

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 "زيت زيتون تبرسق" أن يودع لدى الإدارة العامة للإنتاج الفلاحي بوزارة الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري، أو لدى المندوبية الجهوية للتنمية الفلاحية بباجة، 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 "زيت زيتون تبرسق" عند كل طلب من الإدارة بنسخة ممضاة من هذا الكراس وبما يفيد موافقة الهياكل المعنية قبول طلبه.

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

الفصل 7 . يتم إنتاج "زيت زيتون تبرسق" المنتفع بتسمية مثبتة للأصل واستخراجه وخزنه داخل المنطقة الجغرافية المحددة بالفصل 3 من هذا الكراس.

العنوان الثاني

في الشروط الفنية

الفصل 8 . تتمثل خصوصيات "زيت زيتون تبرسق" في ما يلي :

1 . الخصوصيات العامة :

زيت زيتون تبرسق هو زيت بكر عال يتم الحصول عليه من الأصناف الأصلية بالمستغلة الموجودة بالمنطقة الجغرافية المحددة بالفصل 3 من هذا الكراس، متكونة أغلبها بنسبة من 85% إلى 94% من الصنف الشتوي ومن 5% إلى 10% من الصنف الجربوعي وأصناف محلية أخرى تتراوح من 1% إلى 5%.

2 . الخصائص الفيزيوكيميائية :

* تركيب الأحماض الدهنية (% م/م من الأسترات المثلية) :

تكون التركيبة الحمضية مطابقة للتركيبة الحمضية المنصوص عليها بالقرار المؤرخ في 26 ماي 2008 المشار إليه أعلاه إضافة إلى الخصوصيات التالية :

أ . حامض البالمتيك : أقل من > 14%

ب . حامض الأوليك : أكثر من < 65%

ج . حامض اللينولييك : أقل من > 16%

د . الحموضة الحرة أقل من > 0.5% م/م المعبر عنها بحامض الأوليك.

كراس الشروط المتعلق

بالانتفاع بتسمية مثبتة للأصل لمنتج

"زيت زيتون تبرسق"

الباب الأول

أحكام عامة

الفصل الأول . يضبط هذا الكراس شروط الانتفاع بتسمية مثبتة للأصل لمنتج "زيت زيتون تبرسق".

الفصل 2 . يخضع الانتفاع بتسمية مثبتة للأصل لمنتج "زيت زيتون تبرسق" إلى التشريع والتراتبين الجاري بها العمل وخاصة منها القانون عدد 57 لسنة 1999 المؤرخ في 28 جوان 1999 المتعلق بالتسميات المثبتة لأصل المنتجات الفلاحية وبيان مصدرها ونصوصه التطبيقية وإلى أحكام هذا الكراس.

الباب الثاني

في الشروط العامة المتعلقة بإسناد تسمية مثبتة للأصل لمنتج

"زيت زيتون تبرسق"

العنوان الأول

في الشروط الإدارية

الفصل 3 . يتعين على كل منتج زيت زيتون تابع للمنطقة الجغرافية المحددة بجبل زلدوا شمالاً وجبل شهيد من الجنوب الشرقي وتضاريس تيباز من الشمال الغربي والجنوب الغربي، يرغب في الانتفاع بتسمية مثبتة للأصل لمنتج "زيت زيتون تبرسق" الاستجابة للشروط الواردة بهذا الكراس.

2 - التقليم الشتوي : يجب أن يكون على الأقل مرة كل سنتين.

3 - الري : يحجر الري بالمياه المستعملة.

4 - التسميد: يجب اعتماد السماد العضوي مرة كل سنتين، ولا يتجاوز استعمال السماد الأزوتي 200 كلف للهكتار الواحد سنويا. ويمكن نثر المرجين مرة كل سنتين بمعدل 50 متر مكعب بالهكتار على أقصى تقدير.

5 - يحجر زراعة الخضروات والأشجار المثمرة الأخرى بين أشجار الزيتون.

6 - يسمح بزراعة الأعلاف والبقوليات بين أشجار الزيتون.

7 - يسمح بغراسة أشجار اللوز بمستغلات الزيتون التي عمرها أقل من 15 سنة.

يتم استعمال المواد الكيماوية لإزالة الطفيليات قبل 31 ماي من كل سنة ويسمح بالمداداة لحماية الصحة النباتية شريطة احترام المنتج للتراتب الجاري بها العمل لحماية صحة المستهلك.

الفصل 11 - يتعين احترام أحكام الأمر عدد 3726 لسنة 2009 المؤرخ في 14 ديسمبر 2009 والمشار إليه أعلاه خلال عملية جني الزيتون وخاصة الشروط التالية :

* وضع واستعمال أفرشة مطابقة للتراتب الجاري بها العمل في هذا المجال تحت الشجرة لتجنب تساقط الثمار على الأرض ويمنع استعمال الثمار المتساقطة على الأرض.

