

Cahier des charges relatif au bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée de « l'huile d'olive Téboursouk »

Chapitre premier

Dispositions générales

Article premier - Le présent cahier des charges définit les conditions de bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « huile d'olive Téboursouk ».

Art. 2 - Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « huile d'olive Téboursouk » est soumis à la législation et à la réglementation en vigueur, et notamment la loi n° 99-57 du 28 juin 1999, relative aux appellations d'origine contrôlée et aux indications de provenance des produits agricoles et ses textes d'application, et aux dispositions du présent cahier des charges.

Chapitre II

Les conditions générales relatives à l'octroi de l'appellation d'origine contrôlée « huile d'olive Téboursouk ».

Titre premier

Des conditions administratives

Art. 3 - Tout producteur de l'huile dans la zone géographique délimitée par la montagne de Zeldou au nord, la montagne Chid au Sud-Est et le relief de Thibar au Nord-Ouest et au Sud-Ouest désirent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « huile d'olive Téboursouk » doit remplir les conditions prévues par le présent cahier des charges.

Art. 4 - Sous réserve des dispositions de l'article 11 de la loi n° 99-57 du 28 juin 1999 susvisée, toute personne désirent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « huile d'olive Téboursouk » doit déposer à la direction générale de la production agricole au ministère de l'agriculture et des ressources hydrauliques et de la pêche ou au commissariat régional au développement agricole du gouvernorat de Béja, deux copies de ce cahier de charges dûment signées sur toutes les pages, en gardant une copie visée par l'administration.

Art. 5 - Le bénéficiaire de l'appellation d'origine contrôlée du produit « huile d'olive Téboursouk » doit présenter à chaque demande de l'administration, une copie du présent cahier des charges dûment signée et d'une attestation prouvant la propriété ou le droit de gérance de l'exploitation.

Art. 6 - Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « huile d'olive Téboursouk » et soumis au paiement de la contribution requise conformément à la disposition du décret n° 2008-827 du 24 mars 2008 susvisé.

Art. 7 - La production, trituration ainsi que le stockage de « l'huile d'olive Téboursouk » bénéficiaire de l'appellation d'origine contrôlée s'effectuent totalement dans la zone géographique indiquée à l'article 3 du présent cahier des charges.

Titre II

Des conditions techniques

Art. 8 - Les caractéristiques de « l'huile d'olive de Téboursouk » se présentent comme suit :

1. Les caractéristiques générales : « l'huile d'olive Téboursouk » est une huile d'olive extra vierge obtenue exclusivement à partir de variétés autochtones dans l'exploitation se trouvant dans la région délimitée à l'article 3 du présent cahier majoritairement à partir de la variété Chetoui (de 85 % à 94%) et de la variété Jerbouï (de 5% à 10%) et autres variétés autochtones (de 1 à 5%).

2. Les caractéristiques physico-chimiques :

- Composition en acides gras : (% m/m d'astères méthyliques).

La composition des acides doit être conforme à la composition des acides définie par l'arrêté du 26 mai 2008 susvisé en plus des spécificités suivantes :

a. Acide palmitique inférieur à <14%,

b. Acide oléique supérieur à >65%,

c. Acide linoléique inférieur à <16%,

d. Teneur en acide libre inférieur à <0,5% exprimée en acide oléique.

La couleur de l'huile varie du vert sombre au jaune selon les années et la maturité des fruits. C'est un paramètre subjectif n'indiquant pas la qualité du produit, et ne sera pas considéré comme une caractéristique constante.

