



NOTA SETTORE-SICUREZZA ALIMENTARE TUNISIA- 2023

INTRODUZIONE LE NORME ITALIANE ED EUROPEE

LA STRATEGIA

Per garantire la sicurezza degli alimenti per i consumatori e salvaguardare il settore agroalimentare, l'Unione Europea, e l'Italia come Paese membro, hanno adottato la strategia di intervento "**SICUREZZA DAI CAMPI ALLA TAVOLA**", finalizzata a garantire cibi sani e sicuri lungo tutta la filiera produttiva, mediante l'attuazione di un controllo integrato e l'abbandono dell'approccio settoriale.

Tale strategia prevede il raggiungimento di :

- requisiti elevati per i prodotti **alimentari**,
- requisiti elevati per **agricoltura e allevamento**, il benessere di animali e di piante, siano essi prodotti all'interno dell'UE o importati.

Tutti gli Stati Membri hanno gli stessi criteri riguardo l'igiene della produzione degli alimenti e quindi i medesimi controlli di natura sanitaria e i medesimi standard.

I principi generali sui quali verte la legislazione comunitaria sono:

- A. **controlli** integrati lungo tutta la catena alimentare,
- B. **interventi** basati sull'Analisi del Rischio,
- C. **responsabilità primaria dell'operatore** del settore per ogni prodotto da lui realizzato, trasformato, importato, commercializzato o somministrato,
- D. **rintracciabilità** dei prodotti lungo la filiera,
- E. **consumatore** come parte attiva della sicurezza alimentare.

LE NORME

Le norme comunitarie partono dall'impianti del [Regolamento \(CE\) n. 178/2002](#) ("General Food Law"), che introduce il principio fondamentale di un approccio integrato di filiera e i successivi

Regolamenti "chiave"

- [Regolamento \(CE\) n. 178/2002](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce *l'autorità europea per la sicurezza alimentare* e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- [Regolamento \(CE\) n. 852/2004](#) del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 *sull'igiene dei prodotti alimentari* (versione consolidata)
- [Regolamento \(CE\) n. 853/2004](#) del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di *igiene per gli alimenti di origine animale*
- [Regolamenti abrogati dal Reg.CE 625/2017](#) relativo ai *controlli ufficiali* e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui *mangimi, delle norme sulla salute* e sul benessere degli *animali*, sulla sanità delle *piante* nonché sui prodotti fitosanitari

Regolamenti "applicativi"

- Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei Regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei Regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004
- Regolamento CE 625 del 15 marzo 2017 : relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.

- Decreto legislativo 2 febbraio 2021 , n. 27: Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a) , b) , c) , d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117
- Decreto legislativo 2 febbraio 2021 , n. 24 : Adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) n. 2017/625 in materia di controlli sanitari ufficiali sugli animali e sulle merci che entrano nell'Unione e istituzione dei posti di controllo frontaliere del Ministero della salute, in attuazione della delega contenuta nell'articolo 12, comma 3, lettere h) e i) della legge 4 ottobre 2019, n. 117
- Decreto Legge 22 marzo 2021, n. 42 Misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare, convertito con modificazioni dalla Legge 21 maggio 2021, n. 71

In Italia

sono in vigore poi norme specifiche riguardanti aspetti particolari della sicurezza degli alimenti, ad esempio: l'uso dei **pesticidi, integratori alimentari, coloranti, residui di farmaci veterinari e contaminanti**, addizione di **vitamine, minerali** e sostanze analoghe, materiali e **prodotti a contatto** con gli alimenti.

I PRINCIPI

A. CONTROLLI

Il [Regolamento CE n.625 del 15 marzo 2017](#) è la norma quadro per l'organizzazione dei controlli ufficiali sugli alimenti e sui mangimi, animali, piante, prodotti fitosanitari.

Gli Stati membri garantiscono che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi, tenendo conto:

- dei **rischi** identificati associati con gli animali, con i mangimi o con gli alimenti,
- dei **dati** relativi agli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, per controlli già eseguiti e di qualsiasi informazione che possa indicare un'eventuale non conformità.

Ciascuno Stato membro elabora un unico **piano integrato di controllo nazionale pluriennale**.

I controlli devono essere:

- **programmati** in base alla valutazione **del rischio**: non esiste più, se non per alcune aree, una frequenza prestabilita di intervento, concentrando gli interventi sui settori/attività/operatori associabili a maggiore rischio per il consumatore,
- **integrati**: tutta la filiera deve essere considerata come un unico,
- **l'attuazione dei controlli** ufficiali in Italia è affidata alle Autorità organismi competenti istituzionalmente: le Aziende Sanitarie Locali (ASL), le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, il Ministero della salute anche attraverso gli Uffici periferici: BCP o PCF, UVAC e il Comando Carabinieri per la tutela della salute.

I controlli sono finalizzati all'accertamento di conformità o meno alla normativa in materia di mangimi e di alimenti ed alle norme sulla salute e sul benessere degli animali. Infatti, secondo il principio della sicurezza "dai campi alla tavola", **l'attività di vigilanza e controllo è svolta in primo luogo sui prodotti agricoli e sui mangimi per animali**.

Ad integrazione dei controlli ufficiali disposti dalle norme in vigore, le imprese del settore alimentare sono tenute ad attuare **programmi di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Points), rivolti a documentare l'igienicità dei processi, a prevenire i rischi per la salute dei consumatori, a definire le procedure di intervento nei casi di non conformità ed a monitorare l'efficacia del programma stesso.

C. RESPONSABILITA'

La responsabilizzazione dell'operatore del settore alimentare è un punto cardine della legislazione nel [Regolamento \(CE\) n. 178/2002](#) :

"l'operatore del settore alimentare è la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo."

