

Cahier des charges relatif au bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) du produit « Huile de lentisque pistachier de Kroumirie-Mogods »

Chapitre I

Dispositions générales

Article premier - Le présent cahier des charges fixe les conditions relatives au bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée du produit « huile de lentisque pistachier de Kroumirie-Mogods ».

Art. 2 - Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée du produit « huile de lentisque pistachier de Kroumirie-Mogods » 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

Des conditions générales relatives au bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée du produit « huile de lentisque pistachier de Kroumirie-Mogods »

Titre premier

Des conditions administratives

Art. 3 - Tout producteur «d'huile de lentisque pistachier de Kroumirie-Mogods » dans la zone géographique délimitée par la zone de Kroumirie-Mogods, bordée par la Mer Méditerranéenne au Nord, Oued Medjerda au Sud, la frontière Algérienne à l'Ouest et la plaine de Bizerte-Mateur à l'Est et désirant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée du produit « huile de lentisque pistachier de Kroumirie-Mogods » 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 désirant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée du produit « huile de lentisque pistachier de Kroumirie-Mogods » doit déposer à la direction générale de la production agricole au ministère de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche maritime ou au commissariat régional au développement agricole du gouvernorat de Jendouba, deux copies du présent 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 de lentisque pistachier de Kroumirie-Mogods » doit présenter à chaque demande de l'administration, une copie du présent cahier des charges dûment signée.

Art. 6 - Le bénéficiaire de l'appellation d'origine contrôlée du produit « huile de lentisque pistachier de Kroumirie-Mogods » est 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 de lentisque pistachier de Kroumirie-Mogods » bénéficiaire de l'appellation d'origine contrôlée s'effectuent totalement dans la zone géographique délimitée dans l'article 3 du présent cahier des charges.

Titre II

Des conditions techniques

Art. 8 - Les caractéristiques de « l'huile de lentisque pistachier de Kroumirie-Mogods » se présentent comme suit :

1- Caractéristiques générales:

« l'huile de lentisque pistachier de Kroumirie-Mogods » est une huile extraite des fruits des arbustes de lentisque pistachier de la région de Kroumirie-Mogods.

2- Caractéristiques physico-chimiques :

Les caractéristiques physico-chimique de l'huile de lentisque Pistachier de Kroumirie-Mogods se présente comme suit :

1. Teneur en eau (%) : [$<4,63$]
2. Indice d'acide : [$7,56$ à $12,3$]

3. Indice de peroxyde (méq d'O₂ /kg) : [7,07 - 16,8]

4. Composition en acide gras (% des AGT) :

* (C16:0) Acide palmitique: [25,6 - 28,4]

* (C16:1) Acide palmitoléique: [1,7 - 1,9]

* (C18:1) Acide oléique: [46,3 - 48,9]

* (C18:2) Acide linoléique: [20,9 - 23,1]

5. Tocophérols (mg/100gr) :

* Alpha tocophérol : [27,15 - 45]

* Gamma tocophérol : [4,73 - 7,91]

3- Caractéristiques organoleptiques :

Les caractéristiques organoleptiques de l'huile de lentisque pistachier de Kroumirie-Mogods se présentent comme suit :

- Couleur : vert –jaunâtre (longueur d'onde 541 à 573 (nm))
- Odeur : âcre
- Saveur : légèrement doux et avec goût pistache

Art. 9 - Les facteurs naturels déterminant l'origine de « l'huile de lentisque pistachier de Kroumirie-Mogods » de la zone géographique délimitée par l'article 3 du présent cahier de charge comprend ce qui suit :

1- Le sol : se caractérisant par des associations végétales tel le Lentisque pistachier (*Pistacia lentiscus*), le Myrte (*Myrtus communis*) et l'Oléastre (*Olea europea*) ayant des altitudes dépassant les 450m.

2- La zone de production : L'aire géographique est caractérisée par la présence d'un massif montagneux très diversifié, représenté par les chaînons de Kroumirie Mogods ayant des altitudes atteignant les 1150m (URAM, 2010).

