

## **Cahier des charges relatif au bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « Grenades de Gabès »**

### *Chapitre I :*

#### **Dispositions générales**

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

Art. 2 - Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « Grenades de Gabès » 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 « Grenades de Gabès »**

##### *Titre premier*

#### **Des conditions administratives**

Art. 3 - Tout producteur de grenades dans la zone géographique délimitée exclusivement par les oasis littorales aux délégations de Mareth, Gabès Ville, Gabès Ouest, Gabès Sud, Ghannouche et Metouia du gouvernorat de Gabès et désirant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Grenades de Gabès » 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 « Grenades de Gabès » doit déposer à la direction générale de la production agricole au ministère chargé de l'agriculture ou au commissariat régional au développement agricole du gouvernorat de Gabès, 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 « Grenades de Gabès » doit présenter à chaque demande de l'administration, une copie du présent cahier des charges dûment signée.

Art. 6 - Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée et soumis au paiement de la contribution requise conformément aux dispositions du décret n° 2008-827 du 24 mars 2008 fixant le montant et les modalités de perception et d'utilisation de la contribution pour bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée ou d'une indication de provenance d'un produit agricole,

Art. 7 - La production du produit « Grenades de Gabès » bénéficiaire de l'appellation d'origine contrôlée s'effectue dans la zone géographique indiquée à l'article 3 du présent cahier des charges.

##### *Titre II*

#### **Des conditions techniques**

Art. 8 - Les caractéristiques des « Grenades de Gabès » se présentent comme suit:

**1 - Caractéristiques générales:** S'adaptent aux climats arides ou semi-arides à hiver doux, et poussent aussi bien en terrain calcaire qu'acide.

**2 - Caractéristiques physico-chimiques :**

Les « Grenades de Gabès » se caractérisent par :

- Une forme sphéroïde de gros calibre,
- Un diamètre équatorial supérieur à 80 mm,
- Un poids minimum de 350 grammes,

- Une couleur à maturité: jaune pouvant basculer vers le rose pour les fruits ombragés, et rose pouvant basculer vers le rouge pour les fruits exposés au soleil et l'écorce doit être exempte de coloration brunâtre résultant d'un coup de soleil.

- Le calice du fruit est entier et porte 6 à 8 sépales.

- Les arilles (graines) sont tendres à moyennement dures et présentent une coloration attractive allant du rose clair au rose rougeâtre. Les arilles n'ont pas brunis (récolte trop tardive).

- Le jus des « Grenades de Gabès » présente:

- une teneur en sucres solubles de 14 à 18° brix ,

- l'acidité total est de 1,5 à 2,5 g/l.

- Les fruits doivent être:

- entiers,

- exempts de maladies ou de dommages causés par les ravageurs,

- exempts de fissures et de brûlures .

**3 - Caractéristiques organoleptiques :** Les arilles des « Grenades de Gabès » présentent un équilibre entre la teneur en sucres et une acidité soutenue, lui conférant une impression acidulée-sucrée.

**4 - Caractéristiques aromatiques des arilles::**

• des notes citronnées, vertes et herbacées pour les fruits sous ombrage

• des notes citronnées, et florales et herbacées pour les fruits exposés au soleil.

Art. 9 - Les facteurs déterminant l'origine du produit « Grenades de Gabès » de la zone géographique délimitée par les oasis littorales aux délégations de Mareth, Gabès Ville, Gabès Ouest, Gabès Sud, Ghannouche et Metouia du gouvernorat de Gabès sont constitués comme suit :

**1. Les variétés et les caractéristiques de l'exploitation :**

• sont exclusivement de variétés « Gabsi Khadhouri » et « Gabsi Wardi ». D'autres variétés peuvent être cependant présentes dans le verger, mais celles-ci ne peuvent pas obtenir l'appellation d'origine contrôlée « Grenades de Gabès ».

• Les vergers peuvent être intégrés à la palmeraie ou en plein.

• Les densités de plantation sont inférieures à 750 arbres par hectare pour un système de culture intensif.

• La culture intercalaire de cultures fourragères ou maraîchères est autorisée.

**2. Les Facteurs naturels:**

• **le sol** : à prédominance sablonneuse,

• **le climat** :

• méditerranéen et doux,

• été chaud et humide,

• hiver doux à froid,

• la moyenne de l'humidité relative : 67%.

