

الفصل 4 . مع مراعاة أحكام الفصل 11 من القانون عدد 57 لسنة 1999 المؤرخ في 28 جوان 1999 المشار إليه أعلاه، يتعين على كل شخص يرغب في الانتفاع ببيان المصدر لمنتج "دقلة النور التونسية" 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.

الفصل 5 . يستظهر المنتفع ببيان المصدر لمنتج "دقلة النور التونسية" 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 لأحكام الأمر عدد 827 لسنة 2008 المؤرخ في 24 مارس 2008 والمتعلق بضبط مقدار معلوم الانتفاع بتسمية مثبتة لأصل منتج فلاحي أو ببيان للمصدر وطريقة استخلاصه واستعماله.

العنوان الثاني

في الشروط الفنية

الفصل 7 . تتمثل خصوصيات "دقلة النور التونسية" في ما يلي :

- لون الثمار : أصفر في البداية ثم يتحول إلى الأصفر العسلي كثير الميولة للعنبري الفاتح عند النضج،

- نوعية الصنف : لينة إلى متوسطة،

- المذاق والرائحة : مذاق حلو ورائحة ذكية،

- الحموضة : قليلة الحموضة،

- معدل وزن الثمرة : 12,8 غرام،

- معدل طول الثمرة : 45 مم،

- معدل عرض الثمرة : 20 مم،

- سمك لب الثمرة : 5 مم،

- نسبة رطوبة الثمرة : من 30% إلى 50%،

- نسبة السكر : في حدود 73 غرام لـ 100 غرام من التمر.

تكون دقلة النور التونسية قابلة للتخزين بالتبريد لمدة 12 شهراً.

الفصل 8 . تتمثل العناصر المثبتة لتأتي "دقلة النور التونسية" من دائرة بيان المصدر والمحددة بالمنطقة الجغرافية بولايات توزر وقبلي وقفصة في ما يلي :

(1) العناصر الطبيعية : وتشمل التربة والمناخ ومياه الري.

* التربة :

- نوعية التربة : عميقة ونافذة مع تجنب الأراضي الكلسية والمالحة.

كراس الشروط

المتعلق بالانتفاع ببيان المصدر لمنتج "دقلة النور التونسية"

الباب الأول

أحكام عامة

الفصل الأول . يضبط هذا الكراس الشروط العامة للانتفاع ببيان المصدر لمنتج "دقلة النور التونسية"

الفصل 2 . يخضع الانتفاع ببيان المصدر لمنتج "دقلة النور التونسية" إلى التشريع والتراتبين 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 دقلة النور بولايات توزر وقبلي وقفصة، يرغب في الانتفاع ببيان المصدر لمنتج "دقلة النور التونسية" الاستجابة للشروط الواردة بهذا الكراس.

* المناخ :

- مناخ قاري تتواتر فيه الحرارة والجفاف نهارا والبرودة والرطوبة ليلا،

- فصل صيف حار وجاف بمعدل درجة حرارة يفوق 45 درجة طيلة 6 أشهر،

- فصل شتاء بارد : هبوب رياح حارة بمعدل 30 يوم إلى 50 يوم في السنة،

- معدل نسبة الأمطار : من 125 مم إلى 150 مم في السنة.

* مياه الري : يتعين أن تكون نسبة ملوحة من 2 إلى 4

غرامات باللتر.

(2) العناصر الفنية :

يتعين أن تكون تركيبة أصناف التمور في المستغلة بدائرة العلامة الجغرافية لبيان المصدر كالاتي :

- 60% من صنف تمور دقلة النور،

- 40% من الأصناف الثانوية الأخرى على غرار : العليق

وخوات عليق والكتنة...

الفصل 9 - يتعين أن تكون طرق الإنتاج على النحو التالي :

* الكثافة الزراعية :

- الواحات القديمة : 200 نخلة في الهكتار الواحد مع تواجد طوابق من الأشجار المثمرة مثل الرمان والتين ومن الخضر والأعلاف،

- الواحات الجديدة : بين 100 و150 نخلة في الهكتار الواحد مع تواجد خاصة زراعة الأعلاف في الطابق الأول.

* تنظيف الواحات : مباشرة إثر عملية جني الثمار، يلتزم كل منتج منتفع بعلامة بيان مصدر "دقلة النور التونسية" بجمع بقايا التمور المتساقطة على الأرض أو العالقة بالنخيل وإزالة الجريد اليابس والقضاء على الأعشاب الطفيلية وجهر الخنادق.

* الري : تعتبر زراعة النخيل كزراعة سقوية تتطلب توفير حاجياتها من المياه الضرورية لنموها الطبيعي والمقدرة بحوالي 20 ألف متر مكعب في السنة وتوزع على فصول الربيع والصيف والخريف.

* التسميد :

- السماد العضوي : يتعين تقديمه في حدود 50 كغ للشجرة الواحدة سنويا قصد تحسين الإنتاج والجودة ويمكن للمنتجين اعتماد تربية الماشية والأعلاف واستعمال السماد الأخضر.