Lo stesso regolamento prevede all'articolo 17 che "Spetti agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate, gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte".

Analogamente, nel [Regolamento \(CE\) n. 852/2004](#) si ribadisce che "gli operatori del settore alimentare garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati nel presente regolamento". Il Regolamento stabilisce che tutto ciò sia attuato, applicando nell'azienda alimentare l'autocontrollo.

D. RINTRACCIABILITA'

Un aspetto importante della sicurezza alimentare è la "rintracciabilità" - definita dal [Regolamento \(CE\) 178/2002](#) - come **"la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione"**.

Lo scopo è quello di far sì che tutto ciò che entra nella catena alimentare (mangimi, animali vivi destinati al consumo umano, alimenti, ingredienti, additivi ecc.) conservi traccia della propria storia, seguendone il percorso

Fino al **2005** erano rintracciabili solo alcuni prodotti, quali **carni, pesce e uova**, quelli cioè più a rischio per la salute del consumatore. Dal 1° gennaio **2006**, con l'entrata in vigore del "Pacchetto Igiene" l'obbligo della rintracciabilità è stato esteso a **tutti i prodotti agroalimentari**, il che consente di individuare qualsiasi prodotto in ognuna delle fasi del ciclo produttivo.

I requisiti minimi per l'applicazione della rintracciabilità sono specificati nell'[Accordo del 28 luglio 2005](#) tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome (Gazzetta Ufficiale n. 294 del 19 dicembre 2005) "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica".

E. ETICHETTATURA E TUTELA DEL CONSUMATORE

In Italia dal 2014 si applica il [Regolamento \(UE\) 1169/2011](#) relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che aggiorna e semplifica le norme precedenti sull'etichettatura degli alimenti. L'obiettivo è quello di assicurare un'informazione chiara e corretta, in modo da non indurre il consumatore in errore su caratteristiche e proprietà degli alimenti che acquistano.

Informazioni obbligatorie

L'etichetta apposta su un alimento deve contenere obbligatoriamente le seguenti informazioni:

- **la denominazione** dell'alimento,
- l'elenco degli **ingredienti**,
- ingredienti o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II che provochi allergie o intolleranze,
- la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti,
- **la quantità** netta dell'alimento,
- il termine minimo di **conservazione** o la data di scadenza
- **le condizioni particolari di conservazione** e/o le condizioni d'impiego
- il nome o **la ragione sociale** e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1;
- **il paese d'origine** o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26

- le **istruzioni per l'uso**, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- per le bevande che contengono **più di 1,2 % di alcol** in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;
- una **dichiarazione nutrizionale**

Tutte le indicazioni devono essere stampate in modo chiaro e leggibile; il carattere deve avere una dimensione non inferiore a 1,2 mm mentre nelle confezioni più piccole il carattere non deve essere inferiore a 0.9 mm.

Informazioni facoltative

Le informazioni fornite su base volontaria devono soddisfare i seguenti requisiti:

- non inducono in errore il consumatore
- non sono ambigue né confuse
- si basano, se del caso, su dati scientifici pertinenti
- non possono occupare lo spazio delle informazioni obbligatorie

LA SICUREZZA ALIMENTARE IN TUNISIA

LA GESTIONE DELLA QUALITÀ

Un **SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITÀ** (o SGQ) è composto dall'insieme delle attività necessarie alla realizzazione di un prodotto o di un servizio secondo SGQ: si tratta di processi, procedure, connesse responsabilità, per il raggiungimento delle politiche e degli obiettivi della qualità. Il sistema comprende quindi: procedure, processi, standard, regolamenti, sistema di certificazione delle aziende che rispondono ai requisiti.

In Tunisia, su oltre **1000 aziende certificate ISO**, ben 217 appartengono al **settore agroindustria**, se ne aggiungono poi altre 68 che hanno implementato un Sistema di Controllo della Sicurezza Alimentare (HACCP), o un Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza sul Lavoro (OHSAS), per un totale di 285 aziende certificate nel settore. (ISO,HACCP,OHAS) su circa 1000 imprese del settore agroindustria (Fonte www.tunisieindustrie.nat.tn)

GLI ENTI PREPOSTI

Gli **ENTI E ISTITUZIONI** di riferimento per la normativa e per i controlli sulla qualità e la sicurezza igienica e alimentare per il settore sono:

- **il Ministero dell'Agricoltura** e delle Risorse Idrauliche, impegnato nel controllo di qualità dei prodotti agricoli, nel controllo sanitario e veterinario degli animali e dei prodotti di origine animale. Le direzioni competenti sono: la Direzione generale per la protezione e il controllo di qualità dei prodotti agricoli (DGPCQPA); la Direzione Generale dei Servizi Veterinari (DGSV);
- **il Ministero dell'Interno** a livello territoriale con controlli sugli esercizi commerciali tramite i Comuni;
- **il Ministero della Salute Pubblica** (MSP) tramite il *DHMPE - Dipartimento di Igiene Ambientale e Protezione Ambientale* che opera mediante 24 servizi di igiene su base Regionale (in ciascun Governatorato) effettua i controlli e la sorveglianza sia sulla produzione (es acqua in bottiglia, industrie agroalimentari), sia sulla commercializzazione di alimenti
 - ispezioni sanitarie a livello di mercati generali e mercati al dettaglio,
 - grossisti e dettaglianti,
 - esercizi che servono cibo in particolare ristoranti e alberghi,
 - ristorazione collettiva (ostelli universitari, mense scolastiche, colonie)
 - casi di intossicazioni alimentari collettive (in collaborazione con gli altri dipartimenti).Questi controlli si avvalgono del supporto tecnico dai *laboratori di igiene regionali e centrali* (come l'Istituto Pasteur di Tunisi);
- **il Ministero del Commercio e dell'Artigianato**, che, in base alla Legge sulla Tutela del Consumatore, ha competenze nei rapporti con il sistema giudiziario;
- **il Ministero dell'Industria e della Tecnologia** (Direzione Generale per l'Industria Alimentare) in tema di controlli all'import, all'export e per apertura di stabilimenti di produzione;
- **l'Istituto Nazionale di Unificazione e Proprietà Industriale** (INNORPI) che si occupa della elaborazione della normativa di settore e del rilascio di alcune licenze all'esportazione;
- **ANCSEP - L'Agenzia Nazionale per il Controllo Sanitario e Ambientale dei Prodotti** nata nel 1999. Si tratta della Agenzia centrale per la Sicurezza Alimentare della Tunisia: al momento ha una funzione di coordinamento dei vari Enti, ma dovrà divenire nel tempo l'organo di normazione e controllo indipendente centrale.

