

قرار من وزير التجارة ووزير الصحة ووزير  
الصناعة والمؤسسات الصغرى والمتوسطة ووزير الفلاحة  
والموارد المائية والصيد البحري مؤرخ في 19 فيفري 2018  
يتعلق بمصبرات التّن ومصبرات البونيت.

رائد رسمي عدد 21 بتاريخ 2018.03.13  
إيداع قانوني بتاريخ 2018.03.15

نص رقم ت.ع 038 لسنة 2018

بتاريخ 2018.05.14

مساندة مصالح اخرى

وعلى القانون عدد 36 لسنة 2015 المؤرخ في 15 سبتمبر  
2015 المتعلق بإعادة تنظيم المنافسة والأسعار،

وعلى الأمر عدد 228 لسنة 1968 المؤرخ في 13 جويلية  
1968 المتعلق بقواعد حفظ الصحة والأمن المنطبقة على  
المستخدمين والمحلات والمعدات بمعامل المصبرات الغذائية،

وعلى الأمر عدد 328 لسنة 1968 المؤرخ في 22 أكتوبر  
1968 المتعلق بضبط القواعد العامة لحفظ الصحة المنطبقة  
بالمعامل الخاضعة لمجلة الشغل،

وعلى الأمر عدد 1064 لسنة 1974 المؤرخ في 28 نوفمبر  
1974 المتعلق بضبط مهمة وزارة الصحة ومشمولات أنظارتها،

وعلى الأمر عدد 1744 لسنة 1994 المؤرخ في 29 أوت  
1994 المتعلق بضبط طرق المراقبة الفنية عند التوريد والتصدير  
والمصالح المؤهلة للقيام بهذه المراقبة وعلى كل النصوص  
المتتممة والمنقحة له،

وعلى الأمر عدد 916 لسنة 1995 المؤرخ في 22 ماي  
1995 المتعلق بضبط مشمولات وزارة الصناعة كما تم تنقيحه  
وإتمامه بالأمر عدد 294 لسنة 2016 المؤرخ في 9 مارس  
2016،

وعلى الأمر عدد 419 لسنة 2001 المؤرخ في 13 فيفري  
2001 المتعلق بضبط مشمولات وزارة الفلاحة،

وعلى الأمر عدد 1036 لسنة 2001 المؤرخ في 8 ماي  
2001 المتعلق بضبط طرق الرقابات المتروولوجية القانونية  
وخصائص علامات الرقابة وشروط وضعها على أدوات القيس،

وعلى الأمر عدد 2965 لسنة 2001 المؤرخ في 20 ديسمبر  
2001 المتعلق بضبط مشمولات وزارة التجارة،

وعلى الأمر عدد 1718 لسنة 2003 المؤرخ في 11 أوت  
2003 المتعلق بضبط المقاييس العامة لصنع واستعمال وتجارة  
المواد والأشياء المعدة للاتصال بالمواد الغذائية وخاصة الفصل  
8 منه،

إن وزير التجارة ووزير الصحة ووزير الصناعة والمؤسسات  
الصغرى والمتوسطة ووزير الفلاحة والموارد المائية والصيد  
البحري،

بعد الاطلاع على الدستور،

وعلى الأمر العلي المؤرخ في 10 أكتوبر 1919 المتعلق بقمع  
الغش في تجارة البضائع وتدليس المواد الغذائية أو المواد  
الفلاحية أو الطبيعية كما تم تنقيحه وإتمامه بالأمر العلي المؤرخ  
في 4 أكتوبر 1956،

وعلى القانون عدد 117 لسنة 1992 المؤرخ في 7 ديسمبر  
1992 المتعلق بحماية المستهلك وخاصة الفصلين 3 و5 منه،  
وعلى القانون عدد 41 لسنة 1994 المؤرخ في 7 مارس  
1994 المتعلق بالتجارة الخارجية،

