

كراس الشروط المتعلق
بالانتفاع بتسمية مثبتة للأصل لمنتج
زيت القضوم خمير- مقعد
الباب الأول
أحكام عامة

الفصل الأول: يضبط هذا الكراس شروط الانتفاع بتسمية مثبتة للأصل لمنتج "زيت القضوم خمير - مقعد".

الفصل 2 : يخضع الانتفاع بتسمية مثبتة للأصل لمنتج " زيت القضوم خمير- مقعد" 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 بإسناد تسمية مثبتة للأصل لمنتج

"زيت القضوم خمير- مقعد"

العنوان الأول

في الشروط الإدارية

الفصل 3 : يتعين على كل منتج لـ "زيت قضوم خمير - مقعد" تابع للمنطقة الجغرافية المحددة بمنطقة خمير مقعد والتي يحدها من الشمال البحر الأبيض المتوسط و من الجنوب واد مجردة ومن الغرب الحدود الجزائرية ومن الشرق سهل بنزرت -ماطر، يرغب في الانتفاع بتسمية مثبتة للأصل لمنتج "زيت القضوم خمير - مقعد" 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 بتسمية مثبتة للأصل لمنتج "زيت القضوم خمير - مقعد" أن يودع لدى الإدارة العامة للإنتاج الفلاحي بوزارة الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري، أو لدى المندوبية الجهوية للتنمية الفلاحية بجنوبة، 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 القضوم خمير - مقعد" عند كل طلب من الإدارة بنسخة ممضاة من هذا الكراس.

الفصل 6: يخضع المنتفع بتسمية مثبتة للأصل لمنتج "زيت قضوم خمير - مقعد" إلى دفع المعلوم المستوجب طبقا لأحكام الأمر عدد 827 لسنة 2008 المؤرخ في 24 مارس 2008 المشار إليه أعلاه.

الفصل 7: يتم إنتاج "زيت القضوم خمير - مقعد" 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 القضوم خمير - مقعد" في ما يلي :

1 . الخصوصيات العامة :

تتمثل الخصوصيات العامة لـ "زيت القضوم خمير- مقعد" في أنه زيت مستخرج من ثمار شجيرات الذرو المتواجدة بمنطقة خمير - مقعد.

2 . الخصائص الفيزيو كيميائية لزيت القضوم خمير - مقعد وتتمثل فيما يلي :

1 . المحتوى المائي (%): [>4,63]

2 . نسبة الحمضية: [12,3-7,56]

3. البيروكسيد (مل مكافئ O₂/كلغ): [16,8-7,07]

4. تركيبة الأحماض الدهنية (% من الأحماض الجمالية)

• (C16 :0) حمض البالمتيك: [28,4 -25,6]

• (C16 :1) حمض البالمتيوليك: [1,9-1,7]

• (C18 :1) حمض الأوليك: [48,9-46,3]

• (C18 :2) حمض اللينوليك: [23,1-20,9]

5. تركيبة التوكوفيرول (ملغ / 100غ) :

• ألفا توكوفيرول [45-27,15]

• جاما توكوفيرول: [7,91-4,73]

3. الخصائص الحسية والمذاقية :

- الخصائص الحسية لزيت القزوم خمير - مقعد كالآتي :

• اللون: أخضر- مصفر (الطول الموجي 541-573 نانومتر)

• الرائحة: لاذع

• المذاق: حلو خفيف مع مذاق الفستق

الفصل 9: تتمثل العناصر الطبيعية المثبتة لتأتي " زيت القزوم خمير - مقعد " للمنطقة الجغرافية المحددة بالفصل 3 من هذا الكراس في ما يلي :

1. التربة : تتميز بالتجمعات النباتية من شجرة الذرو والريحان والزيتون الجالي ويفوق ارتفاعها 450 متر .

2. منطقة الإنتاج : تتميز المنطقة بكثافة الجبال المتنوعة ممثلة في سلسلة جبال خمير مقعد التي يصل ارتفاعها إلى 1150 متر (URAM, 2010).

3. المناخ : يتكاثر وجود شجرة الذرو على ارتفاع 800 إلى 1000 متر في شمال البلاد التونسية وعلى 450 متر على المنحدرات الشمالية لجبال خمير وعلى ارتفاع 550 متر على المنحدرات الجنوبية (DGF, 2012).

الفصل 10: يتعين احترام الشروط الفنية والصحية المستوجبة خلال مرحلة استخراج "زيت القزوم خمير - مقعد" في المعاصر وخاصة منها الشروط التالية:

1. وصف ثمرة القزوم: القزوم ثمرة وحيدة النوى ذو قطر يتراوح من 3 إلى 4 مم لها شكل بيضوي كروي ومذنب ذات لون أحمر يتحول إلى أسود عند نضجها في فصل الشتاء.

