

كراس الشروط المتعلق بالانتفاع بتسمية مثبتة للأصل لمنتج

عسل الخلنج خمير- مقعد

الباب الأول

أحكام عامة

الفصل الأول : يضبط هذا الكراس شروط الانتفاع بتسمية مثبتة للأصل لمنتج "عسل الخلنج خمير - مقعد".

الفصل 2 : يخضع الانتفاع بتسمية مثبتة للأصل لمنتج "عسل الخلنج خمير- مقعد" إلى التشريع والتراتب الجاري بها العمل وخاصة منها القانون عدد 57 لسنة 1999 المؤرخ في 28 جوان 1999 والمتعلق بالتسميات المثبتة لأصل المنتجات الفلاحية وبيان مصدرها ونصوصه التطبيقية وإلى أحكام هذا الكراس.

الباب الثاني

في الشروط العامة المتعلقة بإسناد تسمية مثبتة للأصل لمنتج

" عسل الخلنج خمير- مقعد "

العنوان الأول

في الشروط الإدارية

الفصل 3 : يتعين على كل منتج لـ "عسل الخلنج خمير- مقعد" تابع للمنطقة الجغرافية المحددة بمنطقة خمير مقعد والتي يحدها من الشمال البحر الأبيض المتوسط ومن الجنوب واد مجردة ومن الغرب الحدود الجزائرية ومن الشرق سهل بنزرت - ماطر، يرغب في الانتفاع بتسمية مثبتة للأصل لمنتج "عسل الخلنج خمير- مقعد" الاستجابة للشروط الواردة بهذا الكراس.

الفصل 4 : مع مراعاة أحكام الفصل 11 من القانون عدد 57 لسنة 1999 المؤرخ في 28 جوان 1999 المشار إليه أعلاه، يتعين على كل راغب في الانتفاع بتسمية مثبتة للأصل لمنتج "عسل الخلنج خمير- مقعد" أن يودع لدى الإدارة العامة للإنتاج الفلاحي بوزارة الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري ، أو لدى المندوبية الجهوية للتنمية الفلاحية بجنوبة، نسختين من هذا الكراس ممضى عليهما من قبله في جميع الصفحات، على أن يحتفظ لديه بنسخة منهما مؤشر عليها من قبل الإدارة.

الفصل 5 : يستظهر المنتفع بتسمية مثبتة للأصل لمنتج "عسل الخلنج خمير- مقعد" عند كل طلب من الإدارة بنسخة مفضة من هذا الكراس.

الفصل 6: يخضع المنتفع بتسمية مثبتة للأصل إلى دفع المعلوم المستوجب طبقا لأحكام الأمر عدد 827 لسنة 2008 المؤرخ في 24 مارس 2008 المشار إليه أعلاه.

الفصل 7: يتم إنتاج "عسل الخلنج خمير- مقعد" المنتفع بتسمية مثبتة للأصل واستخراجه وخزنه داخل المنطقة الجغرافية المحددة بالفصل 3 من هذا الكراس.

العنوان الثاني

في الشروط الفنية

الفصل 8: تتمثل خصوصيات "عسل الخلنج خمير - مقعد" في ما يلي :

1 . الخصوصيات العامة :

يتأتى عسل الخلنج خمير - مقعد من الرحيق المستخرج بواسطة النحل من تجمعات النباتات التلقائية والطبيعية للخلنج بمنطقة خمير - مقعد ويحمل التسميات التالية :

- عسل الخلنج الربيعي : متكون أساسا من الخلنج الشجري (Erica arborea).
- عسل الخلنج الخريفي : متكون أساسا من الخلنج متعدد الأزهار (Erica multiflora).