وعلى القانون عدد 70 لسنة 1994 المؤرخ في 20 جوان  
1994 المتعلق بإحداث نظام وطني لاعتماد هيئات تقييم المطابقة  
كما تم تنقيحه وإتمامه بالقانون عدد 92 لسنة 2005 المؤرخ في  
3 أكتوبر 2005،

وعلى القانون عدد 40 لسنة 1998 المؤرخ في 2 جوان  
1998 المتعلق بطرق البيع والإشهار التجاري،

وعلى القانون عدد 40 لسنة 1999 المؤرخ في 10 ماي  
1999 المتعلق بالمتروولوجيا القانونية كما تم تنقيحه وإتمامه  
بالقانون عدد 12 لسنة 2008 المؤرخ في 11 فيفري 2008،

وعلى القانون عدد 36 لسنة 2001 المؤرخ في 17 أفريل  
2001 المتعلق بحماية علامات الصنع والتجارة والخدمات كما تم  
تنقيحه وإتمامه بالقانون عدد 50 لسنة 2007 المؤرخ في 23  
جويلية 2007،

وعلى القانون عدد 38 لسنة 2009 المؤرخ في 30 جوان  
2009 المتعلق بالنظام الوطني للتقييس كما تم تنقيحه وإتمامه  
بالقانون عدد 16 لسنة 2016 المؤرخ في 3 مارس 2016،

وعلى القانون عدد 69 لسنة 2009 المؤرخ في 12 أوت  
2009 المتعلق بتجارة التوزيع،

وعلى الأمر الرئاسي عد 107 لسنة 2016 المؤرخ في 27 أوت 2016 المتعلق بتسمية رئيس الحكومة وأعضائها،  
وعلى الأمر الرئاسي عد 43 لسنة 2017 المؤرخ في 17 مارس 2017 المتعلق بتسمية عضوين بالحكومة،  
وعلى الأمر الرئاسي عد 124 لسنة 2017 المؤرخ في 12 سبتمبر 2017 المتعلق بتسمية أعضاء بالحكومة،  
وعلى الأمر الرئاسي عد 247 لسنة 2017 المؤرخ في 25 نوفمبر 2017 المتعلق بتسمية عضوين بالحكومة،  
وعلى قرار وزير التجارة المؤرخ في 5 جويلية 1952 المتعلق بالمراقبة عند التصدير لمصبرات الأسماك والقشريات،  
وعلى قرار وزير الاقتصاد الوطني المؤرخ في 18 سبتمبر 1993 المتعلق بضبط طرق أخذ العينات المنصوص عليها بالقانون عد 117 لسنة 1992 المؤرخ في 7 ديسمبر 1992 المتعلق بحماية المستهلك كما تم تنقيحه وإتمامه بقرار وزير السياحة والتجارة والصناعات التقليدية المؤرخ في 21 جويلية 2003،

وعلى قرار وزير الاقتصاد الوطني المؤرخ في 30 أوت 1994 المتعلق بضبط قائمات المواد الخاضعة للمراقبة الفنية عند التوريد والتصدير وعلى كل النصوص المتممة والمنقحة له،  
وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بالشروط العامة لتهيئة المحلات والتجهيزات والمعدات والنظافة بمؤسسات تحويل منتجات الصيد البحري، كما تم تنقيحه وإتمامه بقرار وزير الفلاحة المؤرخ في 2 نوفمبر 2006،  
وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بضبط الشروط الصحية المنطبقة على إنتاج وترويج منتوجات الصيد البحري المعدة للاستهلاك البشري كما تم تنقيحه وإتمامه بقرار وزير الفلاحة المؤرخ في 2 نوفمبر 2006،  
وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 19 سبتمبر 1998 المتعلق بضبط إجراءات المراقبة الصحية ومتابعة شروط إنتاج منتجات الصيد البحري وترويجها، كما تم تنقيحه وإتمامه بقرار وزير الفلاحة والموارد المائية المؤرخ في 26 مارس 2010،  
وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 3 مارس 2001 المتعلق بضبط القواعد الصحية المنطبقة على عمليات المراقبة الذاتية لمنتجات الصيد البحري،