2. جني الثمار الناضجة ذات اللون الأسود: يبدأ موسم الجني من نصف شهر نوفمبر إلى غاية نهاية شهر جانفي، يوضع غصن شجرة الذرو بين راحتي اليدين ثم يقع فركه بسرعة، هذا الفرك يمكن من تساقط الثمار في سلة معدة للغرض.

3. لاستخراج زيت القزوم وتكليفه وحفظه يجب إتباع العمليات التالية :

أ. وضع الثمار المجمعّة في غربال ثم تنقيتها من الأغصان والأوراق عبر الحركة اليدوية ويتم عرضها لتيار من الهواء.

ب. يتم طحن ثمار القزوم بآلة طحن يدوية ثم يتم خلط العجين المتحصل عليه في حمام مائي لتفادي التعرّض المباشر لحرارة النار حتى لا تنخفض نوعية الزيت ويتم عصر العجين بطريقة الضغط.

ج. ترك العصير المتحصل عليه دون تحريكه حتى يصعد الزيت إلى السطح ويقع طفق الزيت بطريقة يدوية ثم يتم حفظ الزيت المتحصل عليه في وعاء من الإينوكس.

الفصل 11: مع مراعاة الترتيب الجاري بها العمل في مجال التعليب والعنونة يتم تعبئة الزيت في زجاجات ذات سعات مختلفة (1/4 لتر و 1/2 لتر و 3/4 لتر و 1 لتر) تكون مظلمة ومغلقة جيّدا حتى يتم حفظه من التأكسد بالهواء أو الضوء.

ويجب أن يتم تخزين الزجاجات المملوءة بالزيت في مكان خال من الروائح والرطوبة ومحمي من أشعة الشمس.

ويتعين التنصيص على المعطيات التالية :

- اسم المنتج : "زيت القضموم خمير - مقعد"،

- عبارة : تسمية مثبتة للأصل

- اسم الفلاح / المحول

- علامة التسمية المثبتة للأصل

- رقم الدفعة

- تاريخ التعبئة

- تاريخ نهاية الإستهلاك

- حرارة الحفظ

ويتم تلصيق اللاصق على كل حصة وخلال كل مراحل خزن الزيت وإعداد عملية اللف.

الفصل 12: يعتمد التحليل الحسي والمذاقي لكل عينة زيت القضموم على الرائحة والتذوق.

ويجب أن يكون "زيت قضموم خمير - مقعد" خال من الشوائب ومن الزيوت النباتية الأخرى ولا تكون له خصائص سلبية.

ويتم تعيين لجنة التذوق من قبل المنتجين الطالبين للإنتفاع بالتسمية المثبتة للأصل والمصادق عليها من قبل هيكل المراقبة والتصديق.

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

الفصل 13: على كل طالب منتج "لزيوت القضموم خمير - مقعد" ويرغب في الانتفاع بالتسمية "زيت القضموم خمير - مقعد" مسك سجل يتم تحيينه سنوياً.

ويتم تأمين استرسال "زيت القضموم خمير - مقعد" بمسك سجل يحتوي على كل المعطيات من المستغلة مرورا بالمعصرة إلى مكان البيع.

يقوم المحولون بتسجيل قائمة في مشتريات "زيت القضموم خمير - مقعد" مع اسم المنتج أو المحول.

الباب الثالث

في المراقبة

الفصل 14 : يتعين على كل منتج "زيت القضموم خمير - مقعد" التصريح بالكميات السنوية للمنتج المنتفع بتسمية مثبتة للأصل "زيت القضموم خمير - مقعد" لدى هيكل المراقبة والتصديق الراجع له 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: إضافة إلى العقوبات المنصوص عليها بالقانون عدد 57 لسنة 1999 المؤرخ في 28 جوان 1999 والمتعلق بالتسميات المثبتة لأصل المنتجات الفلاحية وبيان مصدرها، وفي حالة إخلال المنتج بأحكام كراس الشروط، يتم التنبيه عليه كتابيا بواسطة مكتوب مضمون الوصول مع الإعلام بالبلوغ أو أية وسيلة أخرى شرط ترك أثر كتابي مع تمكينه من مهلة لا تتجاوز 3 أشهر لتدارك الإخلال بالشروط المنصوص عليها بكراس الشروط، وفي صورة عدم امتثال المخالف بعد انتهاء المهلة يتم حرمان المنتج من الانتفاع بعلامة التسمية المثبتة للأصل.

إني الممضي أسفله أقر بأني

اطلعت على جميع الشروط الواردة

بهذا الكراس وألتزم باحترامها والعمل بمقتضاها

.....في.....

الإمضاء