2. الخصائص الفيزيوكيميائية : تتمثل الخصائص الفيزيوكيميائية لعسل الخلنج خمير مقعد كما يلي :

الخصائص	عسل الخلنج الربيعي	عسل الخلنج الخريفي
التبلور	غير منتظم	"
نسبة الماء (%)	23 كحد اقصى	"
نسبة السكر (%)	65 كحد ادنى	"
نسبة السكاروز (%)	5 كحد اقصى	"
نسبة المواد غير المنحلة فى الماء	0.5 كحد اقصى	"
قيمة الهيدروكسى ميثيل (ملغ/كغ)	40 كحد اقصى	"
رماد كلى (%)	0.6 كحد اقصى	"
حموضة (مليمكافى/كغ)	40 كحد اقصى	"
مؤشر دياستازيك (%)	3 كحد ادنى	"
نشاط الانفرتاز (u/kg)	50 كحد ادنى	"
التوصيل الكهربائى ms/cm	0.8 كحد اقصى	"
التحليل الطلي	أكثر من 70% خلنج شجري (Erica Arborea)	أكثر من 70% خلنج متعدد الأزهار (Erica multiflora)

3 - الخصائص الحسية : تتمثل الخصائص الحسية لعسل الخلنج خمير - مقعد كالآتي :

الخصائص	عسل الخلنج الربيعي	عسل الخلنج الخريفي
اللون	عنبرى إلى عنبرى غامق	عنبرى واضح
النكهة	نكهة غابية و طعم الكاكاو و عرق السوس	نكهة غابية خاصة
المطعم	حلاوة طبيعية دون حموضة أو مرارة خاصة	طعم خلفي مر واضح و متيقى بالفم

الفصل 9: تتمثل العناصر الطبيعية المثبتة لتأني "عسل الخلنج" مقعد للمنطقة الجغرافية المحددة بمنطقة خمير ومقعد والتي يحدّها من الشمال البحر الأبيض المتوسط ومن الجنوب واد مجردة ومن الغرب الحدود الجزائرية ومن الشرق سهل بنزرت- ماطر فيما يلي :

1- التربة : تربة خفيفة الحموضة.

2- منطقة الإنتاج : يمكن تمييز عسل الخلنج خمير- مقعد عن طريق رائحته المرتبطة بالنباتات الخاصة بمنطقة خمير مقعد وهي كالتالي الخلنج الشجري (Erica arborea) والخلنج متعدد الأزهار (Erica multiflora).

وتتميز المنطقة بكثافة الجبال المتنوعة ممثلة في سلسلة جبال خمير مقعد التي يصل ارتفاعها إلى 1150 متر (URAM,2010) ويتكاثر شجرة الدر على ارتفاع 800 إلى 1000 متر في شمال البلاد التونسية وعلى 450 متر على المنحدرات الشمالية لجبال خمير وعلى ارتفاع 550 متر على المنحدرات الجنوبية DGF,2012.

3- المناخ : التساقطات تساوي أو أكثر من 800 مم في السنة.

الفصل 10: يتعين احترام الشروط الفنية والصحية المستوجبة خلال جمع عسل الخلنج وخاصة منها الشروط التالية:

1- تركيز الخلايا :

يجب أن تكون الخلايا نظيفة وجافة وخالية من العسل المتأثري من نباتات أخرى. ويتم استعمال أغصان الكالتوس أو الزعتر أو الصنوبر عند تدخين الخلية لتفقدتها ويمنع استخدام الأبخرة الكيميائية. كما يمنع تغذية النحل قبل 15 يوما من إنتاج العسل وحتى موعد جمعه.

2 - تاريخ الجمع :

يتم جمع العسل على فترتين خلال السنة، في شهري ماي وجوان بالنسبة إلى عسل الخلنج الربيعي وفي شهري ديسمبر وجانفي بالنسبة إلى عسل الخلنج الخريفي.

ويستخرج العسل على أشعة مجوفة عندما يكون ناضجا وتكون الأطر خالية من الأحضنة.

3 - الاستخراج والتوظيف والحفظ :

يجب أن يتم استخراج العسل وتوضييه في غرفة نظيفة وذات حائط مبلط ببلاط أبيض ومجهزة بعازل للحشرات للأبواب والنوافذ وأن تكون معدة فقط لهذا الاستعمال.

ويتم استخراج العسل بطريقة الطرد المركزي الباردة.

ويجب تصفية العسل وتنقيته في وعاء إينوكس غذائي وتكون أداة الترشيح نافذة أمام عناصر العسل وفقا للمواصفة المعمول بها. ويمنع بسترة العسل.

