- Nettoyer les locaux et équipements avec une eau de puit ou forage dont la qualité microbiologique est contrôlée ;
- Laver les mains du personnel en contact avec les denrées alimentaires et approvisionner le bloc social : l'eau doit être de qualité eau potable ;
- Lutter contre l'incendie.

L'eau non potable utilisée à des fins industrielles doit être acheminée dans des canalisations spécifiques distinctes de celles de l'eau potable, identifiées de préférence par des marques colorées et ne comportant aucun raccordement ni aucune possibilité de reflux avec les conduites d'eau potable.

• Eau potable

Les normes de l'eau potable sont établies par l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) ou par l'Union Européenne (EU).

L'eau potable doit être exempte de matières en suspension, micro-organismes et produits toxiques. Les recommandations quant aux concentrations en minéraux varient d'un pays à l'autre avec toutefois pour la plupart des minéraux une concentration maximale afin de garantir une eau équilibrée et agréable à boire.

Les spécifications de potabilité figurent dans les "Normes internationales applicables à l'eau de boisson" de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS).

Les lignes directrices de l'OMS en ce qui concerne la qualité de l'eau potable, sont la référence en ce qui concerne la sécurité en matière d'eau potable. Ces lignes directrices figurent en annexe « Qualités des eaux ».

Les normes de l'UE sur l'eau potable (Directive du conseil 98/83/EC sur la qualité de l'eau attendue pour la consommation humaine adoptée le 3 novembre 1998) qui présentent les paramètres chimiques, les paramètres indicatifs et les paramètres microbiologiques fixés par cette directive se trouvent en annexe « Qualités des eaux ».

• Eau non potable

Les eaux non potables doivent être conformes aux prescriptions du cahier des charges fixant les conditions sanitaires pour l'utilisation des eaux de puits dans le domaine industriel, commercial et des services approuvés par l'arrêté du ministre de la santé publique du 25 octobre 1997.

• Eau de process

La dénomination eau de process désigne à la fois l'eau de process des chaudières, l'eau de refroidissement pour les échangeurs de chaleur ou les moteurs, l'eau déminéralisée pour les dilutions de produits chimiques, etc. ; sa gamme de conductivité varie de 0,1 à 50 mS/cm, l'eau devant être peu ou non dure afin d'éviter tout entartrage dans les systèmes de chauffage.

L'oxygène et le dioxyde de carbone doivent être éliminés pour empêcher toute corrosion.

Selon l'application, la qualité de l'eau requise peut varier.

Les sources d'eau les plus couramment utilisées pour produire de l'eau de process sont les eaux de robinet et les eaux douces souterraines.

Toutes les eaux naturelles contiennent des quantités variées de matière dissoute et suspendue et de gaz dissous. La quantité en minéraux dissous dans l'eau varie entre 0 et 30 mg/l dans l'eau de mer et entre 0.005 et 1 mg/l dans les eaux douces d'approvisionnement. Sachant que les impuretés de l'eau causent des problèmes dans les chaudières, une grande attention doit être portée sur la qualité de l'eau utilisée pour générer la vapeur.

La composition de l'eau d'alimentation des chaudières doit être telle que les impuretés qu'elle contient, puissent être concentrées un nombre raisonnable de fois dans la chaudière, sans dépasser les limites de tolérance. Si l'eau d'alimentation n'a pas ces conditions, elle doit être prétraitée pour éliminer les impuretés. Les impuretés doivent être complètement éliminées dans tous les cas.

IV.1.2.5 Exigences métrologiques

Concernant les exigences métrologiques, l'unité de production de conserves de fruits et légumes doit respecter les textes réglementaires cités dans la partie veille réglementaire de ce guide et notamment l'arrêté annuel relatif aux opérations de vérification et de poinçonnage.

