

• Production et distribution d'eau chaude :

- les différents systèmes de production d'eau chaude,

- la régulation des systèmes de production d'eau chaude.

*** Spécialité magasinier**

• Généralités :

- le personnel,
- l'infrastructure,
- le matériel de manutention.

• Le magasinage :

- Stockage et exploitation,
- organisation du travail,
- livraison,
- conservation,
- inventaire.

• Sécurité

- protection contre le vol,
- prévention contre l'incendie,
- lutte contre l'incendie.

*** Spécialité menuiserie**

• Les fenêtres :

- constitution,
- classification de fenêtres selon leur mode de fermeture,
- exigences et règles de qualité.

• Les portes :

- classification des portes,
- exigences et règles de qualité,
- les fermetures.

• Sortes de bois :

*** Spécialité peinture**

- outillage de peinture,
- les travaux de peinture et les systèmes de peintures,
- les couleurs,
- défauts des peintures,
- les papiers peints.

**MINISTERE DE L'INDUSTRIE,
DE L'ENERGIE ET DES MINES**

Arrêté du ministre de l'industrie, de l'énergie et des mines du 30 octobre 2014, portant approbation du cahier des charges relatif à l'obtention du label qualité tunisien de la production de la conserve de l'harissa de qualité supérieure.

Le ministre de l'industrie, de l'énergie et des mines,

Vu la loi constituante n° 2011-6 du 16 décembre 2011, portant organisation provisoire des pouvoirs publics, telle que modifiée et complétée par la loi organique n° 2014-3 du 3 février 2014 et la loi organique n° 2014-4 du 5 février 2014,

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, tel que modifié et complété par le décret du 4 octobre 1956,

Vu la loi n° 91-64 du 29 juillet 1991, relative à la concurrence et aux prix, telle que modifiée et complétée par les textes subséquents et notamment la loi n° 2005-60 du 18 juillet 2005,

Vu la loi n° 92-117 du 7 décembre 1992, relative à la protection du consommateur,

Vu la loi n° 93-84 du 26 juillet 1993, relative aux groupements interprofessionnels dans le secteur agricole et agro-alimentaire, telle que modifiée par la loi n° 2005-16 du 16 février 2005 et notamment son article 7 (nouveau),

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

Vu la loi n° 2001-36 du 17 avril 2001, relative à la protection des marques de fabrique, de commerce et de services, ensemble les textes qui l'ont modifiée et complétée et notamment la loi n° 2007-50 du 23 juillet 2007,

Vu la loi d'orientation n° 2004-60 du 27 juillet 2004, relative aux activités de production agricole,

Vu la loi n° 2009-38 du 30 juin 2009, relative au système national de normalisation,

Vu le 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,

Vu le 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° 95-916 du 22 mai 1995, fixant les attributions du ministère de l'industrie, tel que modifié et complété par le décret n° 2010-3215 du 13 décembre 2010,

Vu le décret n° 2000-134 du 18 janvier 2000, portant organisation du ministère de l'industrie, tel que modifié et complété par le décret n° 2007-2970 du 19 novembre 2007 et le décret n° 2010-617 du 5 avril 2010,

Vu le 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,

Vu le décret n° 2010-2525 du 28 septembre 2010, instituant un « label qualité tunisien des denrées alimentaires transformées » et notamment ses articles 5 et 11,

Vu l'arrêté de ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises du 1^{er} juillet 2004, portant homologation de la norme tunisienne relative aux conserves de piments "Harissa",

Vu l'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 à la présentation des denrées alimentaires préemballées,

Vu 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 des légumes et à la création d'une commission de contrôle technique,

Vu l'arrêté du ministre de l'industrie et de la technologie du 15 août 2011 relatif aux modalités et procédures d'octroi, de retrait et de suspension du label qualité tunisien des denrées alimentaires transformées et la forme du logo du label ainsi que les modalités de son utilisation et de son apposition,

Vu avis de la commission du label qualité tunisien des denrées alimentaires transformées lors de sa réunion du 12 septembre 2012,

Vu l'avis de conseil de la concurrence.

Arrête :

Article premier - Est approuvé, le cahier des charges annexé au présent arrêté relatif l'obtention du label qualité tunisien de la production de la conserve de l'harissa de qualité supérieure.

Art. 2 - L'application des prescriptions du cahier des charges annexé au présent arrêté n'exonère pas les unités de production de conserve d'harissa de qualité supérieure, de se conformer à toutes les dispositions législatives et réglementaires en vigueur en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement, ainsi qu'à la législation relative à la concurrence et au prix, à la protection du consommateur et aux circuits de distribution.

Art. 3 - Le présent arrêté et le cahier des charges qui lui est annexé seront publiés au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Tunis, le 30 octobre 2014.

*Le ministre de l'industrie, de l'énergie
et des mines*

Kamel Ben Naceur

Vu

Le Chef du Gouvernement

Mehdi Jomaa

CAHIER DES CHARGES

Relatif à l'obtention du label qualité tunisien de la production de la conserve de l'harissa de qualité supérieure

TITRE PREMIER

Dispositions générales

Article premier - Le présent cahier des charges fixe les conditions qui doivent être remplies pour l'obtention du label qualité tunisien de la production de la conserve de l'harissa de qualité supérieure par les entreprises qui produisent de l'harissa.

Art. 2 - Le présent cahier des charges contient 7 pages et comprend 27 articles répartis en 4 titres et ce comme suit :

- Titre I : Dispositions générales,
 - Titre II : Des conditions générales relatives au bénéfice du label qualité,
 - Titre III : Du contrôle,
 - Titre IV : Des infractions et des sanctions.
- Il comprend aussi 3 annexes reparties comme suit :
- Annexe 1 : schéma de vie de l'harissa de qualité supérieure,

- Annexe 2 : Plan d'autocontrôle,
- Annexe 3 : Plan de Contrôle interne.

Art. 3 - L'apposition du label qualité de la conserve de l'harissa de qualité supérieure doit permettre de :

- Repérer un segment de haut de gamme de la conserve de l'harissa sur le marché tunisien,
- Renforcer le statut de la conserve de l'harissa de qualité supérieure sur les marchés mondiaux,
- Soutenir la qualité de la conserve de l'harissa tunisienne pour la différencier des autres marques internationales similaires,
- Le développement des différentes étapes de la production de la conserve de l'harissa de qualité supérieure et le soutien des transactions en vertu des contrats de culture entre les transformateurs et les agriculteurs.