LA NORMATIVA

La **NORMATIVA** in materia di produzione e commercializzazione di prodotti alimentari

Norme Nazionali generali sulla salute, igiene, sicurezza

Un serie di norme generali in tema di igiene e sicurezza dei luoghi e dei lavoratori regolano la produzione agricola, l'allevamento e la trasformazione alimentare

- **Loi N°2019- 25- du 26 Février 2019 Sécurité Sanitaire des Aliments**
(Legge sulla Sicurezza Alimentare) ;

-**Loi n° 83-23 du 4 mars 1983**, prescrivant la mention de la **date limite d'utilisation des produits** alimentaires conditionnés et des produits de diététique et d'hygiène corporelle.
(scadenza prodotti)

-**Loi n°92-117 du 7 décembre 1992, Protection du consommateur** relative à la protection du consommateur
(Legge sulla Protezione del Consumatore);

-**Loi n°2000-18 du 7 février 2000, Distribution des produits agricole** complétant la loi n°94-86 du 23 juillet 1994 relative aux circuits de distribution des produits agricoles et de la pêche
(Legge sulla distribuzione dei prodotti agricoli e della pesca);

- **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
(norme per salute e sicurezza di persone, locali, attrezzature per alimenti confezionati)

- **Décret n° 68-328 du 22 octobre 1968**, fixant les **règles générales d'hygiène** applicables dans les entreprises soumises au code du travail
(norme generali di igiene per gli stabilimenti di produzione dove è applicato il codice del lavoro)

- **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 semi-conserves des produits d'origine végétale et à la création d'une commission de contrôle technique
(Ordinanza del Ministero dell'Industria sulla organizzazione stabilimenti di produzione di alimenti di origine vegetale e creazione di controllo tecnico)

Norme per specifici prodotti e allevamento-agricoltura

Particolari cautele riguardano la produzione del latte, del latte per neonati, latte in polvere, bevande non alcoliche, cacao e cioccolato, olio, allevamento e macellazione animali, prodotti della pesca, frutta e verdura e loro conservazione e trasporto

- **Lait pour bébé** : **Loi n°83-24 du 4 mars 1983**, relatif au **contrôle de la qualité**, à la commercialisation et à l'information sur l'utilisation des substituts du lait maternel et produits apparentés. (sul latte per neonati)
- **Décret n°99-658 du 22 mars 1999**, portant institution d'un stock de **régulation de lait frais stérilisés**, tel que **modifié** par le décret n°2000-24 du 3 janvier 2000, le décret n°2000 –1229 du 5 juin 2000, le décret n° 2001-917 du 24 avril 2001 et le décret n°2005-1696 du **6 juin 2005**.
- cahier des charges relatif à la création des laboratoires spécialisés dans **l'analyse du lait frais** pour vérifier sa conformité aux normes tunisiennes en vigueur dans ce domaine, **Arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 11 juin 2007**
- **Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques, du ministre de l'intérieur et du développement local, du ministre de la santé publique et du commerce et de l'artisanat du 5 janvier 2009**, portant approbation du cahier des charges fixant les conditions du **transport du lait frais**.
- Décret n°2007-244 du 5 février 2007, portant institution d'une prime au titre de la contribution aux frais de stockage de la **poudre de lait produite à partir du lait frais local** pendant la période de haute location et fixant les modalités et les procédures de son octroi.
(controlli sul latte fresco e sterilizzato e latte in polvere)
- **Arrêté des Ministres de Commerce** et de l'Artisanat, de la Santé Publique, de l'Industrie, de l'Energie et des petites et moyennes entreprises du 24 août 2006, relatif aux **boissons non alcoolisées**.
- **Arrêté des Ministres de Commerce** et de l'Artisanat, de la Santé Publique, de l'Industrie, de l'Energie et des petites et moyennes entreprises du 11 avril 2007, relatif aux production de **cacao et de chocolat**.

- **Arrêté du ministre de l'industrie**, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises, du ministre du commerce et de l'artisanat, du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques et du ministre de la santé publique du 26 mai 2008, fixant les catégories, **caractéristiques et les conditions de conditionnement, d'emballage et d'étiquetage des huiles d'olives et des huiles de grignons d'olives.**
(controlli su bevande, cacao e cioccolato, olio d'oliva)
- **Abatages des animaux : Décret n°81-1453 du 10 novembre 1981**, relatif à l'abattage des animaux de boucherie et l'inspection sanitaire de leurs viandes et abats (macellazione degli animali)
- **Produits de volailles : Arrêté du Ministre de l'Agriculture du 6 août 1996** relatif aux normes d'hygiène et à l'inspection sanitaire vétérinaire dans les établissements industriels d'abattage et de découpe de volailles. (sui controlli su stabilimenti e macellazione pollame)
- **Produits de pêche : Arrêté du Ministre de l'Agriculture du 28 novembre 1995**, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche destinés à la consommation humaine ; fixant les conditions générales d'aménagements des locaux, d'équipement en matériel et d'hygiène dans les établissements de transformation des produits de la pêche ; fixant les conditions de manipulation des produits de la pêche pendant et après le débarquement ; fixant les conditions d'entreposage et de transport des produits de la pêche ; fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants ; fixant les exigences auxquelles doivent satisfaire les zones de production des mollusques bivalves vivants ; fixant les conditions de récolte et de transport des mollusques bivalves vivants vers les centres d'expédition ou de purification ou vers les zones de reparcage. (sui prodotti della pesca, allestimento locali, attrezzature, manipolazione dallo sbarco, stoccaggio, in tema di molluschi zone di produzione e trasporto)