Les dispositions les plus importantes de cet arrêté sont :

- La vérification périodique obligatoire des instruments de mesure sera constatée par l'apposition d'une marque portant la lettre arabe "ج" suivie par la lettre (Z) ou par l'apposition d'une vignette comportant la validité du poinçonnage ;
- La vérification périodique est réalisée soit dans les locaux de l'agence nationale de métrologie, soit dans les établissements où sont détenus les instruments de mesure ; les opérations de vérification dans les établissements où sont détenus les instruments de mesure se dérouleront aux dates convenues entre l'agence nationale de métrologie et les établissements concernés ;
- Les détenteurs des instruments de remplissage ou de pesage à fonctionnement automatique doivent surveiller l'exactitude et le bon fonctionnement de leurs instruments, et ce, en effectuant périodiquement un contrôle statistique pondéral ou volumétrique sur les produits préemballés. Les résultats de ces contrôles doivent être consignés dans des registres réservés à cet effet. Ces registres doivent être présentés aux agents chargés du contrôle et du poinçonnage à leur demande ;
- Les instruments servant au contrôle statistique des produits préemballés doivent avoir les caractéristiques métrologiques appropriées, conformément au tableau suivant :

Tableau « C » annexé à l'arrêté sus-indiqué:

Echelon de l'instrument de contrôle (en gramme)	Valeur du contenu nominal du produit préemballé
0,1	Quel que soit le contenu nominal
0,2	à partir de 10 g
0,5	à partir de 50 g
1	à partir de 200 g
2	à partir de 2 kg
5	à partir de 5 kg
10	à partir de 10 kg
20	à partir de 20 kg
50	à partir de 50 kg

IV.1.2.6 Exigences spécifiques aux conserves alimentaires

Les conserves de fruits et légumes sont régies par les textes réglementaires et normes horizontaux ainsi que par des textes et des normes spécifiques, telles que citées dans la partie veille réglementaire de ce guide.

Parmi les normes spécifiques relatives aux conserves alimentaires, figure la norme NT 52.01 (2003) conserves et semi-conserves alimentaires (Date d'arrêté d'homologation le 07/03/2007).

La Norme tunisienne 52.01 (2003) est une norme horizontale pour les conserves et semi-conserves dont les dispositions sont très importantes et dont le respect est obligatoire. La non-conformité à cette norme pourra engendrer des défaillances techniques, sanitaires et qualitative. Il est à noter que la majorité des poursuites judiciaires en matière de contrôle qualité et protection du consommateur ont été menées conformément aux dispositions techniques de cette norme.

Ainsi, il est nécessaire de rappeler les plus importantes exigences de cette norme qui se résument aux éléments suivants :

- Sont considérées comme « conserves », au sens de la présente norme, les denrées alimentaires d'origine végétale ou animale, périssables, dont la conservation est assurée par l'emploi combiné des deux techniques suivantes :
 - Conditionnement dans un récipient étanche aux liquides, aux gaz, et aux micro-organismes;
 - Traitement par la chaleur, ou par tout autre mode ou procédé autorisé où ces traitements doivent avoir pour but de détruire ou d'inhiber d'une part les enzymes, d'autre part les micro-organismes et leurs toxines, dont la présence ou la prolifération pourrait altérer la denrée considérée ou la rendre impropre à l'alimentation humaine.
- Les matières premières utilisées pour la préparation des conserves et semi-conserves doivent être de qualité saine, loyale et marchande, en état de maturité appropriée, sans altération quelconque et généralement exemptes de moisissures et de pourriture ;
- Les conserves et semi-conserves doivent être exemptes de germes pathogènes et de toute substance reconnue nocive à la santé du consommateur eu égard aux doses autorisées au préalable pour chacune de ces substances ;
- La présentation et l'aspect extérieur des boîtes de conserves, les récipients renfermant des conserves ou des semi-conserves exposés en vue de la vente, mis en vente ou vendus, ne doivent pas présenter des signes extérieurs susceptibles de correspondre à une altération de la denrée en question tels qu'un bombage, des traces de fuites, une corrosion, etc...
- Les ingrédients éventuellement utilisés doivent être de qualité saine, loyale et marchande et satisfaire à la réglementation les concernant ;
- Le dépotage ne peut être réalisé que lorsque le produit est conforme à la norme tunisienne spécifique en vigueur.

IV.2 Mise en œuvre des exigences environnementales et de sécurité industrielle au niveau des unités des fruits et légumes

La mise en œuvre des exigences environnementales et de sécurité industrielle au niveau des unités de production des conserves des fruits et légumes, comporte certaines difficultés d'ordre procédural, administratif et technique, dues essentiellement à l'interdépendance de toutes les autorisations prévues dans ces domaines.