Art. 4 - Le Groupement des Industries de Conserves Alimentaires « GICA » est chargé de la gestion du label qualité tunisien de la conserve de l'harissa.

TITRE II

Des conditions générales relatives à l'octroi du label qualité

Chapitre premier

Des conditions administratives

Art. 5 - Toute entreprise désirant obtenir le label qualité pour la production de la conserve de l'harissa de qualité supérieure doit déposer une demande à cet effet auprès du groupement des industries de conserves alimentaires en tant qu'organisme gestionnaire du label de l'harissa accompagnée d'une copie du présent cahier des charges paraphée obligatoirement sur toutes ses pages et comportant sur la dernière page la mention « lu et approuvé ». La dernière page doit comprendre la signature légalisée du propriétaire de l'entreprise ou de son représentant légal.

Art. 6 - Toute entreprise désirant obtenir le label qualité pour la production de la conserve de l'harissa de qualité supérieure doit :

- Signer une convention avec le gestionnaire du label. Cette convention précise les obligations des deux parties et les relations contractuelles notamment en termes de contribution aux frais de gestion et de communication sur le label,
- Fournir à l'organisme gestionnaire du label une description détaillée sur le produit et les différentes étapes de sa production et l'informer de la période pendant laquelle seront achevées les étapes de la production.

Art. 7 - Toute entreprise désirant obtenir le label qualité pour la production de la conserve de l'harissa de qualité supérieure doit :

- Tenir 2 registres numérotés et dûment signés par le gestionnaire du label. Le premier registre est destiné à l'enregistrement des opérations d'approvisionnement, utilisation, destruction et cession des récipients et emballages portant le logo du label qualité. Le second registre est destiné à l'enregistrement des différentes opérations de production, de commercialisation et de destruction et de cession des produits portant le logo du label qualité,
- Fournir à l'organisme gestionnaire du label sur sa demande un état statistique des produits labellisés et des récipients et emballages utilisés ainsi que toute autre information relative aux produits labélisés.

Art. 8 - Toute entreprise ne peut commercialiser de la conserve de l'harissa de qualité supérieure qu'après l'obtention de la décision du ministre chargé de l'industrie relative à l'octroi du label sur proposition de la commission du label qualité tunisien des denrées alimentaires transformées.

Chapitre II

Des conditions techniques

Art. 9 - La conserve de l'harissa de qualité supérieure est le produit obtenu après des opérations de conservation de purée de pulpe de piments rouges frais provenant de l'espèce *Capsicum annuum* assaisonnée exclusivement de pâte d'ail, de la poudre de carvi et de coriandre et du sel de cuisine iodé.

Art. 10 - Les variétés de piment qui peuvent être utilisées pour la production de la conserve de l'harissa labellisée sont les variétés tunisiennes classiques connues sous les appellations BELDI, MESKI, BAKLOUTI et MSERREH de Kairouan et à défaut les variétés de piment assimilées ayant les mêmes caractéristiques organoleptiques et technologiques du produit de piments rouges de l'espèce *Capsicum annuum*.

Art. 11 - La qualité supérieure de la conserve de l'harissa repose sur les éléments suivants:

- Des conditions de production rigoureuses incluant notamment :
 - Les critères de sélection de tous les ingrédients du produit,
 - Les délais entre la réception du piment et sa transformation,

- Le remplissage direct en emballage destinés à la consommation individuelle,
- Des éléments de traçabilités précises même pour l'amont de la transformation,
- La régularité de la qualité : la garantie de la régularité de la qualité du produit à travers la maîtrise des étapes du cycle de vie de la conserve de l'harissa de qualité supérieure et notamment lors de la réception et le stockage des matières premières ainsi qu'à l'étape de fabrication et de conditionnement de l'harissa mentionnée à l'annexe 1 du présent cahier des charges.

Art. 12 - La conserve d'harissa de qualité supérieure doit être conforme aux caractéristiques suivantes :

Caractéristiques physico-chimiques :

- Extrait sec soluble total sel déduit $\geq 14\%$,
- Taux impuretés minérales/résidu sec total $\leq 0,15\%$,
- Taux d'acidité/ résidu sec total $\leq 3,6 \%$.

Caractéristiques organoleptiques :

- Couleur rouge vif caractéristique du piment mûr,
- Goût piquant sans goût de cuit ou de brûlé,
- Goût d'ail et d'épices,
- Odeur du piment sans odeurs étrangères et texture homogène.

Stabilité du produit :

- Produit stable aux températures variant entre 37 °C et 55 °C.

Art. 13 - Les ingrédients ci-dessous doivent être additionnés à la purée de piments lorsque le degré de sa concentration atteint au minimum 13 % :

- Pâte d'ail : 3% au minimum,
- Poudre de carvi : 1% au minimum,
- Poudre de Coriandre : 2% au minimum,
- Sel iodé: 3% au maximum.

Art. 14 - Les producteurs doivent suivre la méthode de production de la conserve de l'harissa de qualité supérieure prévue à l'annexe 1 du présent cahier des charges.

Art. 15 - Les éléments essentiels qui définissent la qualité supérieure de la conserve de l'harissa sont :

- Les piments rouges destinés à la production doivent être récoltés durant la période fixée chaque année par le gestionnaire du label,

- Utilisation de piments de bonne qualité, sans altération ni flétrissure ni lésions cryptogamiques,

• Le délai entre la réception chez le collecteur et la mise en fabrication ne doit pas excéder les 36 h (24 h maximum chez le collecteur et 12 h maximum à l'usine),

- Les piments doivent être transportés et stockés en caisses aérées ou en sacs de jute,

• Les piments doivent être livrés en lots homogènes et identifiés de point de vue : date et heure de réception, nom de l'agriculteur, la région de la production et les quantités. En outre, un contrat d'approvisionnement entre le producteur et le collecteur doit être conclu.

Art. 16 – L'opération de fabrication de la conserve de l'harissa de qualité supérieure doit être réalisée dans le cadre de contrat de culture conclu entre le propriétaire de l'entreprise et le producteur du piment.

Art. 17 - Le centre de collecte de piments doit respecter les pratiques d'hygiènes, de sécurité et de protection de l'environnement. Il doit notamment éviter de mettre les piments en contact direct avec le sol et il doit utiliser des sacs ou caisses propres.

