

Arrêté des Ministres de l'Economie Nationale, de l'Agriculture et de la Santé Publique du 20 juillet 1981, relatif à la production et à la commercialisation des aliments des animaux.

Les Ministres de l'Economie Nationale, de l'Agriculture et de la Santé Publique;

Vu le décret du 10 octobre 1919 sur la répression des fraudes dans le commerce des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires ou des produits agricoles ou naturels;

Vu la loi n° 70-28 du 19 mai 1970 relative aux modalités de fixation des prix et à la répression des infractions en matière économique;

Vu la loi n° 78-23 du 8 mars 1978 organisant la pharmacie vétérinaire et notamment ses articles 6, 7, 12 et 17;

Vu l'arrêté du 25 mai 1935 relatif au prélèvement, à la transmission et à l'analyse des échantillons recueillis en vertu du décret du 10 octobre 1919 sur la répression des fraudes;

Vu l'arrêté du Premier Ministre du 2 novembre 1978 portant création, composition et attribution de la Commission Nationale Supérieure de la normalisation;

Vu l'avis de la Commission Nationale Supérieure de la normalisation en date du 28 janvier 1981;

ARRETTENT :

Article Premier. — Le présent arrêté concerne aussi bien les aliments des animaux importés que produits ou commercialisés en Tunisie.

Sont soumis également aux dispositions du présent arrêté, les produits d'importation susceptibles d'entrer dans la composition des aliments des animaux.

Art. 2. — On entend par **aliments des animaux**, les substances organiques ou inorganiques, simples ou en mélanges, comprenant ou non des additifs, destinées à la nutrition animale par voie orale.

Les aliments des animaux comprennent des aliments simples, des aliments composés et des prémélanges alimentaires.

Art. 3. — On entend par **aliments simples**, les différents produits végétaux et animaux à l'état naturel, frais ou conservés, et les dérivés de leurs transformations industrielles ainsi que les différentes substances organiques ou inorganiques, destinés tels quels à l'alimentation animale par voie orale.

Art. 4. — On entend par **aliments composés**, les aliments simples ou en mélanges, comprenant ou non des additifs, destinés à la nutrition animale par voie orale.

a) **Les aliments composés complets** : des mélanges d'aliments des animaux qui, grâce à leur composition, suffisent à assurer une ration journalière.

La ration journalière est la quantité totale d'aliments, rapportée à une teneur d'humidité de 12 %, nécessaire en moyenne par jour à un animal, d'une espèce, d'une catégorie d'âge et d'un état physiologique déterminés, pour satisfaire l'ensemble de ses besoins.

b) **Les aliments composés complémentaires** : des mélanges d'aliments qui contiennent des taux élevés de certaines substances et qui, en raison de leur composition, doivent être associés à d'autres aliments des animaux afin d'assurer la ration journalière.

c) **Les aliments composés minéraux** : des aliments composés complémentaires constitués principalement de minéraux et contenant au moins 4 % de cendres brutes.

d) **Les aliments composés mélassés** : des aliments composés complémentaires préparés à partir de mélasses et contenant au moins 14 % de sucres totaux exprimés en saccharose.

Art. 5. — On entend par **prémélange alimentaire**, un mélange d'un ou de plusieurs additifs accompagnés ou non de vitamines et d'oligo-éléments dilués sur un aliment des animaux jouant le rôle de support.

Art. 6. — La production des aliments composés est soumise aux mesures suivantes :

1) La fabrication de ces aliments est soumise à l'autorisation préalable du Ministère de l'Agriculture (Direction de la Production Animale) après consultation des Ministères de l'Economie Nationale et de la Santé Publique.

2) Les fabricants sont astreints à la tenue de registres de contrôle de l'achat, de la vente et de l'utilisation des additifs et des vitamines entrant dans la composition des aliments composés des animaux. Ces registres doivent être tenus à la disposition des agents de contrôle relevant de la Direction de la Production Animale Economique du Ministère de l'Economie Nationale.

