

1. — *Fonds d'artichauts* :

Désignation de la boîte	Dimension de la boîte en millimètre	Contenance totale en ml.	Poids minimum de produits égouttés en grs.	
			Fonds entiers	Fonds en morceaux
1/4 haute	55 x 97,5	212	110	125
2/5	55 x 151,5	340	175	200
1/2 haute	71,5 x 115,5	425	220	250
1/1 haute	100 x 118,5	850	440	500

2. — *Coeurs d'artichauts* :

Désignation de la boîte	Dimension de la boîte en ml.	Contenance totale en ml.	Poids minimum de produits égouttés pour les coeurs
1/2 haute	71,5 x 115,5	425	230 gr
1/1 haute	100 x 118,5	850	470 gr

*Art. 5. — Marquage et étiquetage.*

Les indications figurant sur l'étiquette doivent comporter notamment le nombre de fonds ou de coeurs d'artichauts dans le cas de fonds ou de coeurs entiers et le poids de produit égoutté.

Toute addition ou tout mode de préparation autre que ceux prévus doit être indiqué par une mention appropriée.

*Art. 6. — Conserves de petits artichauts.*

*Qualité* : Les artichauts entiers doivent être tendres, propres, exempts de parasites et de maladies.

Les extrémités des bractées seront ébarbées, les queues et les basses bractées éliminées. A l'ouverture de la boîte le liquide de jutage devra être clair, et avoir un pH voisin de 4,5. A l'examen microscopique, ce liquide ne doit présenter aucun développement bactérien.

Calibrage d'une même boîte, les artichauts doivent être de calibre homogène : le diamètre de l'artichaut le plus petit devant être au moins égal aux 3/4 du plus gros dont le diamètre pris à la hauteur du réceptacle devra toutefois être inférieur à 60 mm.

*Art. 7. —* Est interdite sous peine de sanctions prévues à l'article 7 du décret susvisé du 22 octobre 1953 la sortie de Tunisie des conserves d'artichauts ne satisfaisant pas aux conditions ci-dessus énumérées.

Toutes infractions à ces dispositions seront poursuivies et réprimées en matières de repressions des fraudes à la mise en consommation sur le marché intérieur conformément au décret sus-visé du 10 octobre 1919.

*Art. 8. —* Les dispositions des articles 5, 6 et 7 de l'arrêté sus-visé du 5 juillet 1952 sont abrogées.

Tunis, le 14 février 1969

Le Secrétaire d'Etat au Plan  
et à l'Economie Nationale,

AHMED BEN SALAH

VU :

Le Secrétaire d'Etat à la Présidence,

BAHI LADGHAM

## STANDARDISATION DES CONFITURES

Arrêté du Secrétaire d'Etat au Plan et à l'Economie 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.

Le Secrétaire d'Etat au Plan et à l'Economie Nationale;

Vu le décret du 10 octobre 1919, sur la repression des fraudes dans le commerce des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles ou naturels, ensemble les textes qui l'ont modifié ou complété;

Vu le décret du 22 octobre 1953, relatif au contrôle de la production tunisienne à l'exportation, ensemble les textes qui l'ont modifié ou complété;

Vu l'arrêté du 17 octobre 1959, modifiant l'arrêté du 12 janvier 1921 réglementant en ce qui concerne les boissons et liquides, la confiserie et les produits connexes de édulcolorants colorants, essences et antiseptiques;

Vu l'avis des Sous-Secrétaires d'Etat aux Finances, au Développement, à l'Industrie et au Commerce et à l'Agriculture.

Arrête :

ARTICLE PREMIER. — La dénomination des confitures, de gelées, de marmelades suivi de l'indication de fruits et de la mention pur fruit, pur sucre sont réservés aux produits obtenus exclusivement avec du sucre raffiné ou cristallisé et des fruits et jus de fruits ou conserves dans les conditions fixées à l'article 5 du présent arrêté.

ART. 2. — On droit à l'appellation confiture des produits obtenus en cuisant les fruits avec du sucre.

Ont droit à l'appellation gelées jus claire les produits obtenus par tamisage de la confiture.

Ont droit à l'appellation marmelades les produits obtenus par écrasement des fruits.

ART. 3. — Est interdite sous peine de sanctions prévues à l'article 7 du décret du 22 octobre 1953 la sortie de Tunisie des confitures, gelées, marmelades contenant plus de 40 grs d'eau et moins de 30 pour cent de fruits. La teneur en matières sèches doit être de 60 pour cent pour les confitures et gelées et 55 pour cent les marmelades. Toutes infractions à ces dispositions seront poursuivies et réprimées en matière de repression des fraudes dans la mise en consommation de ce produit sur le marché intérieur conformément au décret sus-visé du 10 octobre 1919.

ART. 4. — N'est pas considérée comme une falsification des produits définis par l'article 1er ci-dessus, l'addition d'acide tartrique et d'acide citrique dans la limite de 2 grs par Kg du produit.

ART. 5. — Il est interdit d'employer dans la fabrication des confitures, gelées et marmelades, des fruits, partie de fruits ou jus de fruits conservés par produit antiseptique. Les confitures pur fruit pur sucre doivent être préparées en parties égales de fruits et sucre.