Art. 18 - Les épices utilisées pour la production de la conserve de l'harissa de qualité supérieure doivent être :

- D'origine tunisienne ou à défaut des produits importés ayant des caractéristiques similaires à celles des produits tunisiens peuvent être utilisés,

- De haute qualité,

• Fraîchement préparées : La pâte d'ail doit être préparée le jour même de la production du lot de l'harissa. Le carvi et la coriandre doivent être moulus au titre de la campagne en cours.

Art. 19 - Les récipients et emballages utilisés pour le conditionnement de l'harissa doivent être soumis à la réglementation en vigueur et notamment le décret n° 2003-1718 du 11 août 2003, relatifs à la fixation des critères généraux de la fabrication, de l'utilisation et de commercialisation des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Les récipients et emballages qui portent le logo du label doivent être stockés à part.

Le stockage doit respecter les pratiques d'hygiènes, de sécurité et de protection de l'environnement.

Art. 20 - Le stockage des piments et des autres ingrédients doit respecter les pratiques d'hygiènes, de sécurité et de protection de l'environnement.

Art. 21 - Les conditions suivantes doivent être respectées lors de la transformation et du stockage :

- Respect des bonnes pratiques de fabrication,
- L'opération du tamisage et de raffinage doit garantir une texture homogène du produit fini exempte des peaux et pépins,
- Le produit doit être rempli directement dans l'emballage consommateur, le mode de conditionnement en fûts aseptique est interdit,
- Identification de la production par des numéros de lots homogènes dans des plages de temps définies,
- Un test de stabilité doit être effectué sur chaque lot du produit fini,
- Les conserves d'harissa de qualité supérieure doivent être stockées à part et dans des conditions qui garantissent les pratiques d'hygiènes, de sécurité et de protection de l'environnement.

Art. 22 - Le système de traçabilité doit inclure les éléments suivants :

- Eléments de traçabilité relatifs aux matières premières utilisées : piments rouges, ail, carvi, coriandre et sel,
- Eléments de traçabilité relatifs aux récipients et emballages utilisés,
- Eléments de traçabilité relatifs aux procédés et conditions de fabrication,
- Eléments de traçabilité relatifs au stockage et à la distribution commerciale.

Art. 23 - L'étiquetage des récipients labellisés doit comporter les mentions suivantes :

- La mention « Caractéristiques certifiées » par la commission du label qualité tunisien des denrées alimentaires transformées suivie des caractéristiques certifiées suivantes :

« Harissa de qualité supérieure »

« Piments sélectionnés, Pâte d'ail et poudre de carvi et de coriandre fraîchement préparées »

- Le logo du label respectant la charte graphique.

TITRE III

Du contrôle

Art. 24 - Le plan de contrôle de la conserve de l'harissa de qualité supérieure est composé de :

- L'autocontrôle : contrôle effectué par l'entreprise qui doit développer des moyens de contrôle et de surveillance conformément à l'annexe 2 du présent cahier des charges,

- Le contrôle interne : contrôle effectué par le gestionnaire du label, et ce conformément au plan de contrôle mentionné à l'annexe 3 du présent cahier des charges,

- Le contrôle externe : contrôle effectué par l'institut national de normalisation et de la propriété industrielle ou par un organisme d'audit et de contrôle choisi par la commission nationale du label qualité des produits alimentaires transformés.

Art. 25 - Toute entreprise produisant les conserves d'harissa de qualité supérieure s'engage à faciliter la tâche à l'organisme d'audit et de contrôle lors de ses visites d'inspection à l'entreprise et de lui fournir toutes les informations et l'aide nécessaires à la bonne réalisation de sa mission.

L'organisme d'audit et de contrôle peut faire des visites inopinées à l'entreprise concernée pour vérifier sa conformité aux exigences prévues par le présent cahier de charge et ce, pendant la période de production fixée par l'entreprise.

Art. 26 - Après chaque visite de l'entreprise l'organisme d'audit et de contrôle rédige un procès-verbal qui sera signé par lui et par le propriétaire de l'entreprise ou par son représentant légal. L'organisme d'audit et de contrôle remet à l'organisme de gestion du label un rapport à cet effet contenant les éléments nécessaires à l'octroi, la suspension ou le retrait du label et ce, dans un délai ne dépassant pas dix jours à partir de la date de la visite.