Di seguito le norme in tema di allevamento, malattie degli animali, alimenti per animali

- **Loi n° 91-52 du 22 juillet 1991**, portant ratification de la convention conclue entre les Etats de l'Union du Maghreb Arabe et relative à la **médecine vétérinaire** et à la coopération dans le domaine de la santé animale.
- **Loi n°2005-95 du 18 octobre 2005**, relative à l'élevage et aux produits animaux.
- **Décret n°2009-2200 du 14 juillet 2009**, fixant la nomenclature des **maladies animales** réglementées et édictant les mesures générales applicables à ces maladies tel que complété par le décret n°2010-1207 du 24 mai 2010.
- **Arrêté des Ministres de l'Agriculture**, de la Santé Publique et du Secrétaire de l'État auprès du ministre de l'Intérieur du 13 avril 1985, fixant les mesures sanitaires spécifiques à prendre pour la **lutte contre la rage**.
- **Arrêté des Ministres de l'Agriculture**, de la Santé Publique et du Secrétaire d'État auprès du ministre de l'Intérieur du 27 avril 1985, édictant les prescriptions sanitaires relatives au **transport des viandes, abats et issues**.
- **Arrêté des Ministres de l'Agriculture** et de la Santé Publique du 28 avril 1985, fixant les mesures sanitaires spécifiques à prendre pour la lutte contre la **tuberculose des mammifères** dans ses formes ouvertes.
- **Arrêté des Ministres de la Santé Publique, de l'Agriculture et du Commerce** du 29 juillet 1999 relatif à la production et à la commercialisation des **aliments des animaux et leur commercialisation**, tel que modifié par l'arrêté du 15 septembre 2001.
- **Arrêté conjoint du Ministre de l'Agriculture** et des ressources hydrauliques, du **Ministre de Commerce** et de l'artisanat et du **Ministre de la Santé** publique du 22 novembre 2006, fixant les procédés de **contrôle des aliments des animaux** et les variations tolérées entre les résultats des analyses et les taux déclarés.
- **Arrêté conjoint du Ministre de l'Agriculture** et des ressources hydrauliques et du **Ministre de la Santé** publique du 27 décembre 2006, fixant la liste des **additifs aux aliments de bétail**, leur teneur et les modalités de leur utilisation.
- **Arrêté conjoint du Ministre de l'agriculture et des ressources hydraulique**, du **Ministre de la Santé** publique et du **Ministre de l'Industrie**, de l'énergie et des petites et moyennes

entreprises du 6 avril 2007, portant approbation du cahier des **charges techniques de la production des aliments des animaux transformés.**

Di seguito le norme in tema di contaminanti e pesticidi

- **Loi n°61-39 du 7 juillet 1961** (24 moharrem 1381), Utilisation des **pesticides** à usage agricole : instituant un contrôle du commerce et de l'utilisation des produits pesticides à usage agricole.
- **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.
- Niveau CODEX alimentarius La Norme générale du **Codex pour les contaminants et les toxines** présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).
- Au niveau de l'Union Européenne **Règlement (CE) n° 1881/2006** de la Commission, du 19 décembre 2006, portant sur la fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.
- Norme tunisienne **NT 117-03 (1983)** qui est en cours d'être remplacée par un arrêté (en cours de publication) en conformité aux normes codex en vigueur.
- Niveau CODEX alimentarius - **Liste des limites maximales** de résidus de **pesticides** dans l'alimentation CAC/MRL 1 - **Les méthodes recommandées pour l'échantillonnage** aux fins du dosage des résidus de pesticides en vue du contrôle de la conformité avec les LMR (CAC/GL 33-1999).
- Au niveau de l'Union Européenne **Règlement (UE) no 396/2005** du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale.

Di seguito le norme in tema di additivi alimentari

- Au niveau national : **Norme NT 117.01 (1995)** Additifs alimentaires.
- Niveau **CODEX alimentarius** : Norme Générale pour les additifs alimentaires (NGAA codex STAN 192-1995) énonce **les conditions dans lesquelles des additifs alimentaires peuvent être utilisés dans les aliments.**
- **Au niveau de l'Union Européenne - Règlement (CE) no 1333/2008** du 16 décembre 2008 relatif aux additifs alimentaires - **Règlement 1129/2011** de la commission du 11 novembre 2011 modifiant l'annexe II du règlement (CE) no 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en vue d'y inclure une liste des additifs alimentaires

Codici specifici di settore

- Code d'usages des **principes généraux d'hygiène alimentaire** CAC/RCP 1-1969
- Code d'usages en matière d'hygiène pour les **fruits et légumes frais** CXC 53-2003
- Code d'usages en matière d'hygiène pour les **fruits et légumes déshydratés**, y compris les champignons comestibles CAC/RCP 5-1971
- Code d'usages en matière d'hygiène pour les **fruits et légumes en conserve** CAC/RCP 2-1969
- Code d'usages en matière d'hygiène pour les **conserves non acidifiées ou acidifiées**, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979)
- Code d'usages en matière d'hygiène pour le **transport des produits alimentaires** en vrac et des produits alimentaires semi-emballés CAC/RCP 47-2001
(codici per igiene alimenti, frutta e verdura fresca, conservata, disidratata, non acidificata, trasporto sfuso)

Norme UE applicate in Tunisia

Viene applicato in Tunisia il Regolamento UE 852/ 2004 che riguarda le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte a controllo che soddisfino i pertinenti requisiti di igiene

Inoltre l'apertura di uno stabilimento di produzione è subordinato oggi alla adozione delle norme HACCP e anche le aziende che esportano i loro prodotti applicano il sistema HACCP.

- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

.-Dispositions générales et dispositions spécifiques :disposizioni generali e specifiche

.-Le système HACCP : in tema di licenze delle imprese alimentari, tracciabilità dei prodotti

Le norme in tema di controlli

- **Arrêté du ministre de l'économie nationale** du 18 septembre 1993, fixant les modalités de **prélèvement des échantillons** prévues par la Loi n°92-117 du 7 décembre 1992, relative à la protection du consommateur tel que modifié par l'arrêté du ministre du tourisme, du commerce et de l'artisanat du 21 juillet 2003.
- **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
- **Décret n° 2000-2574 du 11 novembre 2000**, relatif à la création d'un **comite tunisien** du "codex alimentarius" et à la fixation de sa composition et des modalités de son fonctionnement, tel que modifié par le décret n°2005-388 du 23 février 2005.
- **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 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 et les conditions de son octroi.
-

Riguardo ai controlli sulle fabbriche di produzione e/o confezionamento e imballaggio di alimenti

- **In sede di apertura** di uno stabilimento di produzione competenza del Ministero della Industria in materia di rispetto delle norme HCCP
- **In fase successiva** i controlli dei Ministeri avvengono a campione, mentre sono effettuati dalle Amministrazioni dei Comuni per gli esercizi commerciali, i ristoranti e gli alberghi

Sono poi previste particolari certificazioni dal Ministero del Commercio della Tunisia per la vendita di mangimi, pollame e uova, datteri

Arrêté du ministre du commerce et de l'artisanat du 21 janvier 2009, portant approbation du cahier des charges relatif à l'organisation de l'exercice du commerce de distribution des **aliments de bétail**

Arrêté du ministre du commerce et l'artisanat du 09 décembre 2005 portant approbation du cahier des charges relatif à l'exercice du commerce de distribution de **volailles et leurs produits**

Arrêté du ministre du commerce du 25 octobre 2000, portant approbation du cahier des charges relatif à l'exercice du commerce de distribution **des dattes**.

Arrêté du ministre du tourisme, du commerce et de l'artisanat du 07 février 2003 portant approbation du cahier des charges relatif a l'organisation du commerce de distribution des **engrais chimiques à usage agricole** Modification du 23 novembre 2004:Arrête du ministre du commerce et de l'artisanat du 23 novembre 2004, portant modification du cahier des charges relatif à l'organisation du commerce de distribution des engrais chimiques à usage agricole approuvé par l'arrêté du ministre du tourisme, du commerce et de l'artisanat du 07 février 2003

LE NORME SULLA ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I riferimenti normativi: le norme principali sono contenute ne

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. Les ministres du commerce et de l'artisanat, de la santé publique, de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises

(Vu

-la **loi n° 66 du 6 août 1982**, relative à la standardisation et à la qualité,

-la **loi n° 91-64 du 29 juillet 1991**, relative à la **concurrence et aux prix**, ensemble les textes qui l'ont modifiée ou complétée et notamment la **loi n° 2005-60 du 18 juillet 2005**,

-la **loi n° 92-117 du 7 décembre 1992**, relative à la **protection du consommateur** notamment les articles 3 et 5,

-la **loi n°98-40 du 2 juin 1998**, relative aux **techniques de vente et la publicité commerciale**,

-la **loi n° 99-40 du 10 mai 1999**, relative à la **métrologie légale**,

-l'**arrêté du ministre de l'économie nationale du 22 juillet 1985**, portant homologation de la **norme tunisienne 15.23 relative à l'étiquetage** et la présentation des denrées alimentaires préemballées.

Di seguito una sintesi delle norme principali previste nella Ordinanza del 2008 del Ministero del Commercio, formulata sulla base delle norme quadro sopra citate

ART. 3

L'**etichetta** apposta sui prodotti alimentari confezionati non deve descrivere o presentare il prodotto in modo falso, fuorviante, fuorviante o suscettibile di creare in qualsiasi modo un'impressione errata sulla sua reale natura.

Non possono essere presenti in etichetta parole, immagini, altro che alluda direttamente o indirettamente ad un altro prodotto con cui potrebbero essere confusi.

L'etichettatura di produzione deve indicare:

- **natura, composizione, qualità, quantità, conservazione, metodo di fabbricazione, origine**
- non può, salvo per acque minerali naturali e derrate alimentari destinate ad un'alimentazione particolare, **attribuire proprietà per la prevenzione e/o la cura** di una malattia umana. Tali disposizioni si applicano anche ad imballaggi e pubblicità del prodotto.

ART.4

L'etichettatura dei prodotti alimentari deve rispettare le seguenti disposizioni:

- nessun prodotto alimentare preconfezionato può essere venduto senza etichettatura,
- le indicazioni sull'etichetta devono essere fatte con **inchiostro indelebile** o mediante stampaggio o punzonatura.
- Se il prodotto contiene alcol, sull'etichetta deve essere chiaramente indicata la dicitura **"Il prodotto contiene alcol"**,
- é vietata la vendita o la distribuzione gratuita di prodotti alimentari confezionati in data successiva **alla scadenza** in etichetta, in **condizioni non conformi** a quelle prescritte in etichettatura,
- **all'importazione** possono entrare in Tunisia solo i prodotti che non hanno superato la metà della loro data di scadenza,

Le informazioni sopra riportate valgono anche per vendita per corrispondenza, cataloghi, opuscoli, prospetti o annunci.