وعلى قرار وزير التجارة المؤرخ في 30 جويلية 2002 المتعلق بضبط الطرق الفنية للرقابة على المواد المعبأة،  
وعلى قرار وزير الصحة المؤرخ في 12 جانفي 2005 المتعلق بضبط الهيكل المعني بتسليم الشهادة الصحية لاستعمال المواد والأشياء المعدة للاتصال بالمواد الغذائية،  
وعلى قرار وزير الفلاحة والموارد المائية المؤرخ في 26 ماي 2006 المتعلق بضبط طرق المراقبة الصحية البيطرية لمؤسسات إنتاج وتحويل وتكثيف المنتجات الحيوانية وإسناد المصادقة عليها وعلى كل النصوص المتممة والمنقحة له،

وعلى قرار وزير الفلاحة والموارد المائية المؤرخ في 2 نوفمبر 2006 المتعلق بتنقيح وإتمام القرار المؤرخ في 3 مارس 2001 المتعلق بضبط القواعد الصحية المنطبقة على عمليات المراقبة الذاتية لمنتجات الصيد البحري،

وعلى قرار وزير التجارة والصناعات التقليدية والصحة العمومية والصناعة والمؤسسات الصغرى والمتوسطة المؤرخ في 3 سبتمبر 2008 المتعلق بتأشير وعرض المواد الغذائية المعبأة،  
وعلى قرار وزير الصحة ووزير الصناعة ووزير التجارة والصناعات التقليدية ووزير الفلاحة ووزير التجهيز والبيئة المؤرخ في 13 ماي 2013 المتعلق بضبط قائمة الحدود القصوى لبعض الملوثات بالمواد الغذائية وطرق أخذ العينات والتحليل للمراقبة الرسمية.

قرروا ما يلي:

## العنوان الأول أحكام عامة

الفصل الأول - يضبط هذا القرار التسميات والخصائص الفيزيائية والميكروبيولوجية والصحية وشروط تأشير وخن التن والبونيت وتنطبق أحكام هذا القرار على مصبرات التن ومصبرات البونيت المتأتية من إحدى أصناف لحم السمك ذو جودة صالحة للاستهلاك البشري والمذكورة بالملحق I المصاحب لهذا القرار والتي تمت معالجتها بالحرارة بصفة كافية لضمان التعقيم والمعبأة في عبوات مغلقة بإحكام.

الفصل 2 - يجب أن تستجيب المنتجات المشار إليها بهذا القرار للخصوصيات القانونية والترتيبية الجاري بها العمل والمتعلقة خاصة بالشروط العامة لحفظ الصحة والسلامة الصحية للمنتجات الغذائية والخصائص الميكروبيولوجية ومعايير السلامة ومعايير حفظ الصحة لطرق معالجة منتجات الصيد البحري والملوثات والمضافات الغذائية واللف والتعبئة وتأشير المواد الغذائية المعبأة والرقابة المتروولوجية على المواد المعبأة.

الفصل 3 - يتعين على المؤسسة المصنعة لهذه المنتجات الحصول على المصادقة الصحية البيطرية طبقا للتراتب الجاري بها العمل.

## العنوان الثاني

### أصناف المنتجات وطرق عرضها ولفها

الفصل 4 - تنقسم المنتجات المعنية بهذا القرار إلى صنفين:

1- مصبرات تن: المنتجات التي يتم تصنيعها من إحدى الأصناف المحددة بالنقطة 1 من الملحق I المصاحب لهذا القرار.

2- مصبرات البونيت: المنتجات التي يتم تصنيعها من إحدى الأصناف المحددة بالنقطة 2 من الملحق I المصاحب لهذا القرار.

ويمنع خلط أصناف التن والبونيت في علبة واحدة.