TITRE IV

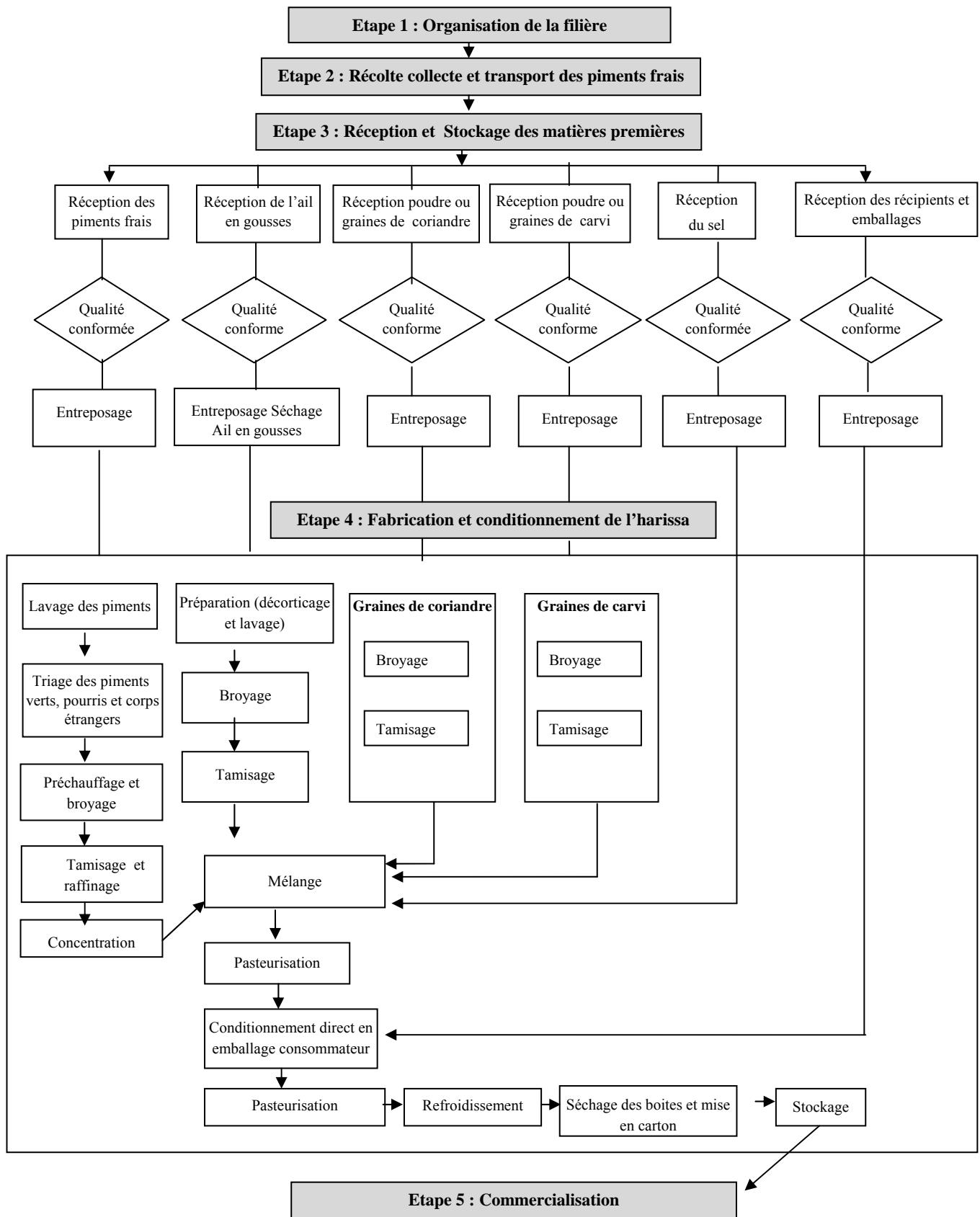
Des infractions et des sanctions

Art. 27 - En cas de non respect des prescriptions prévues par le présent cahier des charges, la commission du label qualité tunisien des denrées alimentaires transformées peut proposer le retrait ou la suspension du label et ce, après sa mise en demeure par écrit pour pallier aux infractions.

Le retrait ou la suspension du label est prononcé par décision du ministre chargé de l'industrie.

Les entreprises contrevenantes doivent retirer les conserves d'harissa portant le label du marché à leurs frais sous peines d'encourir les sanctions prévues par la législation en vigueur en matière de protection du consommateur.

Annexe 1
Schéma de vie de l'harissa de qualité supérieure



Annexe 2 :
Plan d'autocontrôle

<i>Première étape : Organisation de la filière par les entreprises de transformation</i>			
Points à maîtriser et à contrôler	Valeur cible	Méthodes de maîtrise et de contrôle	Documents associés
PM 1. Habilitation des opérateurs de collecte transport	L'entité responsable de la collecte et du transport est habilitée selon sa capacité à : - Approvisionner l'usine en piments de bonne qualité - Respecter les délais d'acheminement/de distribution - Respecter les exigences de conditionnement du piment - Respecter les exigences de l'entreposage.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Habilitation des collecteurs qu'ils soient externes ou qu'ils fassent partie de l'entreprise. Cette habilitation confirme que l'opérateur est capable de : <ul style="list-style-type: none"> • Fournir des piments de bonne qualité • Respecter les délais de livraison en usine de 24 heures au maximum après réception au centre de collecte. • Respecter l'utilisation des conditionnements aérés préservant la qualité des piments frais : sac de jute ou caissettes aérées. • Mettre en œuvre des conditions d'entreposage ne dégradant pas la qualité du piment • Garantir la traçabilité pour chaque lot livré à l'usine. 2. La signature des contrats de collecte avec les collecteurs. 3. La mise en place d'une procédure de collecte et de transport appliquée par le service collecte si le service relève de l'entreprise. 4. Le suivi et le contrôle des sites des opérateurs de collecte. 5. Vérification des livraisons de piments destinés à la production de l'harissa de qualité supérieure: heure de réception, heure de livraison, conditionnements, aspect des piments et bons de transport. 	- Contrats de collecte ou procédure de collecte - Liste des opérateurs de collecte habilités - Fiche de contrôle interne des opérations de collecte et de transport
Objectif de progrès n° 1 : habilitation des agriculteurs à partir de la quatrième année production label	Habilitation sur la base d'un contrat de culture conclu avec les producteurs incluant notamment la date de récolte et les variétés.	Au cours des 4 premières campagnes, l'industriel sensibilise/accompagne les agriculteurs qui lui fourniront les piments destinés à la production label.	Contrats de culture
PM 2. Procédure de traçabilité	Traçabilité ascendante et descendante	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Définition des lots à chaque stade du schéma de vie de l'harissa de qualité supérieure ainsi que des modalités d'identification et de repérage. ▪ Définition des éléments tracés et des informations enregistrées. 	- Procédure de traçabilité - Enregistrements

