

# Dossier PRESSE

**LE FOOD QUALITY LABEL  
TUNISIA** Une garantie de :

**Fraîcheur** des ingrédients  
**Traçabilité**

**Production contrôlée**



**TUNISIAN  
HAR(SSA**

Certified authentic Recipe

# AVANT PROPOS

---

Le « Food Quality Label Tunisia » pour la Harissa a été lancé en 2014 par l'Etat tunisien.

Le label qui se trouve sur les boîtes de Harissa Tunisienne certifiée est une garantie de l'origine du produit, de la recette traditionnelle et surtout de la qualité et de la fraîcheur de ses ingrédients.

Le logo du label, inspiré d'une pièce de monnaie tunisienne millénaire, représente un soleil souriant et invite ainsi à découvrir la chaleureuse culture tunisienne.

Le label qualité permet également d'assurer une meilleure organisation de la filière, une rétribution équitable des agriculteurs ainsi qu'un système fiable de traçabilité.

En Tunisie, les labels pour les produits de terroir commencent à faire du chemin. Désormais la harissa, produit national par excellence, est protégée par un label qualité lancé par le Ministère de l'Industrie.

Cinq entreprises sont déjà certifiées «Food Quality Label Tunisia », à savoir Sicam, Jouda, Comocap (Petit Paris), Carthage Food (Cap d'Or) et Sticap.

En 2015, leur production a représenté un tiers de la production nationale de harissa. De nouvelles entreprises se préparent pour l'obtention du label au cours de la prochaine campagne 2016.

## PARTENAIRES LABEL

---

Plusieurs partenaires participent à la réalisation des activités de promotion pour la harissa labélisée, à savoir le Ministère de l'Industrie et du Commerce, le Groupement des Industries des Conserves Alimentaires (GICA), le CEPEX ainsi que le «Projet d'accès aux marchés des produits agroalimentaires et de terroir» (PAMPAT) mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI) avec un financement du Secrétariat d'Etat à l'Economie de la Confédération Suisse (SECO).

# LE FOOD QUALITY LABEL TUNISIA

---

## UN PROCESSUS DE MANAGEMENT DE LA QUALITE DEPUIS LA RECOLTE JUSQU'À LA COMMERCIALISATION

Les entreprises de conserves de Harissa adhérentes à la démarche volontaire de labellisation doivent appliquer un cahier des charges et se soumettre à un double contrôle de la part de l'organisme gestionnaire du label et d'un organisme de certification externe.

**Le Food Quality Label Tunisia**, une garantie de > Fraîcheur des ingrédients > Traçabilité > Production contrôlée :

### FRAICHEUR DES INGREDIENTS

-Les variétés de piment qui peuvent être utilisées pour la production de la conserve de la 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 *Caspsicum annum*.

-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 *Caspsicum annum* assaisonnée exclusivement de pâte d'ail, de la poudre de carvi et de coriandre et du sel de cuisine iodé.

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 emballages destinés à la consommation individuelle,
- Des éléments précis de traçabilité ,
- 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.

La conserve d'harissa de qualité supérieure doit être conforme aux caractéristiques suivantes :

#### Caractéristiques physico-chimiques:

**Extrait sec soluble total sel déduit ≥ 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:

- Le contrôle de la stabilité sur tous les lots de fabrication.

Les ingrédients ci-dessous doivent être additionnés à la purée de piments concentrée à 13 % Brix:

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

-Les producteurs doivent suivre la méthode de production de la conserve de l'harissa de qualité supérieure prévue dans le cahier des charges.

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

Les piments doivent être transportés et stockés en caissettes 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.

– 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.

- Le centre de collecte de piments doit respecter les pratiques d'hygiène, 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 caissettes propres.

- 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,

Fraichement 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.

-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'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement.

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

- 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 exempt de 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'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement.

## **TRACABILITE**

- Le système de traçabilité doit inclure les éléments suivants :

Éléments de traçabilité relatifs aux matières premières utilisées : piments rouges, ail, carvi, coriandre et sel,

Éléments de traçabilité relatifs aux récipients et emballages utilisés,

Éléments de traçabilité relatifs aux procédés et conditions de fabrication,

Éléments de traçabilité relatifs au stockage et à la distribution commerciale.

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 »

Le logo du label respectant la charte graphique.

## PRODUCTION CONTROLEE

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 au cahier des charges

Le contrôle interne : contrôle effectué par le gestionnaire du label, et ce conformément au plan de contrôle mentionné dans le 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.

## HARISSA EN CHIFFRE

---

Producteurs de piment : 15 000

Superficie emblavée en Ha : 17 740

Production Piment frais en Tonne : 282 466

Rendement en tonnes /Ha : 15 dont 201 386 Tonnes pour consommation en frais et séchage.

Piment transformé pour la production d'harissa (en tonnes) : 62 600

Production de l'harissa en tonnes : 30 620

Exportations harissa en tonnes : 11 015

Exportations harissa en dinars (estimée) : 50 millions

Nombre d'unités : 25

Capacité de transformation piment en Tonne/jour : 3 000

## LE GROUPEMENT DES INDUSTRIES DE CONSERVES ALIMENTAIRES

---

Le GICA est placé sous la tutelle du ministère tunisien chargé de l'industrie et du commerce, il fédère les professionnels des filières de transformation de fruits, légumes et poisson.

Le GICA est membre de :

- L'Association Méditerranéenne Internationale de la Tomate « AMITOM »
- Le WPTC (Conseil Mondial de la Tomate transformée)
- Le Bureau Interprofessionnel d'Etudes analytiques Bipea

Le GICA est gestionnaire du projet pour le label HARISSA « FOOD QUALITY LABEL TUNISIA ».



## Contact Presse :

Mme Amina BEN MESSAOUD

[amina.benmessaoud@classe-export.com](mailto:amina.benmessaoud@classe-export.com)

Tél France : 06 38 28 34 52 -Tél Tunisie : 00 216 98 702 413