الفصل 5 . تعرض المنتجات المعنية بهذا القرار بإحدى الطرق التالية:

(أ) كامل: تكون الكتلة العضلية مقطوعة بالعرض خالية من العضلات الحمراء ومعروضة في شكل:

- قطعة كاملة ومتكونة من قطعة واحدة أو معادة التكوين بتجميع متماسك لقطعة واحدة أو أكثر من اللحم،

- عديد من القطع الكاملة التي لا يكون قياسها في أصغر اتجاهاتها أقل من 2,5 صم. ويسمح بوجود الفتات في حدود 18% من الوزن المصفي للسّمك.

غير أنه عندما تكون الكتلة العضلية معلبة طازجة يحجر وجود فتات ويمكن زيادة أجزاء من اللحم عند الضرورة لاستكمال تعبئة العلبة.

يجب أن تكون قطع التن أو البونيت خالية من الفقرات والشوك والعضلات الدموية ذات لون أحمر داكن موجودة على جنبه وحول العمود الفقري وتكون مجزأة إلى قطع متجانسة بدون جلد وذات سطح أملس وواضح على الجانبين ودون فتات.

(ب) قطع: أجزاء من اللحم التي حافظت على هيكلتها الأصلية ويجب أن لا يقل قياسها في أصغر اتجاهاتها عن 1,2 صم. ويسمح بوجود الفتات في حدود 30% من الوزن المصفي للسّمك.

(ج) فتائل:

- أشرطة عضلية طويلة مقطعة من الكتلة العضلية بشكل متوازي مع العمود الفقري.

- أشرطة عضلية متأتية من الغشاء البطني، وفي هذه الحالة يمكن للفتائل أن تسمى "الصرة".

ويسمح بوجود الفتات المتأتي من بعض الفتائل المكسرة في حدود 5% من الوزن المصفي لمحتوى العلبة.

(د) فتات: أجزاء من اللحم التي حافظت على هيكلتها الأصلية تكون قامتها غير متجانسة.

(هـ) أثلام: أجزاء صغيرة من اللحم ذات قياس متساوي ولا تكون عجينة.

الفصل 6 . علاوة على ما جاء بالفصل 5 والفصل 11 يسمح بعرض المنتجات المعنية بهذا القرار بطرق عرض أخرى مع وجوب احترام الشروط التالية:

- أن تكون مطابقة لأحكام هذا القرار،

- أن تتميز بما فيه الكفاية عن طرق العرض المبينة بهذا القرار،

- أن تكون مبينة بشكل صحيح بالتأشير حتى لا تخلق خلطاً أو توقع المستهلك في الخطأ.

الفصل 7 . يجب تعبئة مصبرات التن ومصبرات البونيت المعدة للتسويق في أوعية مطابقة للخصوصيات القانونية والترتيبية الجاري بها العمل.

العنوان الثالث

بيانات تتعلق بالكمية الاسمية والوزن المصفي

الفصل 8 . يجب أن لا تقل نسبة الوزن المصفي على الكمية الاسمية (المحتوى الفعلي) عن:

1- 70% عند استعمال التن أو البونيت تحت عبارة طبيعي.

2- 65% عند استعمال أوساط التغطية الأخرى.

تحديد طريقة احتساب الوزن الصافي ووزن المصفي:

1- تحديد الوزن الصافي: يجب تحديد الوزن الصافي لجميع وحدات العينات حسب الطريقة التالية:

- وزن العلبة غير مفتوحة،

- فتح العلبة وسكب المحتوى،

- وزن العلبة فارغة وغطاءها بعد إزالة السائل الزائد واللحم الملتصق بها،

- طرح وزن العلبة الفارغة من وزن العلبة غير المفتوحة، الفرق المتحصل عليه يعادل المحتوى الصافي.