<i>Deuxième étape: Collecte et transport</i>			
Points à maîtriser et à contrôler	Valeur cible	Méthodes de maîtrise et de contrôle	Documents associés
PM 3. Période de collecte	La période de production de l'harissa de qualité supérieure est fixée chaque année par le GICA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Information des collecteurs de cette date ▪ Arrêt de la production de l'harissa de qualité supérieure après cette date par les sites de fabrication. 	Communiqué du GICA fixant la période de production de l'harissa de qualité supérieure.
PM 4. Qualité des piments collectés	Couleur : Rouge Aspect : Sain, loyal, sans altération, ni flétrissure ni lésions cryptogamiques	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clause dans le contrat collecteur ▪ Vérification visuelle des lots de piments destinés à la production de l'harissa de qualité supérieure ▪ Gestion des non-conformités : refus ou déclassement des livraisons non conformes. ▪ Conditions d'entreposage des piments en attente. 	Contrat collecteur
PM 5. Conditionnement des piments collectés	Conditionnement en sacs de jute ou en caisse aérée	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clause dans le contrat collecteur ▪ Equiper le collecteur par des sacs de jute ou des caisses ▪ Vérification visuelle 	Contrat collecteur
PM 6. Délai entre réception collecteur et réception usine	Les lots de piments destinés à la fabrication de l'harissa de qualité supérieure sont livrés à l'usine au plus tard 24 heures après la réception chez le collecteur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clause dans le contrat collecteur ▪ Enregistrer les heures de réception de différents lots de piments dans un registre de réception collecteur et enregistrement des heures de livraisons correspondantes ▪ Vérification des bons de livraison ▪ Organisation des tournées de collecte spécifique pour le piment frais destiné à la fabrication de l'harissa de qualité supérieure 	- Contrat collecteur - Registre de réception collecteur - Bons de livraison
PM 7. Conditions d'entreposage des piments collectés	Conditions d'entreposage préservant la qualité supérieure des piments	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clause dans le contrat collecteur ▪ Eviter tout contact direct des piments avec le sol ▪ Vérification visuelle des conditions de l'entreposage 	Contrat collecteur
PM 8. Traçabilité de la collecte. Objectif progrès 2 valide à partir de la quatrième année production label : Traçabilité des cultures et des récoltes	Traçabilité ascendante et descendante.	<p>Règles de traçabilité de la collecte :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Registre de réception collecteur précisant pour chaque lot les noms du producteur, les dates et les heures de réception et les quantités. 2. En cas de mélange de plusieurs catégories de piments par le collecteur : établissement d'un « bon de transport » précisant la date, le destinataire, l'heure de départ du centre de collecte, le n° de camion et la liste des n° de lots de collecte par date de réception ainsi que la quantité totale. 	- Registre de réception collecteur - Bon de transport

Troisième étape : Réception et entreposage des piments, des ingrédients et des récipients et emballages			
Points à maîtriser et à contrôler	Valeur cible	Méthodes de maîtrise et de contrôle	Documents associés
PM 9. Qualité des piments à réception	Couleur : Rouge Aspect : Sain, loyal sans altération, ni flétrissure ni lésions cryptogamiques	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mise en place d'une procédure d'agrément à réception du piment et établissement de la grille d'agrément. ▪ Formation des responsables de l'agrément. ▪ Agrément de chaque lot de livraison des piments à réception. ▪ Enregistrement des fiches d'agrément à réception. ▪ Gestion des non-conformités : refus ou déclassement des livraisons non conformes. ▪ Conditions d'entreposage des piments en attente : Pas de contact direct avec le sol. 	<ul style="list-style-type: none"> - Procédure d'agrément à réception - Grille d'agrément des piments à réception
PM 10. Qualité de l'ail en gousse à réception	Ail frais en gousses sain loyal et marchand Ail d'origine tunisienne ou à défaut de l'ail importé ayant les mêmes caractéristiques que l'ail tunisien	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fiche technique ail en gousses ▪ Application d'une procédure de contrôle visuel de l'ail en gousses à réception ▪ Enregistrement des fiches de contrôle de l'ail ▪ Identification de chaque lot d'ail 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche technique ail - Registre de réception des ingrédients.
PM 11. Qualité de la coriandre à réception	Coriandre séchée au soleil saine, loyale et marchande. Coriandre d'origine tunisienne ou à défaut un produit importé ayant les mêmes caractéristiques que la coriandre tunisienne.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fiche technique coriandre ▪ Application d'une procédure de contrôle visuel de la coriandre à réception ▪ Enregistrement des fiches de contrôle de la coriandre ▪ Identification de chaque lot de coriandre 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche technique coriandre - Registre de réception des ingrédients.
PM 12. Qualité du carvi à réception	Carvi séché au soleil sain loyal et marchand. Carvi d'origine tunisienne ou à défaut un produit importé ayant les mêmes caractéristiques que le carvi tunisien.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fiche technique du carvi ▪ Application d'une procédure de contrôle visuel du carvi à réception ▪ Enregistrement des fiches de contrôle du carvi ▪ Identification de chaque lot de carvi 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche technique carvi - Registre de réception des ingrédients.
PM 13. Qualité du sel à réception	Sel de cuisine iodé sain loyal et marchand	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fiche technique du sel ▪ Application d'une procédure de contrôle visuel du sel à réception ▪ Enregistrement des fiches de contrôle du sel ▪ Identification de chaque lot de sel 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche technique sel - Registre de réception des ingrédients.
PM 14. Condition d'entreposage des piments	-Aire de réception bien propre et entretenue/aménagée - Stockage tampon couvert et aéré en caisses ou en sac de jute sur des palettes ; Pas de contact direct avec le sol	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Etablissement, diffusion au personnel et application d'une instruction de stockage et de manutention du piment. ▪ Vérification visuelle des opérations. 	Instruction de stockage et de manutention des piments
PM 15. Conditions de stockage et de séchage de l'ail en gousses	Local couvert et aéré Local bien propre et entretenue/aménagé	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Equipement de l'entreprise ▪ Vérification visuelle des conditions de stockage et de séchage ▪ Contrôle des produits secs. 	Instruction de stockage
PM 16. Conditions de stockage du carvi, de la coriandre et du sel	Local couvert et aéré Local bien propre et entretenue/aménagé	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Equipement de l'entreprise ▪ Vérification visuelle des conditions de stockage, de séchage et de contrôle des produits avant utilisation. 	Instruction de stockage