* تتم عملية الجني عندما يكون مؤشر النضج بين 2.5-3.5 لـصنف شتوي الذي يمثل الأكثرية ويمكن أن تجنى الأصناف الأخرى في نفس الفترة.

ويقاس مؤشر النضج كما يلي :

- درجة صنف 2 : الغشاء الأخضر مع وجود بقع حمراء على الأقل على نصف الثمرة أوائل النضج.

- درجة صنف 3 : الغشاء المحمر أو الأرجواني على أكثر من نصف الثمار : أواخر النضج.

- درجة صنف 4 : الغشاء الأسود واللب أبيض اللون.

* يحجر استعمال العصي طبقا للقانون الجاري به العمل.

* ينصح باستعمال أمشاط بلاستيكية أو أدوات مخصصة للغرض لتفادي جرح الثمار.

* يمكن استعمال الجني الميكانيكي.

يتغير لون الزيت من الأخضر الداكن إلى الأصفر وذلك حسب الأعوام ونضج الثمار وهو مقياس غير موضوعي ليست له علاقة بالجودة كما لا يعتبر ميزة قارة.

3 - الخصائص الحسية والمذاقية :

بالإضافة إلى مطابقته للخصائص الحسية والمذاقية الواردة بالقرار المؤرخ في 26 ماي 2008 المشار إليه أعلاه، تكون الخصائص الحسية والمذاقية لزيت زيتون تبرسق وفق سلم التقييم المذاقي الذي يتراوح من 1 إلى 10 كما يلي :

أ - متوسط الطعم الفاكهي في الخانة التي تتراوح من الخفيف إلى المتوسط : من 3 إلى 6 مغ طعم فاكهة ناضجة أو خضراء.

ب - متوسط الطعم المر في خانة تتراوح من الخفيف إلى المتوسط : من 1.5 إلى 4.5.

ت - متوسط الطعم الحار في خانة تتراوح من الخفيف إلى المتوسط : من 1.5 إلى 3.5.

ث - زيت خال من كل الخاصيات السلبية.

ج - طعم خصوصي مميز لزيت زيتون تبرسق : يمكن تذوق عدة مذاقات مميزة مثل غلال الغابة والنباتات العطرية وغب الغابة البري والخرشف.

الفصل 9 - تتمثل العناصر المثبتة لتأتي " زيت زيتون تبرسق " من المنطقة الجغرافية المحددة بجبل زلدوا شمالا وجبل شهيد من الجنوب الشرقي وتضاريس تيبار من الشمال الغربي والجنوب الغربي في ولاية باجة في ما يلي :

العناصر الطبيعية : وتشمل التربة والمناخ :

1 - التربة :

التربة في الأساس من الحجر الجيري، تكون أكثر أو أقل تطورا، بدءا من lithosol rendzine والتربة الكلسية البنية حسب خريطة التربة لتونس، وزارة الفلاحة، قسم الأراضي، (1971).

2 - منطقة الإنتاج : ترتفع منطقة الإنتاج فوق 300 متر.

3 - المناخ :

مناخ شبه جاف وشتاء معتدل، وفقا لتصنيف "Emberger".

4 - المعدل السنوي للأمطار : يتراوح من 400-600 مم / سنة.

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

1 - الكثافة الزراعية : المساحة الدنيا للشجرة تتراوح بين 50 - 100 متر مربع أي بكثافة زراعية بين 100 و200 شجرة/الهكتار.

ت - خلط العجين لمدة لا تتجاوز 60 دقيقة.

ث - فصل المواد الصلبة (الفيتورة) عن السوائل (الماء والزيت) بنظام الضغط أو الطرد المركزي،

ج - إضافة ماء صالح للشرب،

ح - يجب أن لا تتجاوز كمية الماء المضافة 50 % من كمية الزيتون المحولة،

خ - يجب أن لا تتجاوز درجة حرارة الماء 30 درجة.

د - يتم فصل الزيت عن الماء و شوائب الزيتون بالترقيد أو بنظام الطرد المركزي،

الفصل 13 - يتعين خزن زيت الزيتون حسب الجودة بطريقة تمنع أي تغيير في خصائصه طبقاً لأحكام القرار المؤرخ في 31 أكتوبر 2006 والمتعلق بتحديد الشروط الفنية والصحية الدنيا المستوجبة بمعايير الزيتون، المشار إليه أعلاه :

* في حاويات كونيكية مرخص لها غذائياً أو في خزانات مغلقة بالخزف خلال مرحلة انتقالية مدتها 5 سنوات.

* في خزانات من مادة من غير الإينوكس لمدة لا تتجاوز شهرين.

* في محلات خزن مهونة ومجهزة بناوفاذ مغطاة بناموسية.

* لا تتجاوز حرارة محل الخزن 22 درجة.

* يحجر خزن مواد فلاحية أو غير فلاحية في نفس محلات الخزن.