3. Caractéristiques organoleptiques :

En plus de sa conformité aux caractéristiques organoleptiques définis par l'arrêté du 26 mai 2008 susvisé, les caractéristiques organoleptiques de « l'huile d'olive de Téboursouk » se mesurent par l'échelle d'évaluation gustative allant de 1 à 10 comme suit :

a- Médianes du fruité situées dans les catégories du léger moyen à moyen : de 3 à 6,

b- Médianes de l'amertume situées dans les catégories du léger à moyen : de 1.5 à 4.5,

c- Médianes du piquant situées dans la catégorie du léger à moyen : de 1.5 à 3.5,

d- Huile sans défaut,

e- On détecte la présence d'un ou plusieurs arômes particuliers : fruits de bois, herbes aromatiques, fruits de bois et cassis.

Art. 9 - Les facteurs déterminant l'origine de « l'huile d'olive de Tebourouk » de la zone géographique de production délimitée par la montagne de Zeldou au nord, la montagne Chid au Sud-Est et le relief de Thibar au Nord-Ouest et au Sud-Ouest du gouvernorat de Béja comme suit :

- Facteurs naturels : comprend le sol et le climat :

1. Le sol : Les sols, essentiellement sur roche mère calcaire, sont plus ou moins évolués, variant du lithosol à la rendzine et au sol bruns calcaires. (cf. carte pédologique de la Tunisie, ministère de l'agriculture, division des sols, 1971).

2. la zone de production : se situe au-dessus de l'altitude de 300m.

3. le climat semi-aride : à hiver doux, selon la classification de Emberger

4. la pluviosité : varie de 400 à 600 mm/an.

Art. 10 - Les méthodes de production doivent être comme suit :

1. Densité : La superficie minimale par arbre varie de 50-100 mètres carrés soit 100 à 200 arbres/ha.

2. La taille d'hiver doit être au moins biennale.

3. l'irrigation : l'utilisation de l'eau usée est interdite.

4. la fertilisation : l'apport de la fumure organique doit être une fois tous les deux ans, l'utilisation de la fumure minérale azotée ne doit pas dépasser 200 Kg/ha/an, l'épandage du margine ne doit pas dépasser la moyenne de 50 m³/ha tous les deux ans.

5. la culture intercalaire arboricole et maraîchère est interdite.

6. les cultures intercalaires de fourrages et de légumineuses sont autorisées.

7. la plantation des amandiers dans les oliveraies âgées de moins de 15 ans est autorisée.

En cas d'utilisation de produits chimiques pour le désherbage elle doit être exécutée avant le 31 mai de chaque année.

Raisonnement de l'utilisation des pesticides et des produits chimiques sont autorisés à condition le producteur doit respecter la réglementation en vigueur afin de protéger la santé du consommateur.

Art. 11 - Il faut respecter les dispositions du décret n° 2009-3726 du 14 décembre 2009 susvisé, lors de la récolte et particulièrement les conditions suivantes :

- l'emplacement et l'utilisation de filets, conformément à la réglementation en vigueur, au-dessous de la frondaison pour éviter tout contact entre fruits et terre. Il est interdit d'utiliser les olives tombées à terre.

- la récolte a lieu à l'indice de maturité 2.5 - 3.5 de la variété Chétoui qui est majoritaire.

Les autres variétés seront récoltées durant la même période.

L'indice de maturité est estimé comme suit :

- Classe variété 2 : peau verte avec des tâches rougeâtres sur moins de la moitié du fruit : début de la véraison.

- Classe variété 3 : peau rougeâtre ou violette sur plus de la moitié du fruit: fin de la véraison.

- Classe variété 4 : peau noire et pulpe blanche.

- L'utilisation de bâtons est interdite, conformément à la réglementation en vigueur.

- L'utilisation de peigne en plastique est recommandée pour faciliter la cueillette et éviter les blessures des fruits.

- La récolte mécanique est autorisée.

- Il faut éliminer les feuilles et les impuretés des olives.

- Il faut séparer les olives frais des olives tombés par terre.

- La collecte des olives dans la parcelle est réalisée dans des caisses ou des pallox en plastique à claire-voie permettant l'aération.

- L'utilisation de sacs en jute est autorisée pour une période transitoire de 5 années. Il est strictement interdit d'utiliser des sacs en plastique.