Troisième étape : Réception et entreposage des piments, des ingrédients et des récipients et emballages			
Points à maîtriser et à contrôler	Valeur cible	Méthodes de maîtrise et de contrôle	Documents associés
PM 17. Identification et enregistrements relatifs aux piments	-Identification des piments à la réception et à la mise en fabrication - Enregistrements garantissant la traçabilité ascendante et descendante des piments.	Définition et application d'une procédure de traçabilité précisant les modalités d'identification des lots de piments à réception et en cours de stockage conformément aux dispositions décrites ci-après. <ul style="list-style-type: none">▪ Identification de chaque lot de piments réceptionné par un numéro de lot.▪ Constitution des lots de piments homogènes avant mise en fabrication.▪ Vérification documentaire de l'enregistrement des informations de traçabilité relatives au lot : N°, heure arrivée, N° camion N° bon de transport, collecteur, quantité et variétés dans le registre de réception des piments.▪ Stockage tampon séparé des lots de piments destinés à la fabrication de l'harissa de qualité supérieure.	-Procédure de traçabilité - Registre de réception des piments.
PM 18. Identification et enregistrements relatifs aux ingrédients	- Identification des ingrédients à réception et à la mise en fabrication - Enregistrements garantissant la traçabilité ascendante et descendante des fabrications	Définition et application d'une procédure de traçabilité précisant les modalités d'identification des ingrédients à réception et en cours de stockage conformément aux dispositions décrites ci-après <ul style="list-style-type: none">▪ Identification de chaque lot réceptionné et entreposé par un numéro de lot de réception ou un n° de lot fournisseur▪ Mise à jour du registre des réceptions des épices : Date, fournisseur et quantités.	- Procédure de traçabilité - Registre réception des ingrédients
PM 19. Caractéristiques de l'emballage	Récipients et emballages alimentaires et soumis à la réglementation en vigueur et notamment le décret n° 2003-1718 du 11/ 8 /2003 relatif a la fixation des critères généraux de la fabrication, de l'utilisation et de la commercialisation des matériaux et objets destines a entrer en contact avec les denrées alimentaires. - Récipients et emballages matérialisés par le logo du label.	<ul style="list-style-type: none">▪ Application d'une procédure de contrôle visuel de l'emballage à réception▪ Disponibilité de l'attestation sanitaire et de la fiche technique▪ Enregistrement des fiches de contrôle de l'emballage.	- Fiche technique emballage et récipient - Attestation sanitaire - Procédure d'agrément à réception. - Registre de contrôle des récipients et emballages
PM 20. Condition de stockage des récipients et emballages	- Les récipients et emballages qui portent le logo du label sont stockés à part. -Local couvert, aéré, bien propre et entretenu	<ul style="list-style-type: none">▪ Vérification visuelle des conditions de stockage et contrôle des récipients et emballages avant mise en œuvre.	
PM 21. Identification et enregistrements relatifs aux récipients et emballages portant le logo du label	- Enregistrement des opérations d'approvisionnement, utilisation, destruction et cession des récipients et emballages portant le logo du label dans le registre numéroté et dument signé par le GICA - Identification lors du stockage - Suivi du stock	<ul style="list-style-type: none">▪ Enregistrer les lots de récipients et emballages destinés à porter le logo du label; chaque lot est identifié notamment de point de vue origine d'approvisionnement, format et quantité.▪ Enregistrer les quantités utilisées de chaque lot d'emballage▪ Enregistrer les quantités détruites ou cédées et préciser les lots correspondant.▪ Mise à jour du registre de suivi des récipients et emballages portant le logo du label▪ Identification de chaque lot d'emballage	- Registre numéroté et dument signé par le GICA pour le suivi des récipients et emballages portant le logo du label.

<i>Quatrième étape: Fabrication de l' harissa</i>			
Points à maîtriser et à contrôler	Valeur cible	Méthodes de maîtrise et de contrôle	Documents associés
PM 22. Délai de mise en fabrication des piments	Délai de mise en fabrication ≤ 12 heures après réception à l'usine.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Définition et application d'une procédure de fabrication précisant les délais de mise en fabrication des piments après réception. ▪ Déclassement des piments non transformés dans les 12 heures de leur réception. ▪ Création d'un registre d'utilisation des piments frais avec indication de l'heure de début et de fin d'utilisation. ▪ Vérification documentaire du respect des délais à travers les enregistrements. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bons de livraison des piments - Registre d'utilisation des lots de piments.
PM 23. Fraîcheur de la pâte d'ail	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pâte d'ail préparée le jour même de la production du lot de l'harissa de qualité supérieure. ▪ Pâte d'ail préparée comme suit : Décorticage -Lavage- broyage et tamisage pour obtenir une purée d'ail frais. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Consignes de préparation de la pâte d'ail ▪ Préparation manuelle : décorticage des gousses ▪ Lavage adéquat garantissant l'élimination des débris divers et des impuretés. ▪ Broyage mécanique et tamisage pour éliminer les fibres. 	Instruction de préparation de la pâte d'ail
PM 24. Préparation des poudres de carvi et de la coriandre	Tamisage manuel pour éliminer les impuretés, les fibres et les corps étrangers puis broyage	<p>-Vérification visuelle des pratiques</p> <p>Si l'industriel s'approvisionne via une sous-traitance, il vérifie qu'il s'agit bien des poudres de carvi et coriandre de bonne qualité et préparés au titre de la campagne de production de l'harissa en cours.</p>	Instruction de préparation des épices
PM 25. Finesse du tamisage de la purée de piment	Absence de peaux et pépins dans le produit fini.	Choix adéquat des diamètres de tamis	Instructions de tamisage et raffinage
PM 26. Recette de fabrication et composition du mélange	<p>Recette fixée par rapport à la purée de piment concentrée à 13% degré brix minimum :</p> <p>-Pâte d'ail : 3% minimum -Poudre de carvi : 1% minimum -Poudre de Coriandre : 2% minimum -Sel de cuisine iodé : 3% au maximum</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Etablissement et respect d'une recette de fabrication indiquant les proportions de chaque ingrédient ajouté dans les limites fixées ▪ Diffusion de consignes de pesée et de préparation du mélange d'ail et d'épices. ▪ Diffusion d'instructions de travail précisant les modalités d'incorporation du mélange d'ingrédients. ▪ Contrôles réguliers de la conformité de la fabrication par des bilans matières périodiques sur des durées redéfinies. ▪ Vérification du respect des instructions de préparation et des quantités d'ingrédients ajoutés. ▪ Contrôle documentaire de la conformité des fiches de fabrication par rapport aux recettes pratiquées. 	<ul style="list-style-type: none"> - Instruction d'ajout des ingrédients - Procédure de fabrication - Registre de fabrication ou fiches de fabrication - Bilans matières périodiques : Instructions de calcul
PM 27. Validation des différents traitements thermiques	Produit conforme aux spécifications qualité	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Respect des exigences de certification ISO 22000 ▪ Qualification des procédés de concentration et de différents traitements thermiques appliqués. ▪ Réglage du procédé, contrôle et enregistrement des températures. 	Registre de fabrication
PM 28. Caractéristiques physico-chimiques de l'harissa de qualité supérieure	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Degré Brix ≥ 14 % (Extrait sec soluble total) ▪ Impuretés minérales $\leq 0,15$ % du poids de l'EST ▪ Acidité exprimée en acide citrique % $< 3,6$ % du résidu sec total. ▪ NACL ≤ 3 % 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pour le degré brix : Réglage du processus de concentration. ▪ Pour l'acidité: respect des règles de collecte et des délais. ▪ Pour le sel : Respect de la recette. ▪ Analyses physico-chimiques en cours de production suivant le plan de contrôle interne. ▪ Vérification des résultats d'analyses physico-chimiques. 	<ul style="list-style-type: none"> - Procédure de contrôle de la qualité du produit fini - Résultats d'analyses physico chimiques
PM 29.	- Saveur caractéristique de	▪ Respect de la recette	- Procédure de contrôle