2- تحديد الوزن المصفي: يجب تحديد الوزن المصفي لجميع وحدات العينات حسب الطريقة التالية:

- حافظ على العلبة في درجة حرارة بين 20 و30 درجة لمدة 12 ساعة على الأقل قبل الفحص،

- فتح العلبة وتوزيع محتواها على غربال دائري فولاذي ذات شبكة مربعة لها ضلع يساوي 2,8 مم،

- حني الغريال حسب زاوية تقارب 17-20 درجة وترك السمك يترشح لمدة دقيقتين ابتداء من سكب المادة على الغريال،

- وزن الغريال المحتوي على السمك المقطر،

- تحديد وزن السمك المقطر بطرح وزن الغريال من الوزن الإجمالي للغريال وللمادة المقطرة.

3- تحديد وزن المادة المقطرة والمنظفة ( بالنسبة للتعليب بالصلصة)

- حافظ على العلبة في درجة حرارة بين 20 و30 درجة لمدة 12 ساعة على الأقل قبل الفحص،

- فتح العلبة مع انحنائها وتنظيفها بواسطة قارورة للفصل (مثلا من مادة البلاستيك) وفوق غربال دائري، غطاء من الصلصة ثم كامل محتوى العلبة بماء جار وساخن (درجة حرارة تقارب 40 درجة)،

- تنظيف محتوى الغريال بماء ساخن حتى إزالة الصلصة العالقة به ونزع المكونات الاختيارية ( توابل، خضر، غلال) عند الضرورة بواسطة ملقط صغير، حني الغريال حسب زاوية تقارب 17-20 درجة وترك السمك يترشح لمدة دقيقتان ابتداء من انتهاء التنظيف،

الفصل 9 . يجب أن تحمل علب مصبرات التين ومصبرات البونيت بيانات الكمية الإسمية (المحتوى الفعلي) والوزن المصفي طبقاً للأوزان المبينة بالفصل 8 ومعبّر عنها بالغمم عندما يكون وزن السمك المعلب أقل من واحد كيلوغرام ويعبر عنها بالكيلوغرام عندما يفوق 1 كغ.

#### العنوان الرابع

#### شروط مطابقة المنتج النهائي

الفصل 10 . يجب أن يستجيب المنتج النهائي إلى الشروط التالية:

- خالياً من كل مادة غريبة،
- أن لا تتجاوز نسبة الملوثات والمعادن الثقيلة به الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للتراتب الجاري بها العمل،
- أن لا يحتوي على جراثيم قادرة على النمو في ظروف الخزن العادية،
- أن لا تتجاوز نسبة الهستامين به الحدود القصوى المقبولة طبقاً للتراتب الجاري بها العمل،
- أن لا يحتوي على أي مادة أخرى بما في ذلك التي تفرزها بعض الجراثيم بكميات من شأنها أن تمثل خطراً على الصحة طبقاً للتراتب الجاري بها العمل،
- أن لا يظهر عيوباً بالعلبة من شأنها أن تمس بإحكام غلقها،
- أن تكون نتيجة اختبار الاستقرار مطابقة طبقاً للتراتب الجاري بها العمل،
- أن يكون وسط التغطية وكل المكونات الأخرى المستعملة ذات جودة غذائية ومطابقة للتراتب الجاري بها العمل،
- عند فتح عيوام مصبرات التين ومصبرات البونيت بزيت الزيتون أو بزيت نباتي، يجب أن لا تفوق نسبة سائل الارتشاح 5% من الكمية الإسمية (المحتوى الفعلي) للعلبة.

#### العنوان الخامس

شروط تتعلق بوسط التغطية المستعمل وتسمية البيع

- الفصل 11 . يجب أن يكون وسط التغطية المستعمل منصوص عليه في تسمية البيع ويجب أن يستجيب للشروط التالية:
- تخصص تسمية "بزيت الزيتون" للمنتجات التي يستعمل بها حصراً زيت الزيتون ذو حموضة حرة معبر عنها بأمض الأولييك 2 غرام في 100 غرام كحد أقصى طبقاً للتراتب الجاري بها العمل، ويمنع كل خلط مع محلول ملحي أو بالماء الصالح للشرب.
  - تخصص تسمية "بزيت نباتي" للمنتجات التي يستعمل بها زيوت نباتية مكررة غير زيت الزيتون، ويمنع كل خلط مع محلول ملحي أو بالماء الصالح للشرب.