3) La composition analytique minimale et maximale des aliments des animaux doit être déposée par les fabricants à la Direction de la Production Animale qui se prononcera, dans un délai maximal de 10 jours, sur le respect des normes techniques et scientifiques spécifiques à chaque espèce, catégorie d'âge et état physiologique des animaux auxquels l'aliment est destiné, telles que définies à l'annexe C du présent arrêté.

Les agents prévus au paragraphe 2 du présent article ont droit d'accéder, lors des opérations de contrôle, aux centres de production et à tous les documents techniques concernant la composition exacte des aliments à fabriquer.

Art. 7. — Il peut être procédé au contrôle de la composition analytique minimale et maximale des aliments des animaux, aux stades de la production, du transport, de la mise en vente, de la vente et de l'utilisation, par les agents prévus au paragraphe 2 de l'article précédent.

Les lots soumis au contrôle au stade de la production doivent, pendant toute la durée de l'analyse, être gardés sous scellé.

Le prélèvement des échantillons est effectué par les agents prévus au paragraphe 2 de l'article précédent.

Le nombre de prélèvements élémentaires à effectuer pour chaque lot à contrôler est déterminé de la manière suivante :

a) **Pour les aliments en vrac** :

Diviser symboliquement le lot en parties approximativement égales.

Faire au hasard un nombre de prélèvements élémentaires dans chaque partie, variant de 7 pour un lot inférieur ou égal à 2,5 tonnes, à racine carrée de 20 fois le nombre de tonnes constituant le lot (limité à un maximum de 40 prélèvements).

Chaque prélèvement élémentaire ne doit pas être inférieur à 500 gr.

b) Pour les aliments emballés :

Prélever une partie du contenu de chaque emballage à l'aide d'une sonde ou d'une pelle, en haut, en bas et au milieu.

Le nombre requis d'emballages à échantillonner varie de 4 pour un lot composé de 1 à 16 emballages, à racine carrée du nombre d'emballages composant le lot (avec un maximum de 20 emballages).

c) pour les aliments liquides ou semi-liquides homogènes ou homogénéisables :

Le nombre requis de récipients à échantillonner varie de 4 pour un lot composé de 1 à 16 récipients, à racine carrée du nombre de récipients composant le lot (avec un maximum de 20 récipients).

Effectuer un prélèvement au moins dans chaque récipient après avoir homogénéisé le contenu, si nécessaire.

d) Pour les aliments minéraux en briques et les pierres à lécher :

Une pierre ou une brique pour 25 unités avec un maximum de 4 briques ou pierres à lécher.

L'ensemble de ces prélèvements élémentaires constitueront un échantillon global. Le nombre d'échantillons globaux sera le suivant :

— Aliments en vrac

Taille du lot en tonnes

- * jusqu'à 1
- * de 2 à 10
- * de 11 à 40
- * plus de 40

Nombre minimal d'échantillon globaux

- 1
- 2
- 3
- 4

— Aliments emballés

Nombre d'emballages composant le lot

- + de 1 à 16
- + de 17 à 200
- + de 201 à 800
- + plus de 800

Nombre minimal d'échantillons globaux

- 1
- 2
- 3
- 4

— Chaque échantillon global donnera lieu après homogénéisation à l'obtention de 4 échantillons finales ayant approximativement la même masse ou le même volume.

La masse ou le volume de l'échantillon destiné à l'analyse ne peut être inférieur à 500 grammes pour les aliments solides et 500 ml pour les aliments liquides ou semi-liquides.

Le récipient ou l'emballage contenant l'échantillon final est scellé à la cire après étiquetage (l'étiquette doit être incorporée dans le scellé) de façon qu'il soit impossible de l'ouvrir sans détériorer le scellé.

L'un des échantillons est envoyé à l'analyse, dans les meilleurs délais, deux autres sont gardés par l'autorité administrative dont dépend l'agent, le 4ème est gardé chez le fabricant.