• **l'eau d'irrigation** : des eaux dont la salinité varie entre 3 et 5 gr/l.

**3- Les Techniques culturales :**

• La taille annuelle est obligatoire,

- Le nettoyage de l'exploitation en ramassant les fruits attenants aux arbres ou tombés , dans un délai de deux mois suivant la récolte,

- Le désherbage des mauvaises herbes selon leur densité et selon la nécessité,
- La régularité de l'irrigation tout au long du tour d'eau.
- La fumure organique doit être apportée tous les ans.
- la fumure minérale est apportée selon les besoins.

Art. 10 - Les conditions techniques et sanitaires requises lors de la récolte des "Grenades de Gabès" doivent être respectées, notamment les conditions relatives aux méthodes de récolte.

Les « Grenade de Gabès » sont récoltées à maturité et l'indice de maturité est estimé par :

- L'absence de la coloration verte sur le fruit
- La coloration rose ou rouge des arilles selon le système de culture
- L'augmentation du taux de sucre avec un indice réfractométrique supérieur à 14°Brix
- L'acidité est inférieure ou égale à 2.5 g/l

La récolte doit se faire manuellement en détachant le fruit de la branche, sans laisser une partie de la branche.

Art. 11 - Sous réserve de la réglementation en vigueur en matière d'emballage et d'étiquetage concernant le produit « Grenades de Gabès », le tri préliminaire et le classement selon son calibre doit être effectué sur place ou aux stations de conditionnement à l'intérieur des limites de la zone géographique indiquée à l'article 3 du présent cahier des charges.

Le transport des fruits aux différents circuits de distribution doit être fait selon le calibre dans des caisses en plastique ou en carton à double ou à triple rangée.

Le stockage du produit « Grenades de Gabès » doit être effectué dans une chambre frigorifique spécifique qui remplit les conditions suivantes :

- Température : de 5 à 7 ° Celsius
- Hygrométrie : de 90 à 95%
- Durée maximum de stockage : ne dépasse pas les 3 mois.

L'étiquetage des « Grenades de Gabès » est réalisé dès leur remplissage en plaçant l'étiquette après emballage tout au long des phases de stockage des fruits et de préparation d'emballage.

Chaque emballage des « Grenades de Gabès » doit comporter une étiquette avec les mentions suivantes :

- Le nom du produit : « Grenades de Gabès »,
- La mention : « Appellation d'origine contrôlée »,
- Le nom du producteur / conditionneurs,
- Le logo des Appellation d'origine contrôlée,
- Le nom de l'organisme de contrôle et de certification.

Art. 12 - Les échantillons de "Grenade Gabès" sont évalués selon une échelle qui évalue les éléments de l'aspect visuel, du goût, de la couleur et de l'odeur. Chaque élément se voit attribuer un numéro de 1 à 4. Pour pouvoir porter l'appellation d'origine contrôlée « Grenade de Gabès », l'échantillon doit avoir la note minimale de 12 points.

Est nommée une commission de dégustation compétente validée par l'organisme de contrôle et de certification. L'opération de dégustation est assurée par la commission à l'aveugle sur des échantillons anonymes.

Art. 13 - Tout producteur de grenades désirant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Grenades de Gabès » doit tenir un registre, mis à jour annuellement, relatif aux exploitations productrices de grenades et dans lequel sont enregistrés toutes les opérations culturales effectuées durant la saison.

En outre, les conditionneurs et les collecteurs tiennent un carnet de données pour les quantités reçues et commercialisées du produit « Grenades de Gabès » permettant d'identifier la provenance, la destination et la quantité.

### *Chapitre III*

#### **Du contrôle**

Art. 14 - Tout producteur du produit « Grenades de Gabès » est tenu de déclarer les quantités annuelles du produit bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Grenades de Gabès », à l'organisme de contrôle et de 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 et de stockage et les éléments prouvant l'origine du produit, les modes de production, cueillette, transport, conditionnement 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 - 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'appellation d'origine contrôlée, 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, déclare avoir lu toutes les conditions et dispositions existantes dans le présent cahier des charges et je m'engage de les respecter et a m'y afférer

..... le .....

Signature