3- Le climat : se caractérisant par l'abondance du lentisque pistachier (*Pistacia lentiscus*) à une altitude de 800 à 1000 mètres au Nord de la Tunisie, à 450 m d'altitude sur les versants Nord des chainons de Kroumirie et 550 m sur les versants Sud

Art. 10 - Il faut respecter les conditions techniques et sanitaires nécessaires lors de l'extraction de l'huile de lentisque pistachier de Kroumirie Mogods dans l'huilerie et notamment les conditions suivantes :

1- Description des fruits de lentisque pistachier :

Le fruit est une drupe de 3 à 4 mm de diamètre, de forme ovoïde-globuleux, apiculé, rouge, puis noir à maturité à la fin de la saison hivernale.

2- Récolte des fruits à maturité de couleur noire :

La saison de récolte est située entre la moitié du mois de novembre jusqu'au fin du mois de janvier. Les deux mains faisant face, sont placées de part et d'autre de la branchette qu'elles frottent dans un mouvement rapide de va-et-vient. Ce frottement permet de détacher le fruit qui tombe dans un panier destiné à cet effet.

3- Extraction, conditionnement et conservation :

Pour extraire, conditionner et conserver l'huile de lentisque pistachier il faut suivre les opérations suivantes :

a- Les fruits récoltés sont versés dans un tamis. Ensuite, il faut débarrasser les grains des branchettes et des feuilles par des mouvements de nettoyage manuels et par des souffles d'air.

b- Les fruits de lentisque pistachier sont d'abord broyés à l'aide d'un hachoir, la pâte obtenue est ensuite homogénéisée dans un bain-marie pour empêcher l'exposition directe du broyat au feu et ainsi la dégradation de la qualité de l'huile. Le broyat est soumis à l'action d'une presse.

c- Le jus obtenu est laissé au repos, l'huile remonte à la surface, et elle est récupérée par un mouvement de collecte à l'aide des deux mains ouvertes et rapprochés. L'huile obtenue est mise en fut en inox

Art. 11 - Sous réserve de la réglementation en vigueur en matière d'emballage et étiquetage, l'huile est mise en bouteille de différents volumes ($\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ et 1 litre) en verre ombré et hermétiquement fermées pour éviter son oxydation par l'air ou la lumière.

Les bouteilles remplies doivent être stockées dans un lieu exempt d'odeurs étrangères et d'humidité et protégé de la lumière solaire.

Il faut indiquer les informations suivantes :

- Dénomination de produit : Huile de lentisque pistachier de Kroumirie-Mogods
- Mention : Appellation d'origine contrôlée (AOC).
- Le nom du producteur / transformateur
- Le logo AOC
- Numéro du lot
- Date de remplissage
- Date limite de consommation
- La température de conservation

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

Art. 12 - L'analyse sensorielle de chaque échantillon d'huile de lentisque pistachier de Kroumirie-Mogods porte sur l'odeur et le goût.

L'huile de lentisque pistachier de Kroumirie-Mogods ne doit pas contenir d'impuretés ou d'huiles originaires d'autres plantes et ne doit pas présenter d'attribut négatif.

La Commission de dégustation est nommée par les producteurs demandeurs du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée et validée par l'organisme de contrôle et de certification.

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

Art. 13 - Tout producteur de « l'huile de lentisque pistachier de Kroumirie-Mogods » demandeur de l'appellation d'origine contrôlée « huile de lentisque pistachier de Kroumirie-Mogods » tient un registre mis à jour annuellement.

La traçabilité de l'huile de lentisque pistachier est assurée par l'enregistrement de toutes les données à partir de l'exploitation en passant par l'huilerie jusqu'au lieu de vente.

Les transformateurs tiennent à jour une liste des achats de l'huile de lentisque pistachier avec le nom du producteur ou le nom du transformateur.

Chapitre III

Du contrôle

Art. 14 - Tout producteur de « l'huile de lentisque pistachier de Kroumirie-Mogods » est tenu de déclarer les quantités annuelles du produit bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, 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, , 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. 15 - En sus des 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, et en cas de manquement du producteur aux dispositions du présent cahier des charges, il sera évidemment mis en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception ou par tout autre moyen laissant une trace écrite, et un délai de 3 mois au maximum lui sera imparti pour remise en conformité avec les conditions prévues par le cahier des charges. En cas de non-conformité par le contrevenant après écoulement du délai, il sera privé du bénéfice du label de l'appellation d'origine contrôlée.

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

..... le

Signature