Pour chaque prélèvement d'échantillons, l'agent établira un procès-verbal d'échantillonnage conformément aux dispositions prévues par l'arrêté du 2 mai 1935.

— L'analyse est effectuée dans l'un des laboratoires agréés. Cette analyse est réalisée en utilisant les méthodes officielles ou, à défaut, les méthodes communément admises.

Au cas où les résultats de l'analyse s'avèrent non conformes à la composition minimale et maximale déposée et agréée, tout en tenant compte des écarts admis à l'article 9 du présent arrêté les lots mis sous scellé seront soit recyclés et enrichis jusqu'à ce qu'ils soient conformes aux normes requises, soit détruits si le recyclage s'avère impossible. Dans ce dernier cas, un procès-verbal de destruction sera établi.

Cependant, si le fabricant conteste les résultats de l'analyse, il peut exercer ses droits à la contre-expertise légale, dans un délai de 10 jours francs après la notification des résultats, sous peine de forclusion.

Art. 8. — Les teneurs maximales des substances et produits tolérables dans les aliments des animaux sont fixées dans l'annexe B du présent arrêté. Toute modification de ces teneurs doit être prise par arrêté conjoint des Ministres de l'Agriculture, de la Santé Publique et de l'Economie Nationale.

Art. 9. — Si, à la suite des contrôles officiels des aliments composés, on constate une non-concordance entre le résultat de l'analyse et la teneur déclarée, les écarts suivants sont tolérés :

A) Si la teneur constatée est inférieure à la teneur déclarée :

Protéine brute :

— 1,8 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 30 %.

— 6 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 30 % (jusqu'à 15 %).

— 0,9 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 15 %.

Protéine solubilisable :

— 2,5 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 25 %.

— 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 25 % (jusqu'à 15 %).

— 1,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 15 %.

Sucres totaux :

— 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20 %.

— 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20 % (jusqu'à 10 %).

— 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10 %.

Amidon :

— 2,5 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 25 %.

— 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 25 % (jusqu'à 10 %).

— 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10 %.

Matières grasses brutes :

— 1,5 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 15 %.

— 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 15 % (jusqu'à 8 %).

— 0,8 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 8 %.

Phosphate total, phosphate soluble dans l'acide citrique à 2 %, calcium, magnésium, sodium :

— 1,5 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 15 %.

— 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 15 % (jusqu'à 1 %).

— 0,1 unité, pour les teneurs déclarées inférieures à 1 %.

Méthionine, lysine et cystine :

— 15 % de la teneur déclarée.

B) Si la teneur constatée est supérieure à la teneur déclarée.

Humidité :

— 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10 %.

— 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10 % (jusqu'à 2 %).

— 0,2 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 2 %.

Cendres brutes :

— 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10 %.

— 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10 % (jusqu'à 5 %).

— 0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5 %.

Cellulose brute :

— 1,2 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 8 %.

— 15 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 8 % (jusqu'à 4 %).

— 0,6 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 4 %.

Cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique :

— 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 3 %.

— 0,3 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 3 %.

C) Si l'écart constaté est opposé à l'écart correspondant visé aux points A et B :

Protéine brute, matières grasses brutes, sucres totaux, amidon : tolérance double de celle admise pour ces substances, au point A.

Phosphate total, phosphate soluble dans l'acide citrique à 2 %, calcium, sodium, cendres brutes, cellulose brute : tolérance triple de celle admise pour ces substances aux points A et B.

D) Si, à la suite des contrôles officiels des aliments simples définis à l'article trois du présent arrêté, on constate un écart constituant une moins-value du produit entre le résultat du contrôle et une teneur déclarée, les tolérances minimales suivantes sont admises :

a) Pour la protéine brute, l'azote, les sucres totaux, les sucres réducteurs, le saccharose, le lactose et le glucose (dextrose) :

— 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20 %.

— 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20 % (jusqu'à 5 %).