- تجفيف قعر الغريال بواسطة منديل من الورق، وزن الغريال مع السمك المنظف والمقطر،

- الحصول على المادة المنظفة والمقطرة بطرح وزن الغريال من الوزن الإجمالي للغريال والمادة المقطرة.

تحديد طريقة العرض لجميع وحدات العينات:

- فتح العلبة وتقطير محتواها،
  - سحب المحتوى ووضعه على غريال ذات شبكة 1,2 صم مزودة بطبق جامع،
  - فصل قطع السمك بواسطة مسوط مع الحرص على عدم تبديل شكلها. نقل القطع الصغيرة فوق الشبكات لغرض إسقاطها على الطبق،
  - تجميع الفتات على حده والأثلام وعجين اللحم على الطبق ووزنها لغرض تحديد وزن كل مكون،
  - بالنسبة للمادة المعلنة عنها "قطع"، وزن الغريال مع السمك وتسجيل الوزن. طرح وزن الغريال للحصول على وزن السمك الكامل والقطع،
  - بالنسبة للمادة المعلنة عنها "كامل"، إزالة جميع القطع الصغيرة وإعادة وزنها. طرح وزن الغريال للحصول على وزن السمك الكامل.
- أ- وزن الفتات والأثلام (لحم متهتك وعجينة) بالنسبة المئوية من الوزن الإجمالي للسمك المقطر:
- وزن الفتات

$$\text{النسبة المئوية للفتات} = \frac{\text{الوزن الإجمالي للسمك المقطر}}{100 \times}$$

ب- حساب مع طرح وزن السمك الكامل والقطع المتبقية على الغريال والتعبير عنها بالنسبة المئوية من الوزن الإجمالي للسمك المقطر:

وزن السمك الكامل والقطع

$$\text{النسبة المئوية للسمك الكامل والقطع} = \frac{\text{الوزن الإجمالي للسمك المقطر}}{100 \times}$$

ج- حساب مع طرح وزن السمك الكامل والمتبقى على الغريال والتعبير عنها بالنسبة المئوية من الوزن الإجمالي للسمك المقطر:

وزن السمك الكامل

$$\text{النسبة المئوية للسمك الكامل} = \frac{\text{الوزن الإجمالي للسمك المقطر}}{100 \times}$$

## العنوان السابع

### أحكام مختلفة

الفصل 14 . يتم اقتطاع العينات للقيام بالتحاليل طبقاً للترتيب الجاري بها العمل.

الفصل 15 . تتم معاينة المخالفات لمقتضيات هذا القرار وتتبعها وزجرها طبقاً لأحكام القانون عدد 117 لسنة 1992 المؤرخ في 7 ديسمبر 1992 والمتعلق بحماية المستهلك.

الفصل 16 . تلغى جميع الأحكام المخالفة لهذا القرار وخاصة قرار وزير التجارة المؤرخ في 5 جويلية 1952 المتعلق بالمراقبة عند التصدير لمصبرات الأسماك والقشريات.

الفصل 17 . يدخل هذا القرار حيز التنفيذ بعد ستة أشهر من تاريخ نشره بالرائد الرسمي للجمهورية التونسية.  
تونس في 19 فيفري 2018.

وزير الصناعة والمؤسسات  
الصفري والمتوسطة

سليم الفرياني

وزير التجارة

عمر الباهي

وزير الفلاحة والموارد المائية

والصيد البحري

سمير الطيب

وزير الصحة

عماد الحمامي

اطلع عليه

رئيس الحكومة

يوسف الشاهد

### ملحق I

1. تن

(1) أنواع من جنس تينيس

(أ) التونة البيضاء أو جرمون (تينيس ألولونقا)

(ب) التونة صفراء الزعانف (تينيس ألبكارس)

(ج) التونة الحمراء (تينيس تينيس)

(د) التونة أوباز [تينيس (براتينيس) أوبازيس]

(هـ) الأنواع الأخرى من جنس تينيس

2. لستاو أو بونيت شريط الكروش.