Exception est faite, l'incorporation de l'anhydride est tolérée dans la limite de cent milligrammes par kilo de produit de base sec. Toutefois cet anhydride doit être éliminé dans les produits finis objet du présent arrêté.

ART. 6. — L'addition de gelées, de gélatine, de gomme ou d'amidon sont autorisés, à condition que la dénomination soit immédiatement suivie par la désignation du produit ajouté.

ART. 7. — Le mélange de deux ou plusieurs fruits est autorisé à condition que la mention soit faite de ces mélanges, ainsi que de leur taux.

ART. 8. — Les emballages utilisés pour les produits visés à l'article 1er doivent présenter toute garantie de propreté, de solidité et d'étanchéité, ils doivent être inattaquables aux acides naturels.

ART. 9. — Tous les emballages doivent porter obligatoirement soit par illustrations, soit par étiquetage les indications suivantes :

1) Indication du produit : confiture de....., gelées de....., marmelades de.....

2) Le poids net du produit.

3) Le nom et la raison sociale du fabricant.

Par estampage :

1) La mention « Tunisie ».

2) Les lettres indiquant l'année et le jour de fabrication.

3) Les initiales de l'Usine désignées par 2 ou plusieurs lettres attribuées par le service du contrôle à l'exportation.

ART. 10. — Le marquage des caisses contenant des conserves de confitures, de gelées et de marmelades doivent obligatoirement se faire de façon apparente et lisible et mentionner entre autres indications, le nombre de boîtes.

ART. 11. — Il est prélevé par les agents de contrôle à l'exportation et de l'inspection de la repression des fraudes en vue de l'analyse autant d'échantillons que de différents lots présentés.

ART. 12. — Toutes dispositions antérieures contraires au présent arrêté sont abrogées.

Tunis, le 14 février 1969

Le Secrétaire d'Etat au Plan  
et à l'Economie Nationale,

AHMED BEN SALAH

VU :

Le Secrétaire d'Etat à la Présidence,

BAHI LADGHAM

### STANDARDISATION DES ABRICOTS

Arrêté du Secrétaire d'Etat au Plan et à l'Economie Nationale du 14 février 1969, relatif à la standardisation des abricots à l'exportation.

Le Secrétaire d'Etat au Plan et à l'Economie Nationale,

Vu le décret du 22 octobre 1953, relatif au contrôle de la production tunisienne à l'exportation;

Vu le décret-loi n° 62-6 du avril 1962, portant création de l'Office du Commerce de la Tunisie, ratifié par la loi n° 62-14 du 24 mai 1962;

Vu l'arrêté du 5 juillet 1952, sur le contrôle à l'exportation des abricots de Tunisie;

Vu l'avis des Sous-Secrétaires d'Etat aux Finances, au Développement, à l'Industrie et au Commerce et à l'Agriculture;

Arrête :

Article Premier. — Est interdite sous peine de sanctions prévues à l'article 7 du décret sus-visé du 22 octobre 1953, l'exportation des abricots de Tunisie ne satisfaisant pas aux conditions définies par le présent arrêté.

ART. 2. — Définition des produits. — La présente norme vise les fruits de variétés issues du « Prunus Arménica L » destinés à l'exportation, à l'exclusion de ceux destinés à la transformation.

ART. 3. — Caractéristiques de qualité :

a) Généralités — La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les abricots de table au stade de l'expédition après conditionnement et emballage.

b) Caractéristiques minima :

I) Les fruits doivent être :

— entiers;

— sains (sous réserve des dispositions particulières admises pour chaque catégorie);

— propres (sans résidus des produits de traitement);

— dépourvus d'humidité extérieure anormale;

— dépourvus d'odeur ou de saveur étrangères.

II) Les fruits doivent avoir été soigneusement cueillis à la main et avoir atteint un développement suffisant. L'Etat de maturité doit être tel qu'il permette aux fruits de supporter le transport et la manutention, d'être conservés dans les bonnes conditions jusqu'au moment de la consommation et de répondre aux exigences commerciales du lieu de destination.

ART. 4. — Classification :

I) Catégorie « Extra »

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété, ils doivent être exempts de tout défaut.

II) Catégorie « I »

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques typiques de la variété. La pulpe doit être indemne de toute détérioration. Toutefois peut être admis l'un des défauts suivants :

— léger défaut de forme ou de développement;

— léger défaut de coloration;

— léger frottement;

— légère brûlure;

— à condition qu'ils ne nuisent pas l'aspect extérieur du fruit ni à sa conservation. Les défauts de forme allongée ne doivent pas dépasser 1 cm. de longueur; pour tous les autres défauts, la surface totale ne doit pas excéder 0, cm 25

III) Catégorie « II »

Cette catégorie comporte les fruits de qualités marchandes qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondant aux caractéristiques minimum ci-dessus définies. Les défauts d'épiderme non susceptibles de nuire ni à l'aspect général ni à la conservation sont admis sous réserve qu'ils n'excèdent pas à 2 cm. de longueur pour les défauts de forme allongée ou 1 cm2 pour tous les autres défauts.

ART. 5. — Calibrage :

Les abricots font l'objet d'un calibrage déterminé par le diamètre de leur section équatoriale.

L'échelle de calibre fixée ci-dessous est obligatoire pour les fruits classés en catégorie « Extra » et « I », elle est facultative en catégorie « II ».