

الفصل 5 - يستظهر المنتفع ببيان المصدر لمنتج "نعناع الفرش" عند كل طلب من الإدارة بنسخة ممضاة من هذا الكراس وبشهادة تثبت الملكية أو حق التصرف في المستغلة.

الفصل 6 - يخضع الانتفاع ببيان المصدر إلى دفع المعلوم المستوجب طبقاً للأمر عدد 827 لسنة 2008 المؤرخ في 24 مارس 2008 والمتعلق بضبط مقدار معلوم الانتفاع بتسمية مثبتة لأصل منتج فلاحى أو بيان للمصدر وطريقة استخلاصه واستعماله.

العنوان الثاني

في الشروط الفنية

الفصل 7 - يطلق على المنتج المتأاتي من دائرة بيان المصدر المبينة أعلاه اسم "نعناع الفرش".

الفصل 8 - تتمثل خصوصيات نعناع الفرش في ما يلي :

- الأغصان مضلعة وأرجوانية اللون.

- يتراوح ارتفاع النبتة بين 30 و60 صم.

- الأوراق متموجة ذات لون أخضر فاتح.

- الأزهار ذات لون وردي فاتح تتميز بشكلها البيضاوي والحاد وبأطرافها المسننة.

- للأوراق والأزهار رائحة عطرية خاصة ومميزة.

- نسبة الزيوت الأساسية المستخلصة من أوراق النعناع الجافة تتراوح بين 1 و2.5%.

- يتميز زيت نعناع الفرش باحتوائه على نسب تركيز عالية من عنصري الكارفون (40%) والليمونان (26.34%).

الفصل 9 - تتمثل العناصر المثبتة لتأاتي النعناع من دائرة بيان المصدر والمحددة بولاية تطاوين في ما يلي :

1) العناصر الطبيعية : وتشمل التربة والمناخ ومياه الري.

* التربة :

- نوعية التربة : هشة نافذة وتحتوي على نسبة ضئيلة من الطين مع وجوب تجنب التربة الرملية لأنها لا تتلاءم مع زراعة النعناع.

- خصوبة التربة : من متوسطة إلى عالية.

* المناخ : صحراوي جاف.

- صيف حار وجاف.

- شتاء بارد.

كراس الشروط المتعلقة بالانتفاع ببيان المصدر لمنتج "نعناع الفرش"

الباب الأول

أحكام عامة

الفصل الأول - يضبط هذا الكراس شروط الانتفاع ببيان المصدر لمنتج "نعناع الفرش".

الفصل 2 - يخضع الانتفاع ببيان المصدر لمنتج "نعناع الفرش" 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 بالانتفاع ببيان المصدر

العنوان الأول :

في الشروط الإدارية

الفصل 3 - يتعين على كل منتج نعناع بولاية تطاوين يرغب في الانتفاع ببيان المصدر لمنتج "نعناع الفرش" 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 ببيان المصدر لمنتج "نعناع الفرش" أن يودع لدى الإدارة العامة للإنتاج الفلاحي بوزارة الفلاحة نسختين من هذا الكراس ممضى عليهما من قبله في جميع الصفحات، على أن يحتفظ لديه بنسخة منهما مؤشر عليها من قبل الإدارة لإثبات إعلامها.

المعدل العام لدرجة الحرارة: 37 درجة

معدل درجة الحرارة لشهر جانفي : 11.2 درجة

معدل درجة الحرارة لشهر أوت : 42 درجة

وجود فارق في الحرارة الليلية والنهارية خلال شهري أوت وسبتمبر.

معدل الرطوبة النسبية : 49.08%

التبخّر : 1616 مم بالسنة

المعدل السنوي للأمطار : 124 مم.

* مياه الري : مياه ذات ملوحة تتراوح بين 2 و4 غ/ل.

الفصل 10 - يتعين أن تكون طرق الإنتاج على النحو التالي :

* الكثافة الزراعية : ضرورة اعتماد مسافة غرسة تقدر ب 30

صم على الخط وبين النباتات.

* الري : الاعتماد على الري السطحي بمعدل مرة أو مرتين

في الأسبوع خلال فصل الصيف ومرة واحدة في الشهر خلال فصل الشتاء.

* التسميد

* السماد العضوي : في حدود 30 طن للهكتار الواحد قبل

الغراسة.

* السماد الأزوتي : في حدود 100 وحدة أزوتية بالهكتار

الواحد أي ما يعادل 2 قنطار من اليوريا بنسبة 46% أو 3

قنطار من الأمونيتر بنسبة 33% على مرتين.

كما يتعين ترشيد استعمال المبيدات والمواد الكيميائية خاصة

ضد حشرة الكوشني واحترام الترتيب الجاري بها العمل ذات

الصلة لضمان سلامة المنتج وجودته وحمايته الصحية.

الفصل 11 - تتمثل طرق الجني فيما يلي :

يتم قص النعناع بصفة منتظمة فوق آخر ورقة من أسفل

الغصن وحسب طول النبتة واستعمالها يتم تحديد علو وفترة

القص :

- عندما يكون علو الأغصان بين 20 و30 صم يجب قص

النعناع على مستوى التربة.

- عندما يكون علو الأغصان بين 30 و60 صم يجب قص

النعناع على مستوى 10 أو 30 صم من التربة.

- يتعين قص النعناع مرة في الشهر خلال فصلي الربيع

والصيف عندما تكون الأوراق لينة وقبل الإزهار لاستعمال

المحصول كقنقيع أو منكه.

يجب قص النعناع خلال فصل الصيف وأثناء الإزهار عند

استعماله لاستخلاص الزيوت النباتية وماء عطر النعناع.

الفصل 12 - يتعين على كل منتج نعناع الفرش المعد للتسويق القيام بالفرز والتجفيف الطبيعي على عين المكان.

وفي صورة فرز ولف المنتج خارج منطقة الإنتاج يجب إعلام هيكل المراقبة والتصديق.

ويجب نقل نعناع الفرش المقصوص في صناديق بلاستيكية إلى مكان التجفيف.

الفصل 13 - يتعين تخزين النعناع والأوراق المخصصة للنكهة والنعناع المعد لاستخراج الزيوت النباتية وماء عطر النعناع في

أماكن خاصة تتوفر فيها الشروط التالية :

- درجة حرارة معتدلة : تتراوح بين 24 و25 درجة مئوية.

- الرطوبة النسبية : 14%

- المدة : 24 شهرا بداية من تاريخ الإنتاج من ضرورة الحفاظ على سلامة المنتج طيلة مدة الخزن.

الباب الثالث

في المراقبة

الفصل 14 - يتعين على كل منتج نعناع التصريح بالكميات

السنوية للمنتج المنتفع بتسمية بيان المصدر لدى هيكل المراقبة

والتصديق طبقا للأمر عدد 1859 لسنة 2008 المؤرخ في 12

ماي 2008، الراجع إليه 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 : بصرف النظر عن العقوبات المنصوص عليها

بالقانون عدد 57 لسنة 1999 المؤرخ في 28 جوان 1999

والمترتب بالتسميات المثبتة لأصل المنتجات الفلاحية وبيان

مصدرها ينجر عن مخالفة أحكام هذا الكراس حرمان المنتج من

الانتفاع ببيان المصدر وذلك بعد ثلاثة أشهر ابتداء من تاريخ

توجيه تنبيه مضمون الوصول لتدارك الوضع لم يأت بنتيجة وبعد

سماع المعني.

إني الممضي أسفله اقر بأني

اطلعت على جميع الشروط الواردة

بهذا الكراس وألتزم باحترامها والعمل بمقتضاها

..... في

الإمضاء