Art. 12 - Il faut respecter les conditions techniques et sanitaires nécessaires lors de l'extraction de l'huile des olives dans l'huilerie et notamment les conditions suivantes :

1. L'identification de la période entre la récolte des olives et le transport des olives à l'huilerie est comme suit :

Le Transport en sac de jute durant une période transitoire ne dépasse pas 12 heures.

Le Transport en pallox ou caisses plastiques à claire-voie permettant l'aération pour une période ne dépassant pas 48 heures.

2. Le délai entre le stockage des olives en huilerie et la trituration est fixé comme suit :

- le stockage des olives est réalisé dans des caisses ou pallox en plastique à claire-voie permettant l'aération pour une période ne dépassant pas 48 heures, il est recommandé de procéder à la trituration dès l'arrivée des olives,

- le stockage dans sacs en jute au moulin est interdit,

- la hauteur des olives stockées ne doit pas dépasser soixante-dix centimètres,

- la zone de stockage doit être propre et aérée.

3. L'extraction de l'huile: doit être faite par le système mécanique ou de presse ou de centrifugation. Le procédé d'extraction doit être sans échauffement de la pâte d'olive au-delà d'une température maximale de 30° Celsius.

Tout en respectant les conditions techniques et sanitaires exigées il faut respecter les opérations suivantes :

a) Enlèvement des feuilles et nettoyages des olives.

b) Broyage des fruits pour une période ne dépassant pas 30 minutes.

c) Malaxage de la pâte d'olive pour une période ne dépassant pas 60 minutes.

d) Séparation des matières solides (grainions d'olive) de la phase liquide (l'eau et l'huile) par le système de presse ou centrifugation.

e) L'eau incorporée est potable.

f) la quantité d'eau incorporée ne doit pas dépasser 50% du poids des olives transformées.

g) La température de l'eau ne doit pas dépasser 30°C.

h) La séparation de l'huile de l'eau et des impuretés se fait par décantation ou centrifugation.

Art. 13 - Le stockage de l'huile d'olive doit être tenir compte de la qualité de manière à éviter tout changement de ces caractéristiques conformément à l'arrêté du 31 octobre 2006 susvisé et aux conditions suivantes :

- dans des citernes à fond conique agréées alimentaires ou des citernes avec revêtement en faïence (période transitoire 5 ans),

- le stockage dans des citernes autre que l'inox doit être inférieur à 2 mois,

- le stockage a lieu dans des locaux aérés, avec des ouvertures à moustiquaire,

- à température ambiante inférieure à 22 degrés Celsius.

- Il est interdit de stocker d'autres denrées agricoles ou non agricoles dans les mêmes locaux de stockages.

Art. 14 - Tout en respectant la réglementation en vigueur en matière d'emballage et étiquetage il faut indiquer les informations suivantes :

• Nom du produit : « l'huile d'olive Téboursouk ».

• Appellation d'origine contrôlée (AOC).

• Le nom du producteur / transformateur.

• Le logo.

L'étiquetage de l'huile d'olive « Téboursouk » s'effectue sur les emballages dès la sortie de l'entreprise.

L'étiquetage est assuré sur chaque lot tout au long des phases de stockage de l'huile et de préparation de l'emballage.

Art. 15 - L'analyse sensorielle de chaque échantillon de « l'huile d'olive Téboursouk » porte sur l'odeur et le goût.

Les critères "odeur" et "goût" sont jugés sur une échelle de 10 points conformément à la norme conseil oléicole international.

L'huile d'olive « Téboursouk » ne doit pas présenter de défauts tels que : Lampante, chaume, gelée, acide, bois humide

La Commission de dégustation nommée par le groupement demandeur de bénéficiaire de l'appellation d'origine contrôlée et validée par l'organisme de contrôle et de certification.