[أتينيس (كاتسونيس) بيلاميس]

2. بونيت

- تخصص تسمية "بصلصة طماطم" أو "بصلصة حارة" لتركيبة مكونة من التن الكامل أو البونيت الكامل مغطاة بمعجون طماطم أو بصلصة حارة.

- تخصص تسمية "طبيعي" للمنتجات المعدة من سمك التن أو سمك البونيت تمت تعبئته طازجا أو مطبوخا باستعمال عصير الطهي الطبيعي الناتج عن ارتشاح السمك خلال عملية الطهي أو إضافة محلول ملحي أو ماء صالح للشرب كما يمكن إضافة أعشاب توابل أو منكهات طبيعية مسموح بها.

ويقصد على معنى هذا القرار بالمحلول الملحي كل محلول متحصل عليه بإذابة كلورور الصوديوم المعد للاستهلاك في ماء صالح للشرب.

- يجب بيان كل وسط تغطية مستعمل بطريقة واضحة وصريحة حسب التسمية التجارية المعتادة.

### العنوان السادس

#### شروط خصوصية تتعلق بعرض وخزن مصبرات التن ومصبرات البونيت

الفصل 12 . علاوة على الأحكام المنصوص عليها بالترتيب الجاري بها العمل المتعلقة بتأشير وعرض المواد الغذائية المعبأة، يجب بتسمية البيع الموجودة على عبوات مصبرات التن والبونيت بيان ما يلي:

1- بالنسبة لطرق العرض المنصوص عليها بالفصلين 5 و6 :

- نوع السمك المستعمل ( تن أو بونيت )،

- طريقة العرض التي سيتم اعتمادها لترويج السمك على أساس التسمية المعنية المشار إليها بالفصلين 5 و6.

- بيان وسط التغطية المستعمل مع احترام الشروط المبينة بالفصل 11.

2- يمنع في أي حال جمع كلمتي تن وبونيت بتسمية البيع لمصبرات التن ومصبرات البونيت المعرفة بالفصلين 5 و6.

3- لا يمكن استعمال تسمية البيع "طبيعي" إلا للمعلبات المروجة حسب طرق العرض المعرفة بالفقرة 1 وعلى التوالي بالنقاط أ إلى ج من الفصل 5، وفي وسط التغطية المبين بالفصل 11 المطءة 4.

الفصل 13 . يجب أن يقع خزن مصبرات التن ومصبرات البونيت بمخازن مسجلة من طرف السلطة الصحية المختصة أو بمؤسسات تصبير التن والبونيت المتحصلة على المصادقة الصحية البيطرية. هذا وتنطبق أحكام هذا الفصل على مصبرات التن ومصبرات البونيت الموردة.

1) أنواع من جنس سردا

أ) بونيت شريط الظهر (سردا سردا)

ب) بونيت شرق المحيط الهادئ (سردا شيلينسيس)

ج) بونيت المحيط الهندي (سردا أوريونتليس)

د) الأنواع الأخرى من جنس سردا

2. الأنواع من جنس أتينيس، باستثناء الأنواع أتينيس

(كاتسوونيس) بيلاميس

أ) التونين المشترك (أتينيس أليترتيس)

ب) التونين الشرقية (أتينيس أفينيس)

ج) التونين الأسود (أتينيس لنيتيس)

د) الأنواع الأخرى من جنس أتينيس

3) أنواع من جنس أوكسيس

أ) ملفا (أوكسيس ثزارد)

ب) بونيتو (أوكسيس روشي)

4) أنواع من جنس أرسينويسيس بالومات (أرسينويسيس

يونيكولور)