Ainsi, pour faciliter l'obtention des différentes approbations et autorisations dans un projet de création d'une unité de production des conserves de fruits et de légumes, l'intéressé doit suivre la démarche suivante, dans l'ordre chronologique indiqué et par étape :

1. Elaboration de l'étude d'impact sur l'environnement par un bureau ou un expert spécialisé ;

- 2.** Demande de l'approbation de l'étude d'impact sur l'environnement de l'Agence Nationale de la Protection de l'Environnement (ANPE) ;
- 3.** Demande de l'autorisation d'ouverture d'un établissement classé (3^{ème} ou 2^{ème} catégorie) ;
- 4.** Demande de l'attestation de prévention ;
- 5.** Demande de permis de bâtiment (s'il sagit d'un nouveau bâtiment) et ce conformément à l'arrêté du ministre de l'intérieur du 16 septembre 2013, portant définition des pièces constitutives du dossier de sécurité joint au dossier de la demande de permis de bâtir pour les bâtiments régis par les dispositions du code de la sécurité et de la prévention des risques d'incendie, d'explosion et de panique dans les bâtiments et les procédures d'approbation de son contenu par les services de la protection civile.

Les procédures et les démarches à suivre pour l'octroi des approbations et autorisations prévues dans le cahier des charges, relatif à l'organisation de l'activité des unités de production des conserves de fruits et de légumes et à la création d'une commission de contrôle technique sont présentées dans ce qui suit.

IV.2.1 Approbation de l'Agence Nationale de la Protection de l'Environnement

Conformément à l'annexe 1 du décret n° 2005 - 1991 du 11 juillet 2005, relatif à l'étude d'impact sur l'environnement et fixant les catégories d'unités soumises à l'étude d'impact sur l'environnement et les catégories d'unités soumises aux cahiers des charges, l'activité des unités de production des conserves de fruits et de légumes est classée dans la catégorie A (unités faisant l'objet d'un avis ne dépassant pas le délai de 21 jours ouvrables) sous le point 14 « les unités de fabrication, de transformation, de conditionnement et de conservation des produits alimentaires ».

Ainsi, les unités de production de conserves de fruits et légumes sont soumises obligatoirement à l'étude d'impact sur l'environnement.

L'étude d'impact sur l'environnement est une étude, qui permet d'apprécier, d'évaluer et de mesurer les effets directs et indirects, à court, moyen et long terme de la réalisation de l'unité sur l'environnement et qui doit être présentée à l'Agence Nationale de Protection de l'Environnement (ANPE) pour avis avant l'obtention de toutes autorisations administratives relatives à la réalisation de l'unité (article premier du D n°2005-1991).

Cette étude comporte au minimum les éléments suivants (article 6 du D n°2005-1991) :

- Description détaillée de l'unité ;
- Analyse de l'état initial du site et de son environnement portant, notamment sur les éléments et les ressources naturelles susceptibles d'être affectées par la réalisation de l'unité ;
- Une analyse des conséquences prévisibles, directes et indirectes, de l'unité sur l'environnement, et en particulier sur les ressources naturelles, les différentes espèces de la faune et de la flore et les zones bénéficiant d'une protection juridique, notamment les forêts, les zones et les paysages naturels ou historiques, les zones sensibles, les espaces protégés, les parcs nationaux urbains ;
- Les mesures envisagées par le maître de l'ouvrage ou le pétitionnaire pour éliminer ou réduire et, si possible, compenser les conséquences dommageables de l'unité sur l'environnement et l'estimation des coûts correspondants ;
- Un plan détaillé de gestion environnementale de l'unité.

Cette étude doit être élaborée par un bureau d'étude ou un expert spécialisé.

Pour l'approbation de cette étude, l'intéressé doit déposer trois exemplaires de l'étude auprès de l'ANPE, qui dispose d'un délai de vingt et un jours ouvrables (21 jours) à compter de la réception de l'étude d'impact sur l'environnement pour les unités énumérées à la catégorie A de l'annexe 1 du décret ci-dessus mentionné pour émettre son avis.

IV.2.2 Autorisation d'ouverture d'un établissement classé

Dans le code du travail, chapitre VI « Les établissements dangereux, insalubres ou incommodes » et à sa section I « Classification des établissements dangereux, insalubres ou incommodes », les deux articles 293 et 294 définissent les établissements classés.

Les manufactures, ateliers, usines, magasins, chantiers et d'une manière générale, tous les établissements qui présentent des causes de danger ou des inconvénients, soit pour la sécurité, la salubrité ou la santé du personnel qui y travaille, soit pour la santé publique, soit encore pour l'agriculture, sont soumis à la surveillance de l'autorité administrative dans les conditions fixées par le présent chapitre.