الفصل 14 - مع مراعاة الترتيب الجاري بها العمل في مجال التعليب والعنونة، يتعين التنصيص على المعطيات التالية :

اسم المنتج : "زيت زيتون تبرسق"،

* عبارة : تسمية مثبتة الأصل

* إسم الفلاح/المحول

* علامة

تتم عملية تركيز اللصيقة على كل علبة حال خروجها من الورشة.

يتم تلصيق اللصيقة على كل حصة وخلال كل مراحل خزن الزيت وإعداد عملية اللف.

الفصل 15 - يعتمد التحليل الحسي والمذاقي لكل عينة زيت الزيتون "تبرسق" على الشم والتذوق.

يتم تحديد معايير "الرائحة" و "الطعم" على مقياس من 10 طبقاً لمقاييس المجلس الدولي للزيتون.

* يجب إزالة الأوراق وجميع الشوائب عن الزيتون.

* يجب فصل الزيتون "الحي" عن الثمار المتساقطة على الأرض.

* يتم التجميع والنقل في صناديق أو حاويات بلاستيكية بفتحات جانبية للتهوئة.

* ويسمح باستعمال الأكياس القماشية خلال فترة انتقالية تدوم 5 سنوات. ويحجر تماماً استعمال الأكياس البلاستيكية.

الفصل 12 - يتعين احترام الشروط الفنية والصحية المستوجبة خلال مرحلة استخراج الزيت من الزيتون في المعاصر وخاصة منها الشروط التالية :

1 - يتم تحديد الفترة الفاصلة بين جني الزيتون من الشجرة ونقله إلى المعصرة كما يلي :

النقل في الأكياس القماشية خلال فترة انتقالية : لا تتجاوز 12 ساعة.

النقل في صناديق أو حاويات بلاستيكية بفتحات جانبية تسمح بالتهوئة : لفترة لا تتجاوز 48 ساعة.

2 - تحدد الفترة الفاصلة بين خزن الزيتون بالمعصرة وعصره كما يلي :

* يتم خزن الزيتون في صناديق أو حاويات بلاستيكية بفتحات جانبية تسمح بدخول الهواء لفترة لا تتجاوز 48 ساعة على أقصى تقدير ويفضل إجراء عملية التحويل مباشرة عند وصول الزيتون.

* يحجر خزن الزيتون في الأكياس القماشية خلال فترة التخزين بالمعصرة.

* لا يتجاوز علو الزيتون المخزن سبعين سنتمترًا إذا كان في شكل أكداش.

* يجب أن يكون مكان الخزن نظيفاً مع تهوئة ملائمة.

3 - استخراج الزيت بطريقة ميكانيكية أو بالضغط أو الطرد المركزي بطريقة ميكانيكية ويجب أن تتم عملية الاستخراج من دون تسخين العجينة أكثر من 30 درجة.

* ويتعين في كل الحالات احترام الشروط الفنية والصحية المستوجبة وإتباع العمليات التالية :

أ- إزالة الأوراق وغسل الزيتون،

ب - طحن الثمار لمدة لا تتجاوز 30 دقيقة،

يجب أن لا تكون لزيت زيتون " تبرسق " عيوب سلبية مثل الوقاد والمشغول والثمالة والخلي الحامض والخشب الرطب...

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

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

الفصل 16 . يقوم كل طالب منتج لزيت الزيتون يرغب في الانتفاع بالتسمية "زيت زيتون تبرسق" مسك سجل مستغلة الزيتون يتم تحيينه سنويا.

يتم تأمين استرسال الزيتون وزيت الزيتون بمسك سجل يحتوي على كل المعطيات من المستغلة مرورا بالمعصرة إلى مكان البيع.

يقوم المحولون بتسجيل قائمة في مشتريات الزيتون مع اسم المنتج أو المحول.

الباب الثالث

في المراقبة

الفصل 17 . يتعين على كل منتج زيت زيتون التصريح بالكميات السنوية للمنتج المنتفع بتسمية مثبتة للأصل "زيت زيتون تبرسق" لدى هيكل المراقبة والتصديق الراجع له بالنظر وتيسير عمليات المراقبة الميدانية التي يقوم بها وذلك خاصة من خلال تمكينه من الاطلاع 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 18 . بصرف النظر عن العقوبات المنصوص عليها بالقانون عدد 57 لسنة 1999 المؤرخ في 28 جوان 1999 المتعلق بالتسميات المثبتة لأصل المنتجات الفلاحية وبيان مصدرها، ينجر عن مخالفة أحكام هذا الكراس حرمان المنتج من الانتفاع بعلامة التسمية المثبتة للأصل وذلك بعد ثلاثة أشهر من توجيه تنبيه مضمون الوصول لتدارك الوضع دون نتيجة وبعد سماع المعني.

إني الممضي أسفله أقر بأني اطلعت على جميع الشروط الواردة بهذا الكراس وألتزم باحترامها والعمل بمقتضاها.

.....في.....

الإمضاء