— 0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5 %.

b) Pour l'amidon et l'inuline :

— 3 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 30 %.

— 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 30 % (jusqu'à 10 %).

— 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10 %.

c) Pour les matières grasses brutes et la cellulose brute :

— 1,5 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 15 %.

— 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 15 % (jusqu'à 5 %).

— 0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5 %.

d) Pour l'humidité, les cendres brutes, le phosphate total, le carbonate de calcium, le calcium, le magnésium, l'indice d'acidité, les acides gras oxydés, les insolubles dans l'éther et les insaponifiables :

— 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10 %, selon le cas.

— 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 2 %, selon le cas.

e) Pour les cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique et les chlorures exprimés en NaCl :

— 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 2%,

— 0,2 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 2%.

f) Pour le carotène, la vitamine A et les xanthophylles : 30% de la teneur déclarée.

g) Pour la méthionine : 20% de la teneur déclarée.

Art. 10. — Les aliments des animaux peuvent être commercialisés, soit en vrac, soit dans des emballages fermés. Dans ce dernier cas, les emballages ou récipients doivent être fermés de telle manière que la fermeture soit détériorée lors de l'ouverture et ne puisse pas être reconstituée.

Art. 11. — Les emballages et les récipients contenant les aliments des animaux doivent être munis pour leur commercialisation des indications suivantes portées, soit sur l'emballage lui-même, soit sur une étiquette placée sur le système de fermeture :

a) Le mot aliment suivi d'une des dénominations prévues aux articles 3, 4 et 5 : simple, composé complet, composé complémentaire, composé minéral, composé mélassé ou prémélange alimentaire;

b) Le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du fabricant;

c) La dénomination commerciale de l'aliment;

d) Le poids net pour les aliments solides et, soit le volume net, soit le poids net, pour les aliments liquides;

e) La date de fabrication et, pour certains ingrédients, la date-limite d'utilisation.

Pour les aliments commercialisés en vrac, les indications visées à l'article précédent doivent figurer sur un certificat joint aux documents d'accompagnement de ces aliments, une copie de ce certificat devant être jointe à la facture.

Art. 12. — Les indications complémentaires suivantes doivent être portées sur les étiquettes ou emballages et sur les certificats mentionnés à l'article dix ci-dessus :

1) Pour les aliments simples :

— Le mot aliment suivi de la dénomination correspondante figurant dans l'annexe A du présent arrêté;

— Le pays de production ou de fabrication;

— L'humidité, les protéines brutes, la cellulose brute, les matières grasses brutes et les cendres brutes, ces teneurs devant se rapporter au poids de l'aliment simple tel quel;

— La pureté botanique qui doit atteindre au moins 95%. Sont considérés comme impuretés botaniques : les impuretés naturelles mais inoffensives et les résidus inoffensifs d'autres grains ou fruits

oléagineux provenant d'un processus de fabrication antérieure, sans pour autant que leur teneur ne dépasse 0,5 %;

— La nature et la quantité du dénaturant utilisé;

— La nature du liant utilisé dont la quantité ne doit pas dépasser 3% du poids total.

— Pour les tourteaux vendus à l'état simple, les teneurs minima pour cent en matières protéiques et matières grasses, ainsi que les teneurs maxima pour cent en humidité et en cellulose. Si les tourteaux sont vendus à l'état de farine, leur finesse de mouture devra être indiquée.