ART.5

Le informazioni obbligatorie previste devono essere **chiare, ben visibili, indelebili**

Le etichette dei prodotti alimentari preconfezionati devono essere attaccate in modo tale da non potersi staccare dal contenitore. É vietato l'uso di un adesivo per rettificare

ART. 6, ART. 7, ART. 8

Deve essere menzionata in etichetta l'eventuale: presenza di carne o grasso **di maiale**, di **OGM**, di trattamento dell'etichetta o degli alimenti con **radiazioni ionizzanti** .

ART. 9

Le indicazioni della etichetta devono essere riportate **in arabo** sia per gli alimenti prodotti in loco, sia per quelli importati: in tal caso vanno aggiunti in maniera chiara, visibile, indelebile

ART. 10

Informazioni obbligatorie da riportare in lingua araba:

1. la denominazione di vendita,
2. l'elenco degli ingredienti,
3. la quantità di determinati ingredienti o categorie di ingredienti, alle condizioni previste dagli articoli 26, 27 e 28 della Legge,
4. la quantità netta,
5. la data di produzione,
6. la data di conservazione minima, nel caso di derrate alimentari molto deperibili, o la data di scadenza ed eventuali condizioni particolari di conservazione e utilizzo,
7. il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del produttore o del confezionatore,
8. indicazione del lotto,
9. luogo di origine o provenienza,
10. le istruzioni per l'uso, nel caso in cui la sua omissione non consenta un uso appropriato della derrata alimentare nonché, ove applicabili, le condizioni particolari d'uso,
11. le altre informazioni obbligatorie previste, ove applicabili, dalle altre disposizioni normative relative a taluni specifici prodotti alimentari.

ART. 11

Quando i prodotti alimentari preconfezionati sono destinati ad essere presentati al consumatore finale, le indicazioni di cui ai punti 1,4,6 dell'ART 10 devono essere raggruppate **nello stesso campo visivo**.

1. **la denominazione** di vendita,
4. **la quantità** netta,
6. **la data di conservazione minima**, nel caso di derrate alimentari molto deperibili, o la data di scadenza e eventuali condizioni particolari di conservazione e utilizzo,

I CONTROLLI SUI PRODOTTI ESPORTATI DALLA TUNISIA

La necessità di varare una Legge dedicata, a seguito della adozione da parte della UE del nuovo “approccio integrato” alla Sicurezza Alimentare, è stata particolarmente sentita in Tunisia soprattutto **per quei prodotti alimentari oggetto di importazione da parte della UE**. La legge del 2014 segue le norme dettate dai Regolamenti UE (controllo dell'intera filiera, verifiche sui mangimi, principio dell'analisi dei rischi, responsabilità degli operatori, etc). Inoltre è centrale la protezione dei consumatori stabilita dalla legge n° 92-117, con verifiche a norma: ISO 9002 12 / ISO 14001 14 / ISO 22000 68 / HACCP 62 / OHSAS 6

Accanto alle norme di carattere generale per le tipologie di prodotti più esportati sono applicate le seguenti norme.

DATTERI:

- Il **sistema HACCP** che mira all'autocontrollo dei rischi per la salute del consumatore (direttiva europea 93/43; Codex Alimentarius), riguarda l'attuazione di buone pratiche agricole, l'area di raccolta, l'unità di confezionamento, norme igieniche e di produzione,
- In termini di **tracciabilità**, le aziende che esportano datteri sono tenute a rispettare lo standard ISO22000, questo standard è diventato un requisito per i confezionatori di datteri,
- Il settore degli **imballaggi per datteri** è garantito da diversi tipi di certificazione, dall'inizio alla fine: produzione, raccolta-stoccaggio e imballaggio-esportazione con certificazioni: ISO 9001 – Gestione della qualità/ ISO 22000 / ISO 14001.

OLIO D'OLIVA :

- Le aziende produttrici devono essere **certificate ISO 22000**,
- gli operatori che intendono esportare olio d'oliva sono tenuti a rispettare le **condizioni** previste dal disciplinare che organizza tale attività. A tal fine devono rivolgersi alla Direzione Generale per gli Studi e lo Sviluppo Agrario presso il Ministero delle Politiche Agricole e delle Risorse Idrauliche per firmare il capitolato d'oneri,
- gli esportatori iscritti **nell'elenco degli esportatori di olio d'oliva**, che intendono esportare olio d'oliva nell'ambito del contingente concesso alla Tunisia dall'Unione Europea, devono ottenere **un'autorizzazione** rilasciata dal Ministro dell'Agricoltura, delle Risorse Idriche e della Pesca. Sono tenuti a presentare una richiesta alla Direzione generale degli studi e dello sviluppo agricolo del Ministero dell'agricoltura.

POMODORI SECCHI :

- Le aziende che producono pomodori essiccati al sole devono istituire sistemi di controllo sanitario e di qualità lungo tutta la catena alimentare, dalla produzione primaria al consumatore finale. Questi sistemi includono Good Agricultural Practices (**GAP**), Good Hygienic Practices (**GHP**), Good Manufacturing Practices (**GMP**), **HACCP** e **Quality Management Systems**.
- sono poi in vigore norme locali quali **NT 96.16 (2010)**: Norma per i pomodori e il **Provvedimento del Ministro dell'industria**, dell'energia e delle piccole e medie imprese del **12 maggio 2009**, relativo all'approvazione del disciplinare relativo all'organizzazione dell'attività delle unità produttive dei semiconservati e lo Standard UNECE DDP-19 del 2007 relativo alla commercializzazione e al controllo della qualità dei pomodori secchi

AGRUMI :

- Particolari norme riguardano l'utilizzo di **contenitori di imballaggio**, subordinati all'ottenimento del **certificato sanitario** previsto dal decreto n.2003-1718 dell'11 agosto 2003, relativo alla fissazione dei criteri generali per la fabbricazione, l'uso e la commercializzazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con alimenti.