<i>Quatrième étape: Fabrication de l' harissa</i>			
Points à maîtriser et à contrôler	Valeur cible	Méthodes de maîtrise et de contrôle	Documents associés
Caractéristiques sensorielles : Saveur, goût, couleur, odeur et aspect	l'harissa exempte de goût de cuit ou de brûlé, piquante et absence de saveurs étrangères. -Goût de l'ail et des épices ■ -Couleur rouge franche du piment ■ - Pas de goût étranger ou d'odeur étrangère - Aspect : texture homogène et absence de peaux et pépins	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Maîtrise des procédés de traitement thermique ▪ Finesse du tamisage et raffinage de la purée de piment ▪ Définition et application d'une procédure de contrôle interne de la qualité organoleptique des produits ▪ Réalisation régulière des tests de dégustation interne 	de la qualité du produit fini - Résultat des tests de dégustation interne
PM 30. Stabilité des produits et date limite d'utilisation	Tests de stabilité à l'étuve. DLC : 3 ans maximum	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Maîtrise de l'hygiène, des températures et des procédés de pasteurisation ▪ Test de stabilité à 37 ° C et 55 ° C sur une durée de 7 jours et contrôle de la qualité du produit : pH, Brix, odeur, couleur. ▪ Libération des lots. 	- Procédure de contrôle de la qualité du produit fini - Résultats des tests de stabilité - Résultats des tests de libération des lots.
PM 31. Traçabilité de la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - Traçabilité ascendante et descendante pour les piments et les ingrédients - Enregistrement des conditions de la fabrication - Enregistrement des opérations de production, de commercialisation, de destruction et de cession des conserves d'harissa de qualité supérieure dans le registre numéroté et dument signé par le GICA 	<p>Définition et application d'une procédure de traçabilité de la fabrication prévoyant :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La définition du lot de l'harissa de qualité supérieure ▪ La fabrication des jus de piment destinés à la production de harissa de qualité supérieure par lots homogènes dans des plages de temps définies. ▪ L'enregistrement des informations relatives aux lots de piments utilisés dans une fiche ou registre d'utilisation des piments précisant l'heure de début et de fin d'utilisation de chaque lot. ▪ L'enregistrement des informations relatives aux lots d'ails, de coriandre, de carvi et de sel utilisés. ▪ L'enregistrement des informations relatives aux opérations de production, de commercialisation, de destruction et de cession des conserves d'harissa de qualité supérieure. ▪ L'enregistrement des critères de la fabrication. ▪ Contrôle visuel et documentaire de l'application des procédures ▪ Contrôle visuel de la fabrication par lots homogènes ▪ Contrôle documentaire des registres d'utilisation des matières premières et des registres de fabrication. 	<ul style="list-style-type: none"> - Procédure de traçabilité - Fiches ou registres d'utilisation des matières premières. - Registre de fabrication. - Registre numéroté et dument signé par le GICA pour le suivi des opérations de production, de commercialisation, de destruction et de cession des conserves d'harissa de qualité supérieure.
PM32. Identification et traçabilité de conserves conditionnées / lors du conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identification pertinente des produits : chaque produit labellisé est identifié par un n° de lot garantissant la traçabilité ascendante et la traçabilité descendante. ▪ Les cartons sont identifiés 	<p>Définition et application d'une procédure de traçabilité du conditionnement portant sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le conditionnement par lot homogène identifié ▪ L'affectation d'un n° de lot à chaque fabrication. ▪ L'identification de chaque unité avec le n° de lot correspondant, la date et l'heure de sertissage et la DLC ▪ L'enregistrement des informations par lot ▪ Identification et étiquetage des cartons ▪ Vérification de la fabrication et du conditionnement par lot ▪ Vérification visuelle de l'identification des produits et de sa pertinence 	<ul style="list-style-type: none"> - Procédure de traçabilité - Registre de fabrication. - Estampillage des boîtes

<i>Cinquième étape : Expédition Transport et Vente au consommateur</i>			
Points à maîtriser et à contrôler	Valeur cible	Méthodes de maîtrise et de contrôle	Documents associés
PM 33. Stockage des conserves d'harissa de qualité supérieure	-Stockage à part. -Le stockage respecte la règle « premier entré premier sorti » et les bonnes pratiques d'hygiènes.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Définition et application d'une procédure de stockage des conserves de l'harissa de qualité supérieure ■ Vérification visuelle des pratiques. ■ Tenue à jour d'un état des stocks. 	Procédure et instruction de stockage. - Identifiant des produits labels en stock. - Fiche de stock.
PM 34. Traçabilité des préparations de commandes et du transport	Maintien de l'identification des produits lors de la préparation des commandes et lors du transport.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Etablissement des documents d'accompagnement des commandes et enregistrement des informations. ■ Système d'information permettant de relier les produits d'une commande donnée (correspondant à un client et à une date d'expédition) à un ou plusieurs lots de fabrication. (traçabilité descendante). ■ Vérification visuelle et documentaire des commandes de produits labellisés. ■ Identification des produits labellisés lors du transport. 	- Bons de livraison et/ou factures. - Système d'information commerciale.
PM 35. Etiquetage et publicité sur Lieu de Vente (PLV)	Se conformer aux dispositions du présent cahier des charges	<ul style="list-style-type: none"> ■ Validation des étiquettes. ■ Vérification du bon à tirer (BAT) avant tirage. ■ Conservation des factures d'achat des étiquettes. 	- Etiquettes de produits. - Attestation de validation des étiquettes. - Facture d'achat.