2) Pour les aliments composés :

a) Pour les aliments composés complets et composés complémentaires :

— L'espèce animale, la catégorie d'âge et l'état physiologique des animaux auxquels l'aliment est destiné;

— La liste des composants utilisés qui seront répartis en trois catégories : aliments énergétiques, aliments protidiques et compléments divers

(Dans chacune des catégories, les composants seront cités par ordre décroissant d'importance en pourcentage);

— Les pourcentages minima des matières protéiques brutes et des matières grasses;

— Les pourcentages maxima des matières celluloses, des matières minérales et de l'humidité;

— A titre facultatif, le nombre d'unités fourragères par 100 Kg;

— La nature, la teneur et la date - limite de garantie des additifs éventuellement incorporés dans l'aliment;

— Le mode d'emploi.

b) Pour les aliments composés minéraux :

— L'espèce animale, la catégorie d'âge et l'état physiologique des animaux auxquels l'aliment est destiné;

— L'humidité;

— La mention suivante relative à la teneur en matières minérales :

p. 100 au minimum en phosphore (P)

p. 100 au minimum en calcium (Ca)

p. 100 au maximum en chlorures (ClNa)

p. 100 au maximum en matières minérales insolubles dans l'acide chlorhydrique (insoluble chlorhydrique);

— La nature, la teneur et la date-limite de garantie des antibiotiques;

— La nature des substances ayant des effets antioxygènes;

— La nature, la teneur et les conditions d'emploi des substances coccidiostatiques et médicamenteuses;

— La nature des matières colorantes y compris les pigments;

— La nature, la teneur et la date-limite de garantie des vitamines A, D et E;

— La teneur en cuivre lorsqu'elle dépasse 15mg/kg

— La nature et la teneur des composés azotés non protéiques;

— La nature des agents conservateurs;

— La nature et la teneur d'autres additifs éventuels;

— Le mode d'emploi.

c) Pour les aliments composés mélassés :

— L'espèce, la catégorie d'âge et l'état physiologique des animaux auxquels l'aliment est destiné;

— La liste des composants utilisés qui seront répartis en trois catégories :

aliments énergétiques, aliments protidiques et compléments divers. Dans chacune des catégories, les composants seront cités par ordre décroissant d'importance en pourcentage;

— L'humidité, les cendres brutes, les sucres totaux exprimés en saccharose, les protéines brutes, l'azote non protéique, la cellulose brute et les matières grasses brutes;

— La nature, la teneur et la date-limite de garantie des additifs éventuellement incorporés;

— Le mode d'emploi.

d) Pour les aliments composés contenant des produits azotés non protéiques :

— La teneur en matières protéiques totales sous la forme : x p. 100 dont y p. 100 (N des dits produits $\times 6,25$) apportées par z grammes du produit utilisé;

— L'indication exprimée en grammes de la quantité du produit utilisé contenu dans un kilogramme d'aliment composé;

— les doses-limites d'urée à ne pas dépasser dans la ration journalière;

— Le mode d'emploi.

3) Pour les prémélanges :

— La nature, la teneur et la date-limite de garantie des additifs, des vitamines et des oligo-éléments;

— Le numéro du lot de fabrication;

— La nature du support alimentaire.

Art. 13. — Toute indication autre que celles mentionnées aux articles 11 et 12 précédents est interdite.

Par ailleurs, une garantie de teneur en un élément quelconque ne peut être donnée que si cette teneur est mesurable par l'analyse.

Art. 14. — La composition exacte du prémélange alimentaire doit être communiquée à la Direction de la Production Animale.

Les prémélanges alimentaires sont obligatoirement livrés dans des sacs ou récipients scellés qui portent une étiquette sur laquelle figurent les indications mentionnées à l'article 11 du présent arrêté et relatives aux aliments composés.

Art. 15. — Toutes infractions aux dispositions du présent arrêté seront sanctionnées conformément aux textes en vigueur et notamment le décret du 10 octobre 1919 sur la répression des fraudes dans le commerce des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires ou des produits agricoles ou naturels, et la loi 70-26 du 19 mai 1970 relative aux modalités de fixation des prix et à la répression des infractions en matière économique.

Tunis, le 20 juillet 1981

Le Ministre de l'Economie Nationale

Abdelaziz LASRAM

Le Ministre de l'Agriculture

Lassaad BEN OSMAN

Le Ministre de la Santé Publique

Rachid SFAR

Vu

Le Premier Ministre

Mohamed MZALI