Ces établissements sont classés en trois catégories, suivant les dangers ou la gravité des inconvénients inhérents à leur exploitation.

1. La première catégorie comprend les établissements qui doivent être éloignés des centres urbains et des habitations particulières.

2. La deuxième catégorie comprend ceux dont l'éloignement des habitations n'est pas rigoureusement nécessaire, mais dont l'exploitation ne peut être autorisée qu'à la condition que des mesures soient prises pour prévenir les dangers ou les inconvénients visés à l'article 293.

3. Dans la troisième catégorie figurent les établissements qui ne présentent pas d'inconvénients graves ni pour la santé publique ni pour le voisinage, et sont seulement soumis sous la surveillance administrative à des prescriptions générales édictées dans l'intérêt du voisinage ou de la santé publique.

Le code de travail a prévu des textes d'application de ce chapitre VI. En effet, le décret n° 2006-2687 du 9 octobre 2006 et l'arrêté du 15 Novembre 2005, tel que présentés dans la partie veille réglementaire de ce guide, ont fixé les procédures d'ouverture et d'exploitation et la nomenclature des établissements dangereux, insalubres ou incommodes.

Ainsi, et conformément à l'annexe de l'arrêté du ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises du 15 Novembre 2005, fixant la nomenclature des établissements dangereux, insalubres ou incommodes, l'activité des unités de production des conserves des fruits et des légumes, est classée dans l'activité « 1205 ».

Selon la quantité journalière de produits traités, ces unités sont classées dans la nomenclature des établissements dangereux, insalubres ou incommodes comme suit :

- Supérieure à 10 T/J : Deuxième catégorie ;
- Supérieure à 2T/J et inférieure à 10T/J : Troisième catégorie.

En ce qui concerne les unités de production de conserves de fruits et légumes traitant une quantité inférieure à 2T/J, l'arrêté ne les classe pas parmi les établissements dangereux, insalubres ou incommodes ; de ce fait elles ne sont pas soumises à la demande d'autorisation d'ouverture.

IV.2.2.1 Autorisation d'ouverture d'un établissement de troisième catégorie

Les unités traitant une quantité de fruits ou de légumes supérieure à 2T/J et inférieure à 10T/J, sont classées dans la catégorie 3.

La demande d'autorisation d'ouverture d'établissement de troisième catégorie est déposée auprès du Gouverneur territorialement concerné contre récépissé. La demande doit être rédigée sur papier timbré et comporter selon le chapitre II du décret n° 2006-2687 du 9 octobre 2006, relatif aux procédures d'ouverture et d'exploitation des établissements dangereux, insalubres ou incommodes, les informations suivantes :

- Un plan d'ensemble en trois exemplaires à l'échelle de 1/200 présentant l'aménagement intérieur de l'établissement et indiquant l'emplacement des machines, des équipements, des réservoirs, des installations de toutes natures, des équipements de sécurité, des moyens de lutte contre l'incendie, des issues de secours, des moyens de premiers secours et d'une manière générale de tous les moyens nécessaires à la production ;
- Un plan de situation de l'établissement en trois exemplaires à l'échelle de 1/1000 indiquant tous les bâtiments contigus avec leur affectation jusqu'à une distance de 50 mètres au moins ;
- Deux copies de l'étude d'impact sur l'environnement approuvée par l'ANPE ;
- Un récépissé de versement du droit fixe exigible au titre de l'ouverture d'un établissement classé, auprès de la recette des finances (20 dinars pour les établissements de la 3^{ème} catégorie).

Le gouverneur adresse une copie des plans susvisés aux services de l'office national de la protection civile pour avis technique. Le gouverneur peut, s'il le juge utile, demander l'avis de la direction de la sécurité au ministère chargé des établissements classés et de la municipalité concernée.

Si la demande comporte les informations et les documents prévus, le gouverneur accorde au pétitionnaire une autorisation d'ouverture d'un établissement classé de la 3^{ème} catégorie par un arrêté qui doit indiquer les prescriptions générales relatives aux conditions d'aménagement et d'exploitation de l'établissement.

Une copie de l'arrêté d'autorisation est adressée au président de la municipalité où se trouve l'établissement. Cette copie de l'arrêté d'autorisation est affichée pendant au moins un mois au siège de la municipalité pour informer le public. De même, une copie de l'arrêté est adressée aux services de l'office national de la protection civile et de l'ANPE ainsi qu'à la direction de la sécurité au sein du Ministère de l'Industrie qui l'inscrit sur le registre des établissements classés soumis à la taxe annuelle de contrôle.