In base alla tipologia di prodotto esportato all'estero sono previste determinate tipologie di controlli/certificazioni e competenze per Ministero

In ogni caso tutte le aziende esportatrici devono essere munite di una licenza di esportazione in capo al Ministero del Commercio e alla Agenzia delle Dogane

Di seguito una tabella riassuntiva dei controlli per

- a) Frutta, verdura, piante e fiori, prodotti biologici
- b) Datteri, olio, conserve di frutta e verdura
- c) Olio d'oliva
- d) Frutta e verdura fresca
- e) Animali e prodotti di origine animale
- f) Vegetali

Particolari accordi reciproci vigono per l'export di tali prodotti verso con Libia, Egitto, Siria, Marocco e Giordania

Tableau 1 Les conditions particulières par produit et structure compétente

Condition particulière	Type de produit concerné	Structure compétente
Autorisation d'exportation	<ul style="list-style-type: none"> • les exportations des produits libres « sans paiement » et dont la valeur est supérieure à 200 DT • les produits soumis à une autorisation dont la liste est fixée par le Décret n° 94-1742 du 29 août 1994, fixant les listes des produits exclus du régime de la liberté de commerce extérieur. • La réexportation des matières premières conformément à l'article 196 du code de la douane 	Ministère du commerce Ministère du commerce Direction générale de la douane
Contrôle technique à l'exportation	<ul style="list-style-type: none"> • Fruits et légumes frais ou transformés • Produits de la pêche frais et transformés, Plantes et fleurs, Produits agricoles transformés ou non transformés obtenus selon le mode de production biologique • Articles de l'artisanat 	Office du commerce de la Tunisie Ministère de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche Office national de l'artisanat Tunisien
Agréage technique des unités de conditionnement	Les produits soumis au cahier des charges : <ul style="list-style-type: none"> • Dattes, fruits et légumes frais • Raffinages des huiles alimentaires • Huiles alimentaires • Production des semi-conserves des produits d'origine végétale • Production des conserves des fruits et légumes 	Ministère de l'industrie et des petites et moyennes entreprises
L'agrément d'exportation d'huile d'olive	<ul style="list-style-type: none"> • Huile d'olive 	Ministère de l'Agriculture, des Ressources Hydrauliques et de la pêche
Accord pour l'exportation	<ul style="list-style-type: none"> • Fruits et légumes frais 	GI fruits GI légumes
Autorisation de mise sur le marché	<ul style="list-style-type: none"> • Médicaments 	Ministère de la santé
Certificat de contrôle sanitaire vétérinaire	<ul style="list-style-type: none"> • Animaux • Produits d'origine animale 	Ministère de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche
Certificat de contrôle phytosanitaire	<ul style="list-style-type: none"> • Végétaux • Produits végétaux 	Ministère de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche
Certificat export selon les accords de reconnaissance mutuelle (ARM)	<ul style="list-style-type: none"> • Les produits manufacturés autres que les produits agro-alimentaires et les produits agricoles à base animale et phytosanitaire sujets à l'accord de reconnaissance mutuelle entre la Tunisie, Libye, Egypte, Syrie, Maroc et Jordanie 	Institut national de la normalisation et de la propriété industrielle (INNORPI)
Certificat de conformité pour la Libye	<ul style="list-style-type: none"> • Les produits d'origine végétale (frais ou transformés) • Les produits d'origine animale 	L'office de commerce de la Tunisie Ministère de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche

Source : Ministère de commerce

I CONTROLLI SUI PRODOTTI IMPORTATI IN TUNISIA

Le **NORME** sulla importazione di prodotti agricoli e agroalimentari in Tunisia sono le seguenti :

- La **loi 94-41 du 7 mars 1994** relative au commerce extérieur ;
- Le **décret n° 94-1744 du 29 août 1994**, relatif aux modalités de contrôle technique à l'importation et à l'exportation et aux organismes habilités à l'exercer ;
- Le **décret n°97-2470 du 22 décembre 1997**, fixant la forme et le contenu du doucement de contrôle technique à l'importation dans le cadre de la liasse unique ;
- Le **décret n° 99-1233 du 31 mai 1999**, complétant le décret n°94-1744 du 29 août 1994, relatif aux modalités de contrôle technique à l'importation et à l'exportation et aux organismes habilités à l'exercer
- Le **décret n° 2010-1684 du 5 juillet 2010, portant modification du décret n° 94-1744 du 29 août 1994**, relatif aux modalités de contrôle technique à l'importation et à l'exportation et aux organismes habilités à l'exercer
- L'**arrêté du ministre du commerce du 12 août 2004** portant fixation des procédures de la surveillance préalable à l'importation.
- L'**arrêté du ministre du commerce et de l'artisanat, du 15 septembre 2005**, portant modification de l'arrêté du ministre de l'Économie nationale du 30 août 1994 fixant les listes des produits soumis au contrôle technique à l'importation et à l'exportation.
- Circulaire du ministre de la Santé publique en date du 11 Avril 2007** concernant du fondation du comité relatif à l'étude d'importation des produits destinés à l'alimentation spéciale et exposés hors des pharmacies.

Particolari **CONTROLLI** alla importazione vengono effettuati dal Servizio del Ministero della Sanità D.H.M.P.E sui seguenti prodotti :

- Prodotti dietetici,
- Prodotti biologici senza zucchero (cereali e pasta integrale, ecc.),
- biscotti s.s, cioccolato s.s, fruttosio, caramelle s.s, crema al cacao,
- Tè e tisane dimagranti,,
- Pasti dietetici speciali,
- Bevande energetiche,
- Frutta secca tipica: sorgo, semi di girasole e uva passa
- Altri prodotti alimentari purché la commissione lo ritenga di sua competenza.