Annexe 3

Plan de contrôle interne

1. Collecteurs (100 % des collecteurs)

Contrôle effectué	Période de la production sous label	Début	Pleine période	Fin
Visite de l'entité de collecte (pour évaluer la conformité au cahier des charges des lots de piments collectés); lors de cette visite, il est important d'examiner : <ul style="list-style-type: none"> ○ Contrat de collecte entre le collecteur et l'industriel ○ Qualité des piments collectés ○ Conditionnement utilisé ○ Conditions d'entreposage des piments ○ Traçabilité de la collecte ○ Gestion de non-conformité 		X	X	X
<u>Durée de l'audit</u>		<u>0.5j</u>	<u>0.5j</u>	<u>0.5j</u>
<u>Rapport d'audit</u>		<u>2h</u>	<u>2h</u>	<u>2h</u>

2. Conserverie

Contrôle effectué	Période de la production sous label	Début	Pleine période	Fin
Rencontre avec la direction et le responsable qualité <ul style="list-style-type: none"> ● Modifications apportées depuis l'habilitation ou le dernier audit <ul style="list-style-type: none"> ○ Direction et responsable qualité ○ Certifications ISO ○ Installations et équipements ○ Contrats avec les collecteurs ○ Période de production sous label ○ Documentation,... ● Difficultés rencontrées, marché... ● Examen du rapport de suivi de l'organisme d'audit et de contrôle (pour identifier les points sensibles éventuels et orienter l'audit en conséquence). 			X (1 ou 2 fois/semaine)	

Contrôle effectué	Période de la production sous label	Début	Pleine période	Fin
<p>Visite de l'usine (pour évaluer la conformité au cahier des charges de la production en cours) ; lors de cette visite, il est important de regarder comment travaille les opérateurs et leurs demander s'ils disposent ou connaissent les instructions de travail.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réception, entreposage et mise en fabrication des piments <ul style="list-style-type: none"> ○ Conditionnement utilisé ○ Contrôles de la qualité à réception ○ Examiner l'agrément des lots destinés à la production sous label (Qualité des piments, délais entre réception collecteur et réception usine) ○ Identification et enregistrement : examen du bon de transport, du registre de réception et de la grille d'agrément à réception <ul style="list-style-type: none"> ○ Conditions d'entreposage ○ Conditions de réalisation, (manutention,..) ○ Délai de mise en fabrication • Qualité et stockage des ingrédients <ul style="list-style-type: none"> ○ Examiner les fiches techniques ○ Conditions de stockage • Caractéristiques et condition de stockage des récipients et emballages <ul style="list-style-type: none"> ○ Attestation sanitaire et fiche technique disponibles ○ Récipients et emballages matérialisés par le logo du label et stockés à part ○ Conditions de stockage • Préparation de la pâte d'ail <ul style="list-style-type: none"> ○ Période de préparation de la pâte d'ail ○ Efficacité du lavage de l'ail ○ Examen visuel des pratiques • Préparation des poudres de carvi et de la coriandre <ul style="list-style-type: none"> ○ Examen visuel des pratiques (s'ils sont moulus en interne) • Recette de fabrication et composition du mélange <ul style="list-style-type: none"> ○ Les proportions des différents ingrédients ajoutés (Examiner les instructions, calcul des pourcentages) ○ Ajout des ingrédients à la purée de piment concentré à 13% degré brix minimum ○ Examen des fiches de fabrication (Fiche de concentration et fiche d'ajout des ingrédients) ○ Bilans matières périodiques sur des durées redéfinies • Validation des procédés de concentration et des différents traitements thermiques <ul style="list-style-type: none"> ○ Examiner l'application de la démarche HACCP relative aux conserves de l'harissa ○ Conformité des barèmes en cours d'application avec les instructions de travail 			X (1 ou 2 fois/semaine)	

Contrôle effectué	Période de la production sous label	Début	Pleine période	Fin
<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques physico-chimiques de l'harissa de qualité supérieure <ul style="list-style-type: none"> ○ Examiner les résultats des analyses effectués dans le cadre du plan d'autocontrôle • Caractéristiques sensorielles <ul style="list-style-type: none"> ○ Examiner les résultats des analyses effectués dans le cadre du plan d'autocontrôle • Stabilité <ul style="list-style-type: none"> ○ Examiner les résultats des analyses effectués dans le cadre du plan d'autocontrôle • Stockage des conserves de l'harissa de qualité supérieure <ul style="list-style-type: none"> ○ Conditions de stockage (stockage à part, premier entré premier sorti et l'état du local) • Etiquetage et publicité sur Lieu de Vente <ul style="list-style-type: none"> ○ Validation des étiquettes ○ Vérification du bon à tirer (BAT) avant tirage ○ Etat des stocks 				
Prélèvement des échantillons pour analyse <ul style="list-style-type: none"> ○ Analyses physico-chimiques (pH, Brix, acidité, impuretés minérales, indice de couleur) 			X (1 ou 2 fois/semaine)	
Test de stabilité <p>Examen de l'application de la documentation et des contrôles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Examen de différents enregistrements liés aux productions de conserves sous label, par sondage, pour vérifier le respect des exigences du cahier des charges sur les productions réalisées, notamment : <ul style="list-style-type: none"> ○ Contrat collecteur ○ Procédure et grille d'agrément des piments à réception ○ Bons de livraison des piments ○ Registre d'utilisation des lots de piments ○ Registre de réception des ingrédients et fiches techniques correspondantes ○ Fiches technique et attestation sanitaire des récipients et emballages ○ Procédures et registre de fabrication ○ Instructions de travail (Instructions de stockage....) ○ Procédures de traçabilité ○ Registre de suivi des opérations relatives aux récipients et emballages portant le logo du label ○ Registre de suivi des opérations relatives à la production sous label ○ Procédure et instruction de stockage des conserves labellisées 			X (1 ou 2 fois/semaine)	

Contrôle effectué	Période de la production sous label	Début	Pleine période	Fin
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Fiche de stock de produits finis ○ Attestation de validation des étiquettes ○ Procédure de contrôle interne de la qualité du produit fini ○ Résultats des contrôles effectués ● Examen du traitement d'une ou plusieurs non conformités (examen d'une ou plusieurs fiches de non –conformité pour des écarts détectés dans le cadre du plan d'autocontrôle). 			
Traçabilité	Elle est essentiellement réalisée lors de l'audit par l'organisme d'audit et de contrôle, néanmoins, si l'auditeur dispose d'un peu de temps ou selon les constats faits pendant la visite de l'usine il peut investiguer (voir contrôles externes)		X (1 ou 2 fois/semaine)	
<u>Durée de l'audit</u>			<u>1j</u>	
<u>Rapport d'audit</u>			<u>0.5j</u>	