IV.2.2.2 Autorisation d'ouverture d'un établissement de deuxième catégorie

Les unités traitant une quantité de fruits ou de légumes supérieure à 10T/J, sont classées dans la catégorie 2.

La demande d'ouverture d'un établissement classé dans la 2^{ème} catégorie doit être rédigée sur papier timbré et adressée au ministre chargé de l'industrie, direction de la sécurité.

Elle doit être annexée par les documents suivants :

- Un plan d'ensemble en sept exemplaires à l'échelle 1/200 ;
- Un plan de situation de l'établissement en sept exemplaires à l'échelle 1/1000 ;
- Un extrait de la carte de la Tunisie à l'échelle de 1/25000 ou de 1/50000 ;
- Une étude des dangers en quatre exemplaires ;
- Deux copies d'étude d'impact sur l'environnement approuvée par l'ANPE ou deux copies du cahier des charges ;
- Une note relative aux mesures prises pour se conformer aux dispositions législatives et réglementaires concernant l'hygiène et la sécurité du personnel ;
- Un récépissé de versement du droit fixe exigible au titre d'un établissement classé au profit de la trésorerie générale de la Tunisie fixé à 50 dinars (au niveau de la recette des finances) ;
- Un récépissé d'un mandat postal de versement des frais d'insertion d'un avis au journal officiel de la république Tunisienne libellé au nom du receveur économie de l'imprimerie officielle fixé à 106 dinars.

La procédure de l'obtention de l'arrêté d'ouverture d'un établissement classé dans la catégorie 2 se résume comme suit :

- Etude du dossier par la direction de la sécurité (le dossier doit être conforme à l'article 2 du décret n°2687-2006) ;

- Lancement de l'enquête publique conformément à l'article 6 du Décret n°2687-2006, avis au JORT et affichage de l'avis aux Gouvernorats concernés et à la municipalité. La direction de la sécurité peut demander l'avis des différents départements concernés ;
- Clôture de l'enquête publique ;
- Collecte des observations et des oppositions ;
- Traitement du dossier de l'enquête publique ;
- Information du demandeur des observations et des oppositions (un mois après la clôture de l'enquête publique) suite à sa convocation par la direction de la sécurité et l'établissement d'un procès-verbal ; le demandeur a deux mois pour répondre à la direction de la sécurité sur les observations et les oppositions ;
- Dans un délai de deux mois à compter de la date de la réponse du demandeur ou de la date d'expiration du délai de réponse, la direction de la sécurité soumet au ministre chargé des établissements classés un rapport sur les résultats de l'enquête et les avis des services techniques accompagné d'un projet d'arrêté d'autorisation ou un projet de correspondance officielle signifiant au pétitionnaire le refus de l'autorisation. L'autorisation d'ouverture d'un établissement classé est accordée par arrêté du ministre chargé des établissements classés. L'arrêté d'autorisation et les plans qui y sont annexés doivent être timbrés aux frais du bénéficiaire de l'autorisation conformément à la législation en vigueur.

Les sites suivants indiquent les procédures administratives pour l'autorisation de deuxième catégorie :

Autorisation d'ouverture d'un établissement classé de deuxième catégorie (industrie.gov.tn) :

<https://formalites.industrie.gov.tn/fiche-autorisation-douverture-dun-etablissement-classe-de-deuxieme-categorie-242.html>

Les formalités administratives du ministère de l'Industrie et organismes sous tutelle :

<https://formalites.industrie.gov.tn/>

IV.2.3 Attestation de prévention

Pour l'obtention de l'attestation de prévention, l'exploitant d'une unité de conserves de fruits et légumes doit soumettre un dossier auprès du siège de la direction régionale de la protection civile ou du siège de la brigade de la protection civile dans la circonscription territoriale où se situe le bâtiment, contre récépissé. Le dossier de la demande d'obtention de l'attestation de prévention comporte les documents suivants (arrêté du ministre de l'intérieur du 16 septembre 2013, fixant les documents constituant le dossier d'obtention de l'attestation de prévention ou de son renouvellement ainsi que le modèle de ladite attestation) :