In data 16 ottobre 2022 è stata annunciata alla stampa, tramite comunicazione congiunta rispettivamente dei Ministeri del Commercio, Ministero dell'Industria e delle Miniere e dell'Energia e Ministero della Sanità, l'entrata in vigore già a partire **dal 17 ottobre 2022 di NUOVE NORME** in tema di **IMPORTAZIONE** in Tunisia.

Le nuove norme riguardano nello specifico una serie di tipologie di merci con codifica HS per le quali le competenze sono in capo a ciascuno dei Ministeri sopra elencati a seconda della materia;

Sono numerose le categorie merceologiche di prodotti ai quali si applicano le nuove norme si tratta prevalentemente di beni di consumo (dai materiali per edilizia, arredamento, articoli in plastica, pneumatici, cosmetici, tessile-abbigliamento, calzature-pelletteria, articoli sportivi, etc) e **bevande analcoliche ed alimenti**

La normativa pertanto prevede:

- l'obbligo dell'esportatore in Tunisia di apertura di un dossier di importazione, che va nella pratica a determinare un registro esportatori in Tunisia, che attesti la **"buona qualità"** e origine dei prodotti,
- l'obiettivo della Tunisia di incentivare l'introduzione dei beni **direttamente tramite la fabbrica** di produzione e non più mediante intermediazione di distributori e grossisti, soprattutto per prodotti destinati a successive lavorazioni e sottoposti a controlli tecnico- sanitari (es alimenti)
- al momento **l'esenzione** delle forniture destinate **al settore pubblico**.

Di seguito maggiori dettagli sulla documentazione necessaria per esportazioni.

I Ministeri hanno chiarito che l'esercizio delle attività è condizionato dal rilascio di specifica autorizzazione all'esportazione, da parte dello specifico Ministero di riferimento per tipologia di prodotto tra Ministero del Commercio, Ministero dell'Industria e Sanità con l'Autorità nazionale per la sicurezza alimentare.

L'importatore dovrà presentare alla struttura competente, un **dossier di importazione** che contiene di seguenti documenti:

- **fattura commerciale per la vendita** (o fattura proforma per sole campionature),
- certificato rilasciato da un organismo ufficiale del paese di esportazione relativo **all'esistenza della società e sua forma giuridica** (locale camera di commercio italiana VISURA CAMERALE),
- certificato relativo alla **licenza** di svolgimento della propria attività di impresa (locale camera di commercio italiana VISURA CAMERALE),
- Un certificato di autorizzazione alla vendita (locale camera di commercio italiana LIBERA VENDITA),
- attestazione di applicazione **controlli di qualità sulla produzione** (attestazione norme ISO 9001 o per alimentare ISO 22000 e HACCP),
- documenti che confermino **la qualità dei prodotti importati** conformi alle caratteristiche vigenti (marchio CE presumibilmente se Paesi di provenienza della UE)
- **elenco dei prodotti** da esportare in Tunisia (la vecchia bolla di accompagnamento o packing list, non obbligatoria in Italia, ma utilizzata in spedizioni extra UE),
- **licenza e nome del marchio**, che sia proprio o su licenza (la documentazione del marchio deve essere accompagnata da registrazione o atto di concessione su licenza),
- un **modello di etichetta** del prodotto da importare,
- un **modello di imballaggio** del prodotto da importare,
- **scheda tecnica del prodotto** (indicante caratteristiche e materiali utilizzati per la produzione),
- **analisi se previste dalla norma** (es in campo alimentare o cosmetico) e **precisamente per gli alimenti**

-Un certificato sanitario

-Un certificato di non contaminazione da diossina

-Un certificato di non contaminazione da radioattività

-Un certificato riportante il numero di lotto con le date di produzione e la data limite di consumo.

Si noti che all'arrivo in Tunisia i prodotti devono avere una data di scadenza non inferiore alla metà della vita del prodotto (es durata della conservazione un anno, ingresso in Tunisia con scadenza almeno a 6 mesi)

In tema di ETICHETTATURA l'etichetta deve obbligatoriamente riportare le seguenti **informazioni obbligatorie in arabo** che devono apparire sulla confezione originale per i prodotti alimentari:

1. La denominazione di vendita. (Denominazione del prodotto),
2. L'elenco degli ingredienti,
3. La quantità di determinati ingredienti o categorie di ingredienti,
4. La quantità netta,
5. La data di produzione,
6. La data di conservazione minima, nel caso di derrate alimentari microbiologicamente molto deperibili, o la data di scadenza nonché l'indicazione delle condizioni particolari di conservazione e di utilizzazione,
7. Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del produttore o dell'imballatore,
8. Indicazione del lotto,
9. Luogo di origine o provenienza

10. Le istruzioni per l'uso, nel caso in cui la loro omissione non consenta un uso appropriato della derrata alimentare nonché, ove applicabili, le condizioni particolari d'uso,

11. Quando i prodotti alimentari confezionati sono presentati al consumatore finale, le indicazioni elencate 1-4 e 6 devono essere raggruppate nello stesso campo visivo.

(le medesime informazioni sono previste dalla legge locale per i prodotti che sono realizzati in Tunisia)

ICE TUNISI aprile 2023



TUNISI

Section pour la promotion des échanges
de l'Ambassade d'Italie à Tunis

1, Rue de Florence (ex Rue
d'el'Alhambra) 1002-Mutuelleville
tunisi@ice.it

T. (00216)71 893211-893276-893099

www.ice.it

Italian Trade Agency- Tunisi 