الفصل 11: مع مراعاة الترتيب الجاري بها العمل في مجال التعليب و العنونة يتم تعبئة العسل في أوعية مغلقة جيدا ذات ساعات مختلفة 1كغ و 1/2كغ و 1/4كغ حتى يتم حفظه من التأكسد بالهواء أو الضوء.

ويجب أن يتم تخزين الزجاجات المملوءة بالعسل في مكان خال من الروائح والرطوبة ومحمي من أشعة الشمس.

ويتم عرض العسل للمستهلكين في أوعية بلورية تحمل علامات تعريفية قابلة للتلف عند الفتح.

ويمكن اللاصق الحامل للتسمية من معرفة المنتج ومراقبة حجم المنتجات والكميات المباعة.

ويتعين وضع اللاصق بطريقة واضحة على الزجاجاة وحال التعبئة.

كما يتم التنصيص في اللاصق على المعطيات التالية:

- عسل الخلنج خمير- مقعد
- عسل ربيعي أو خريفي
- التسمية المثبتة للأصل
- اسم المنتج
- شعار التسمية المثبتة للأصل
- الوزن

الفصل 12: يعتمد التحليل الحسي والمذاقي لكل عينة عسل الخلنج على الرائحة والتذوق.

ويجب أن يكون عسل الخلنج خمير - مقعد خال من الشوائب ومن الزيوت النباتية الأخرى ولا تكون له خصائص سلبية.

ويتم تعيين لجنة التذوق من قبل المنتجين الطالبين للانتفاع بالتسمية المثبتة للأصل والمصادق عليها من قبل هيكل المراقبة والتصديق.

وتتم عملية مراقبة تذوق العسل من قبل اللجنة على عينات مجهولة الأصل.

الفصل 13: يقوم كل طالب منتج لـ "عسل الخلنج خمير - مقعد" ويرغب في الانتفاع بالتسمية "عسل الخلنج خمير - مقعد" مسك سجل يتم تحيينه سنويا.

ويتم تأمين استرسال "عسل الخلنج خمير - مقعد" بمسك سجل يحتوي على كل المعطيات من تركيز الخلايا إلى مكان البيع.

يقوم المحولون بتسجيل قائمة في مشتريات "عسل الخلنج خمير - مقعد" مع التنصيص على اسم المنتج أو المحول.

الباب الثالث

في المراقبة

الفصل 14 : يتعين على كل منتج عسل الخلنج خمير - مقعد التصريح بالكميات السنوية للمنتج المنتفع بتسمية مثبتة للأصل "عسل الخلنج خمير- مقعد " لدى هيكل المراقبة والتصديق الراجع له بالنظر وتيسير عمليات المراقبة الميدانية التي يقوم بها وذلك خاصة من خلال تمكينه من الإطلاع على مواقع الإنتاج والتحويل والخزن وعلى عناصر الإثبات المتعلقة بمصدر المنتج وطرق إنتاجه وجنيه ونقله وتحويله وخزنه.

وبصفة عامة مراقبة مدى احترام الشروط الواردة بهذا الكراس.

الباب الرابع

في المخالفات والعقوبات

الفصل 15: إضافة إلى العقوبات المنصوص عليها بالقانون عدد 57 لسنة 1999 المؤرخ في 28 جوان 1999 والمتعلق بالتسميات المثبتة لأصل المنتجات الفلاحية وبيان مصدرها، و في حالة إخلال المنتج بأحكام كراس الشروط، يتم التنبيه عليه كتابيا بواسطة مكتوب مضمون الوصول مع الإعلام بالبلوغ أو أية وسيلة أخرى شرط ترك أثر كتابي مع تمكينه من مهلة لا تتجاوز 3 أشهر لتدارك الإخلال بالشروط المنصوص عليها بكراس الشروط، وفي صورة عدم امتثال المخالف بعد انتهاء المهلة يتم حرمان المنتج من الانتفاع بعلامة التسمية المثبتة للأصل.

إني الممضي أسفله أقر بأني

اطلعت على جميع الشروط الواردة

بهذا الكراس وألتزم باحترامها والعمل بمقتضاها

.....في.....

الإمضاء