Le contrôle des caractéristiques organoleptiques de l'huile d'olive est assuré par la commission à l'aveugle sur des échantillons anonymes.

Art. 16 - Tout producteur de l'huile d'olive demandeur de l'appellation « huile d'olive Téboursouk » tient un registre des parcelles des vergers. Sa mise à jour est annuelle.

La traçabilité des olives et de l'huile d'olive est assurée par l'enregistrement de toutes les données à partir de la parcelle jusqu'au lieu de vente en passant par l'huilerie.

Les transformateurs tiennent à jour une liste des achats des olives avec le nom du producteur et/ou le nom du transformateur.

Chapitre III

Du contrôle

Art. 17 - Tout producteur d'olives et d'huile d'olive est tenu de déclarer les quantités annuelles du produit bénéficiant de l'indication de provenance, à l'organisme de contrôle et certification dont il relève et de lui faciliter les opérations de contrôle sur terrain, et ce notamment, en lui permettant de visionner, pour inspection, les lieux de production, transformation et de stockage et les éléments prouvant l'origine du produit, les modes de la production, cueillette, transport, transformation et stockage.

Et d'une manière générale, le contrôle de la portée de la conformité aux conditions prévues par le présent cahier des charges.

Chapitre IV

Des infractions et les sanctions

Art. 18 - Nonobstant les peines prévues par la loi n° 99-57 du 28 juin 1999, relative aux appellations d'origine contrôlée et aux indications de provenance des produits agricoles, toute contravention aux dispositions du présent cahier des charges entraîne la privation du producteur du bénéfice de l'indication de provenance, et ce après trois mois à compter de la date de mise en demeure, par lettre recommandée, pour remise en conformité, restée sans suite et après audition du concerné.

Je soussigné et déclare avoir lu toutes les conditions existantes dans ce cahier des charges et je m'engage à les respecter et à m'y afférer

.....le.....

Signature

Arrêté du ministre de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche du 10 janvier 2018, portant révision des limites du périmètre d'intervention foncière agricole d'El Ouedyen- Tamozrate de la délégation de Menzel Temime, au gouvernorat de Nabeul et ouverture des opérations d'aménagement foncier dans ce périmètre.

Le ministre de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche,

Vu la constitution,

Vu la loi n° 77-17 du 16 mars 1977, portant création de l'agence foncière agricole, telle que modifiée et complétée par la loi n° 2000-29 du 6 mars 2000 et notamment ses articles 2 (nouveau), 13 et 14 bis,

Vu le décret n° 99-1877 du 31 août 1999, modifiant la dénomination de l'agence de la réforme agraire des périmètres publics irrigués,

Vu le décret n° 2000-1949 du 12 septembre 2000, fixant la composition et les compétences de la commission nationale consultative de l'aménagement foncier agricole,

Vu le décret Présidentiel n° 2016-107 du 27 août 2016, portant nomination du chef du gouvernement et de ses membres,

Vu le décret Présidentiel n° 2017-43 du 17 mars 2017, portant nomination de deux membres du gouvernement,

Vu le décret Présidentiel n° 2017-124 du 12 septembre 2017, portant nomination de membres du gouvernement,

Vu l'arrêté du 15 décembre 2010, portant création d'un périmètre d'intervention foncière agricole à El Ouedyen- Tamozrate de la délégation de Menzel Temime, au gouvernorat de Nabeul et ouverture des opérations d'aménagement foncier dans ce périmètre,

Vu l'avis de la commission nationale consultative de l'aménagement foncier agricole réunie le 23 mai 2017.

Arrête :

Article premier - Les limites du périmètre d'intervention foncière agricole d'El Ouedyen- Tamozrate de la délégation de Menzel Temime, au gouvernorat de Nabeul sont révisées pour atteindre une superficie totale de huit cent trente hectares (830 ha) environ, délimitée par un liseré vert sur l'extrait de carte à l'échelle 1/25.000 ci-joint.