- Une fiche de renseignements, à retirer du siège de la direction régionale de la protection civile ou du siège de la brigade de la protection civile concernée ;
- Une copie de la carte d'identité nationale du requérant de l'attestation s'il s'agit d'une personne physique ou du représentant légal s'il s'agit d'une personne morale ;
- La justification de la qualité au titre de laquelle le requérant jouit du bâtiment ;
- Un croquis indicatif de l'implantation, des accès et des parties du bâtiment ou une pièce en tenant lieu ;
- Une copie de l'arrêté de l'autorisation d'ouverture de l'entreprise classée concernée ;
- Un récépissé de versement de la redevance exigible, conformément au modèle, au moment de l'obtention de l'attestation de prévention des services de la protection civile.

Selon l'article premier de l'arrêté du ministre de l'intérieur et du ministre des finances du 25 septembre 2013, fixant le montant de la redevance exigible à la délivrance de l'attestation de prévention, le montant de la redevance exigible au profit des services de la protection civile au titre de la délivrance de l'attestation de prévention, est fixé pour les bâtiments abritant des établissements dangereux, insalubres ou incommodes comme suit :

Bâtiments	Type/Catégorie	Montant de la redevance (en Dinars)
Bâtiments abritant des établissements dangereux, insalubres ou incommodes.	Première catégorie	150
	Deuxième catégorie	100
	Troisième catégorie	20

Les services de l'office national de la protection civile procèdent à une visite de l'unité concernée pour constater :

- La nature et l'emplacement du projet
- Le voisinage et l'environnement du projet
- La correspondance des données du dossier à l'existant

Les services de l'office national de la protection civile délivrent une attestation de prévention à l'intéressé.

IV.2.4 Sécurité des installations et des machines

L'unité de conserves de fruits et légumes doit disposer d'attestations de contrôle et de conformité des installations électriques, de vapeur, de gaz et des appareils à pression délivrées par un bureau de contrôle agréé conformément aux dispositions de l'arrêté du ministre de l'industrie du 22 février 2000 portant approbation du cahier des charges, relatif aux critères d'agrément des organismes de contrôle technique.

IV.3 Demande de l'agrément technique

- Dépôt de la demande de l'agrément technique au nom du Directeur Général des Industries Alimentaires, Direction Générale des Industries Alimentaires (DGIA) du ministère chargé de l'industrie. Cette demande est annuelle et doit être présentée avant le démarrage de la campagne de production des produits concernés. Pour la première demande de l'agrément technique, l'unité doit accompagner cette demande du cahier des charges, dûment paraphée sur toutes ses pages et portant sur la dernière page la mention manuscrite « lu et approuvé » et la signature légalisée du propriétaire de l'unité ou de son représentant légal ;
- Traitement du dossier par la DGIA qui assure le secrétariat de la commission de contrôle technique ;
- Information de l'unité de la date de visite de l'agrément technique par la commission ;
- Visite de la commission de contrôle technique de l'unité, et rédaction d'un PV de visite ;
- Attribution ou refus de l'agrément par la commission de contrôle technique par rapport au respect des exigences traitées dans ce guide ;
- Information de l'unité de la décision de la commission. Trois cas peuvent se présenter : l'agrément est accordé, un agrément provisoire ou un refus de l'agrément ;
- Mise à jour et envoi de la liste des entreprises agréées à l'Instance Nationale de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (INSSPA).

Les sites suivants indiquent et expliquent les procédures administratives pour l'obtention de l'agrément technique :

Agrément technique des unités de production des conserves des fruits et des légumes (industrie.gov.tn) :

<https://formalites.industrie.gov.tn/fiche-agrement-technique-des-unites-de-production-des-conserves-des-fruits-et-des-legumes-62.html>

Les formalités administratives du ministère de l'Industrie et organismes sous tutelle :

<https://formalites.industrie.gov.tn/>

V. ÉVOLUTION DU SYSTEME ET CONCLUSION

Actuellement, les dispositions du cahier des charges, relatif à l'organisation de l'activité des unités de production des conserves des fruits et des légumes et à la création d'une commission de contrôle technique, approuvé par l'arrêté du ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises du 12 mai 2009, restent en vigueur jusqu'à la publication des textes d'application de la loi N° 2019-25 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et des aliments pour animaux.