* التلقيح :

- تمتد فترة التلقيح من شهر فيفري إلى شهر أفريل، وتعد عملية التلقيح وجوية لتأمين إنتاج جيد.

* التنقيص من عدد العراجين : خاصة ببتن المشوهة والنامية بصفة مبكرة أو متأخرة والإبقاء على عرجون لكل 10 ورقات (جريد).

* تخفيف الثمار :

تتمثل في بتر نهاية العرجون أو حذف بعض الشماريخ داخل العرجون.

* حماية العراجين من أمطار فصل الخريف :

تتم وقاية العراجين وحمايتها من أمطار فصل الخريف بتغليفها بالأغشية البلاستيكية أو الناموسيات وتنطلق هذه العملية بداية من النصف الثاني من شهر أوت.

* حماية التمور من دودة التمر : يتعين على كل منتج اعتماد المقاومة المندمجة والمتمثلة في تنظيف الواحة وتغليف العراجين بالناموسيات ونثر الحشرات النافعة مثل فطر التريكوغرام ومداواة مراكز التجميع ومحطات التكييف بالتبخير عن طريق الغازات المسموح بها وتبييض وتنظيف كامل للمخازن ومراكز التجميع. كما يتم تنظيف مواد اللف وصناديق البلاستيك.

ويجب أن لا يتجاوز تواجد دودة التمر نسبة 3% بالنسبة إلى الصنف الممتاز و6% بالنسبة إلى الصنف الأول و8% بالنسبة إلى الصنف الثاني.

الفصل 10 : يتعين أن يكون مؤشرات النضج وطرق الجني على النحو التالي :

* مؤشرات النضج : تنضج تمور دقلة النور التونسية من بداية شهر أكتوبر غير أن زمن جنيها يكون خلال شهر نوفمبر وديسمبر.

وترتكز مؤشرات النضج على :

- تحول اللون الأصفر العسلي إلى العنبري الفاتح،

- ليونة وتجاعيد على مستوى القشرة الخارجية،

- ارتفاع نسبة السكريات ونكهة الثمرة.

* طرق الجني : يتم وضع أغشية بلاستيكية تحت النخلة وقص العراجين وتنزليها إلى العملة لفرزها ووضعها بصناديق بلاستيكية.

الفصل 11 - يتعين أن تكون طرق التجميع والخزن والتصنيف واللف والتعليب والمداواة على النحو التالي :

الباب الرابع

في المخالفات والعقوبات

الفصل 13 . بصرف النظر عن العقوبات المنصوص عليها بالقانون عدد 57 لسنة 1999 المؤرخ في 28 جوان 1999 والمتعلق 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

* طرق التجميع : يتعين على المجمعين احترام الأحكام المنصوص عليها بكراس الشروط الخاص بمجمعي التمور.

كما يتعين على المجمعين القيام سنويا بعمليات تبليط المخازن وأرضيتها وتنظيف الصناديق واستعمال الناموسية على منافذ التهوية لمنع فراشة التمر من الدخول إلى بيوت الخزن مع مداواة التمور عند الخزن بإحدى المواد المرخص فيها.

* طرق الخزن :

- بالنسبة إلى الخزن قصير المدى : يتم بمراكز التجميع ولدى المنتجين :

- بالنسبة إلى الخزن طويل المدى : يتم التخزين ببيوت التبريد لدى بعض المجمعين وبمحطات التكييف.

* تصنيف تمور دقلة النور التونسية : تصنف تمور دقلة النور التونسية كما يلي :

- صنف ممتاز،

- صنف 1،

- صنف 2.

* طرق اللف :

- بالنسبة إلى السوق الداخلية :

توضع التمور في صناديق بلاستيكية أو من الورق المقوى يتراوح وزنها من 8 إلى 10 كلف بالنسبة إلى دقلة فروع أو من دونها أو في صناديق صغيرة من الورق المقوى من 0.250 كلف إلى 1 أو 2 أو 3 كلف.

- بالنسبة إلى التصدير : يتم تصدير دقلة النور التونسية على حالتها الطبيعية أو معالجة ويتم توضيبيها.

الباب الثالث

في المراقبة

الفصل 12 . يتعين على كل منتج دقلة نور التونسية التصريح بالكميات السنوية للمنتج المنتفع ببيان المصدر لدى هيكل المراقبة والتصديق الراجع إليه بالنظر طبقا للأمر عدد 1859 لسنة 2008 المؤرخ في 12 ماي 2008، وتيسير عمليات المراقبة الميدانية التي يقوم بها وذلك خاصة من خلال تمكينه من الاطلاع على مواقع الإنتاج والتخزين وعلى عناصر الإثبات المتعلقة بمصدر المنتج وطرق إنتاجه وجنيه ونقله وخرنه. وبصفة عامة مراقبة مدى احترام الشروط الواردة بهذا الكراس.