En effet, l'article 89 de la loi n°2019-25 stipule dans son paragraphe 2 ce qui suit : «Sont considérés également comme des textes d'application de la présente loi, jusqu'à promulgation du décret gouvernemental mentionné à l'article 23 de la présente loi, les arrêtés en vigueur portant approbation des cahiers des charges relatifs à l'organisation de l'activité des unités de production des semi-conserves des produits d'origine végétales et à la création d'une commission de contrôle technique, à l'organisation de l'activité des unités de production des conserves des produits d'origine végétale et à la création d'une commission de contrôle technique, à l'organisation de l'activité de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais et à la création d'une commission de contrôle technique, à l'organisation de l'activité de conditionnement des huiles alimentaires et à la création d'une commission de contrôle technique».

La loi n°2019-25 prévoit en matière de sécurité sanitaire et hygiène les textes réglementaires suivants :

- Un décret relatif aux procédures d'agrément et d'enregistrement (Art 23) ;
- Un décret relatif aux conditions requises en matière de bonnes pratiques d'hygiène, d'autocontrôle, de traçabilité (Art 33) ;
- Un arrêté fixant la liste des secteurs soumis à l'enregistrement et à l'agrément (Art 23) ;
- Un arrêté fixant la liste des denrées alimentaires et des secteurs soumis à l'obligation de mettre en place, appliquer et suivre des procédures permanentes fondées sur les principes du système d'analyse du danger et de la maîtrise des points critiques (Art 25) ;
- Un arrêté fixant la liste des denrées alimentaires concernées par l'octroi du certificat de la sécurité sanitaire ainsi que les conditions et les procédures de son obtention (Art 26) ;
- Un arrêté fixant la liste des denrées alimentaires et des secteurs concernés par l'obligation de mise en place d'un système de traçabilité (Art 27).

L'article 4 de la loi n°2019-25 comporte notamment les définitions suivantes :

- **Agrément** : Reconnaissance officielle de la part de l'instance nationale de la sécurité des produits alimentaires permettant à l'exploitant d'exercer les activités soumises à l'approbation.
- **Enregistrement** : Reconnaissance officielle de la part de l'Instance nationale de la sécurité sanitaire des produits alimentaires permettant à l'exploitant d'exercer les activités non soumises à l'approbation.

Selon l'article 23 de la loi n°2019-25, tout exploitant doit veiller à ce que l'établissement soit agréé ou enregistré par l'Instance, et ce avant la première mise sur le marché de la denrée alimentaire ou de l'aliment pour animaux, lorsque l'agrément ou l'enregistrement est obligatoire.

Il faut retenir aussi de cet article que :

- La liste des secteurs soumis à l'enregistrement et à l'agrément est fixée par arrêté du ministre chargé de la santé ;
- L'Instance établit, met à jour et publie sur son site électronique la liste des établissements agréés ou enregistrés ;
- Les conditions et les procédures d'agrément et d'enregistrement sont fixées par décret gouvernemental.

Le décret relatif aux procédures d'agrément et d'enregistrement prévu à l'article 23 de la loi n°2019-25, remplacera tous les cahiers des charges relatifs à l'agrément technique des unités de production de produits d'origine végétale, notamment l'arrêté du ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises du 12 mai 2009, portant approbation du cahier des charges, relatif à l'organisation de l'activité des unités de production des conserves de fruits et de légumes et à la création d'une commission de contrôle technique.

Après la publication des textes d'applications de la loi n°2019-25, l'agrément technique des unités de production des conserves des produits d'origine végétale, va évoluer en un agrément conformément aux nouvelles dispositions de cette loi et de ses textes d'application. Ainsi, l'exploitant d'une unité de conserves aura à respecter les dispositions concernant la qualité et la sécurité sanitaire des aliments tel qu'exposé ci-dessus, pour l'obtention de son agrément qui va lui permettre de commercialiser ses produits sur le marché intérieur et à l'exportation.

Toutefois, les exigences relatives à l'environnement et à la sécurité industrielle restent en application conformément aux différents textes exposés plus haut. L'exploitant doit respecter et appliquer ces dispositions. Les différentes autorités de contrôle environnemental, de sécurité industrielle et de protection civile sont chargées chacune dans sa spécialité, de contrôler et d'inspecter ces aspects dans les unités industrielles en général et en particulier au sein des unités de production des conserves de produits d'origine végétale.

GUIDE

*DE L'AGRÉAGE TECHNIQUE
DES UNITÉS DE PRODUCTION
DES CONSERVES DES FRUITS
ET DES LÉGUMES*

